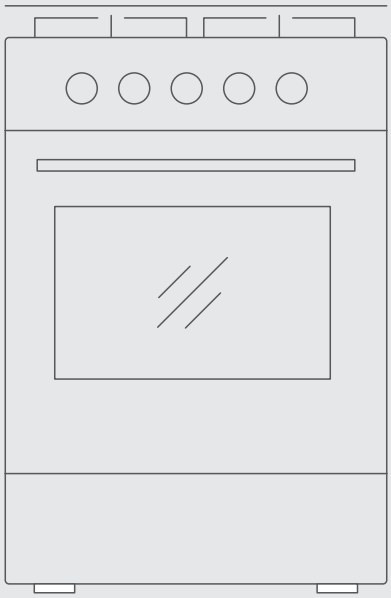
svan



COCINA DE GAS INDEPENDIENTE

Manual de instrucciones

SKG4501TM
SKG4500TMX

Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para consultarlo en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

01 ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

02 El dispositivo no deberá funcionar durante más de 15 segundos. Si después de 15 s el quemador no se enciende, dejar de utilizar el aparato y abrir la puerta del compartimento y/o esperar al menos 1 minuto antes de intentar un nuevo encendido del quemador.

03 En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 minuto.

04 Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

05 Las condiciones de ajuste de este aparato están indicadas en la etiqueta (o placa de datos).

06 Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

07 PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocina a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica cuando esté presente.

08 PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

09 PRECAUCIÓN: Este aparato es sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

10 Está disponible un medio de protección adicional para evitar el contacto con la puerta del horno. Esta pieza debe instalarse cuando es probable que haya niños pequeños presentes".

11 PRECAUCIÓN: En caso de rotura del cristal de la placa de cocción:
-Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aísle el aparato de la fuente de alimentación;
-No toque la superficie del aparato;
-No utilice el aparato.

12 No opere el producto si está defectuoso o tiene algún daño visible.

13 Mantenga a los niños alejados del horno.

14 El aparato fue diseñado para uso doméstico dentro del hogar y no está destinado a uso comercial o industrial.

15 El aparato debe ser utilizado únicamente por adultos para la preparación de alimentos, de acuerdo con las instrucciones descritas en este folleto. Cualquier otro uso del aparato (por ejemplo, para calentar la habitación) constituye un uso inadecuado y es peligroso. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño resultante del uso inadecuado, incorrecto e irrazonable del aparato.

16 Este aparato se puede utilizar como clase 1 (aislado) o clase 2-subclase 1 (empotrado entre 2 armarios).

17 Conecte el producto a una toma de tierra/línea protegida por un fusible de capacidad adecuada como se indica en la tabla de "especificaciones técnicas". Haga que la instalación de tierra sea realizada por un electricista calificado mientras utiliza el aparato con o sin transformador. El productor no será responsable de ningún problema que surja debido a que el producto no esté conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones locales.

18 Asegúrese de que los cables de alimentación de otros aparatos no entren en contacto con las partes calientes del horno.

19 Las aberturas utilizadas para la ventilación y dispersión del calor nunca deben taparse.

20 No cierre la tapa de vidrio (solo modelos aplicables) cuando cocine en el horno o sobre la estufa.

21 No utilice líquidos inflamables (alcohol, gasolina, etc...) cerca del aparato mientras esté en uso.

22 No coloque material inflamable en el compartimento de almacenamiento ni en el horno. Puede provocar un incendio.

23 Asegúrese siempre de que las perillas estén en la posición de apagado cuando el aparato no esté en uso.

24 Si no utiliza la cocina de gas durante un período prolongado, desconecte la fuente de alimentación.

25 No realice ningún trabajo de limpieza o mantenimiento sin tener el aparato desconectado de la red eléctrica. Nunca lave el producto con agua.

26 No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden causar lesiones o un mayor mal funcionamiento del aparato. Contacte con asistencia.

27 No coloque objetos pesados sobre la puerta abierta del horno.

28 No deje que los niños jueguen con el aparato.

29 Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

30 Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede encenderse al entrar en contacto con superficies calientes.

31 No coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno, ya que la acumulación de calor podría dañar el fondo del horno.

32 El producto puede estar caliente cuando está en uso. Nunca toque los quemadores calientes, las secciones internas del horno, calentadores, etc.

33 La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Asegúrese de que la conexión de gas/eléctrica no entre en contacto con la superficie trasera; De lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

34 No apriete el cable de alimentación entre la puerta del horno y el marco y no lo pase sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable podría derretirse y provocar descargas eléctricas o incendios como resultado de un cortocircuito.

35 El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

36 La fuente de alimentación utilizada debe ajustarse al rango de voltaje especificado del producto.

37 PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

38 PRECAUCIÓN: Este aparato es sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

39 PRECAUCIÓN: Las tapas de vidrio pueden romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

40 PRECAUCIÓN: Debe asar con la puerta cerrada.

41 No lo desenchufe tirando del cable de alimentación.

42 No muerda, retuerza ni anude el cable de alimentación.

43 No modifiques las especificaciones y características de tu estufa de gas.

44 No instale la placa de gas debajo de la toma de corriente.

45 No utilice cables de extensión ni enchufes adaptadores.

46 Para evitar accidentes, antes de reparar, limpiar o reemplazar piezas, cierre la perilla de control y la válvula del cilindro de gas, y si es un modelo con cable de alimentación, también debe desenchufar el enchufe.

47 No utilice protectores de encimera. El uso de protectores de encimera inadecuados puede provocar accidentes.

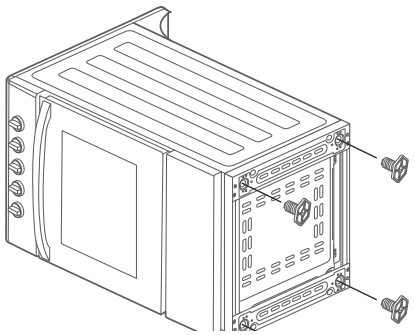
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Instalación de pies de estufa (Sólo para algunos modelos)

1. El pie del horno se fija en la parte inferior de la máquina mediante cuatro tornillos o mediante rotación.

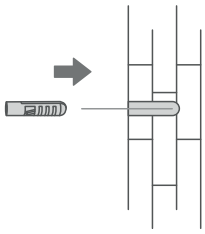


2. El proceso de instalación debe ser realizado por al menos dos personas con guantes resistentes a los arañazos.

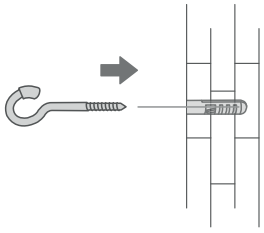


Instalación de cadena antivuelco (Sólo para algunos modelos)

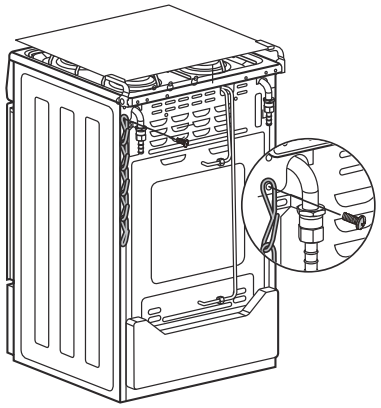
1. Haga un agujero en el lugar apropiado de la pared detrás de la unidad e introduzca el pasador en el agujero.



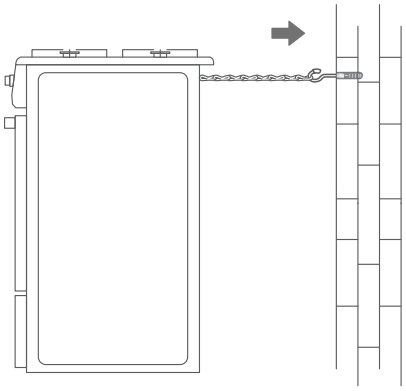
2. Atornille el tornillo tipo gancho en el pasador.



3. Asegure la cadena a la parte posterior del aparato.



4. Cuelga el otro extremo de la cadena en el tornillo del gancho.

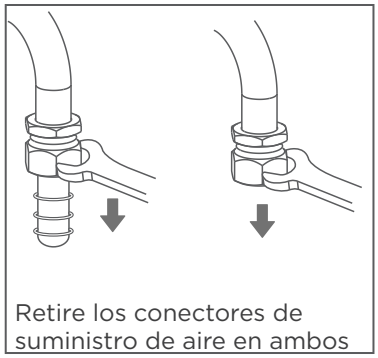


Tapón de junta y tubo de repuesto

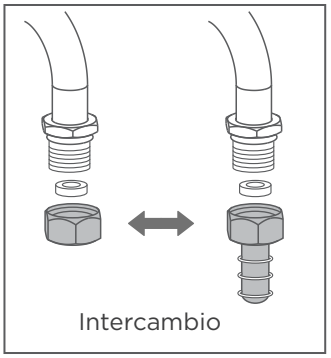
Si el cilindro de gas está colocado en el lado derecho de la máquina, seleccione el conector en el lado derecho de la parte posterior de la máquina, los pasos de operación son los siguientes:

1. Retire el conector de entrada de aire y el tapón del tubo respectivamente.
2. Bloquee la junta de entrada de aire y el tapón de la tubería, respectivamente, con una fuerza que no exceda ±1 N.M. Después de bloquear, es necesario probar la estanqueidad con agua jabonosa para garantizar que no haya fugas de aire antes del uso normal.

Nota: Debe ser instalado por personal posventa profesional.



Retire los conectores de suministro de aire en ambos lados.



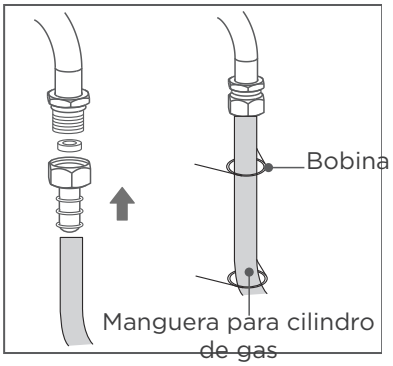
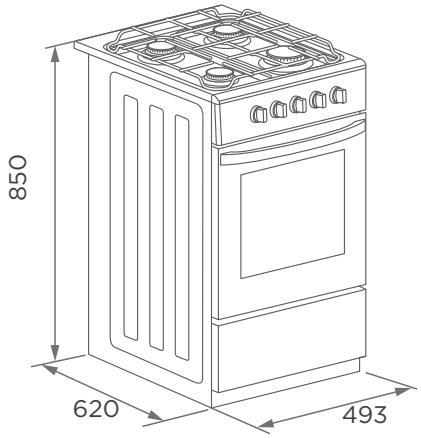
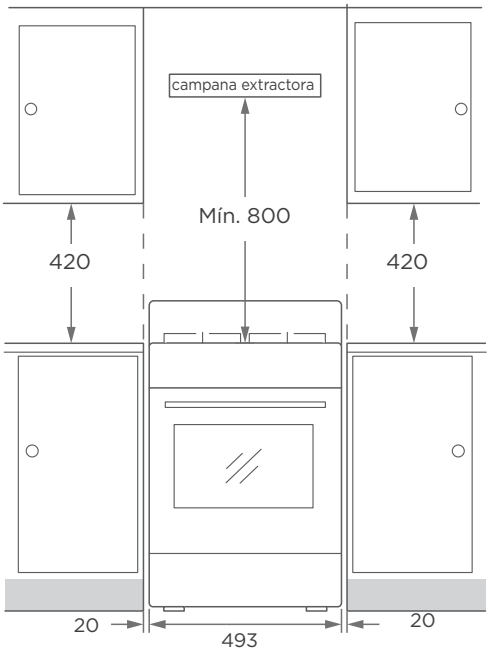


Diagrama de instalación

1. Asegúrese de cumplir con los requisitos de tamaño de instalación en la imagen a continuación.
2. Las dimensiones están en mm.
3. La pata es regulable en altura.

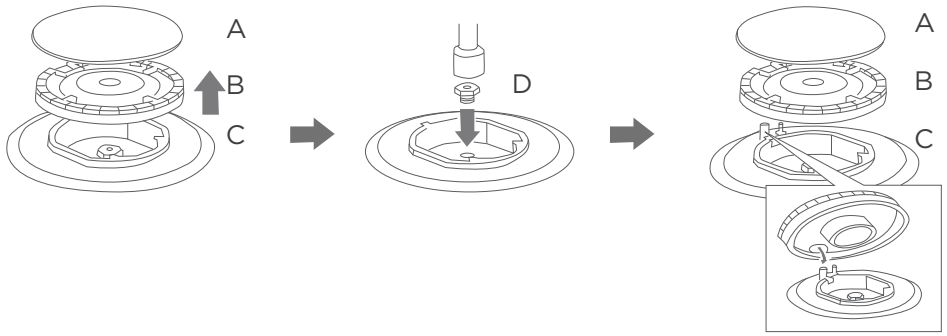




Reemplazo de las boquillas

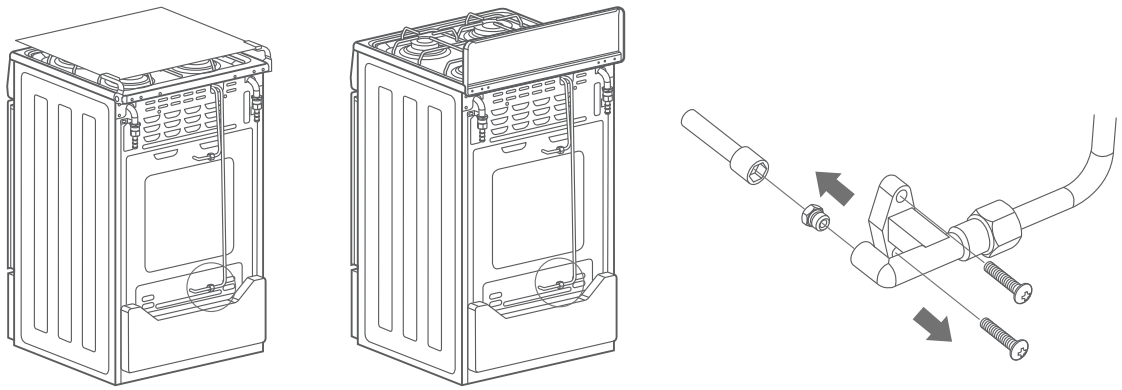
Proceder de la siguiente manera (Estufas):

1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas de los quemadores (A) y los rociadores de los quemadores (B) de los quemadores (C).
3. Retire la boquilla (D) y sustitúyala por una boquilla adecuada al nuevo tipo de gas (ver apartado "Tabla general de boquillas").
4. Reemplace la etiqueta de gas con la nueva etiqueta que se proporcionó con el juego de boquillas.
5. Coloque cada rociador de quemador (B) en el quemador (C).
6. Coloque la tapa del quemador correspondiente (A) exactamente encima de la taza.
7. Vuelva a colocar los soportes para sartenes.



Proceder de la siguiente manera (Horno):

1. Desconecte el interruptor de encendido, desatornille los tornillos de la placa posterior del horno y retire la placa posterior.
2. Afloje el tornillo en la parte frontal del quemador del horno y tire ligeramente hacia arriba.
3. Desenrosque la boquilla y reemplácela con una boquilla adecuada para usar con el nuevo tipo de gas.
4. Para volver a montar, siga las instrucciones en orden inverso.



NOTA

La conversión a otro tipo de gas debe ser realizada por un experto autorizado y de acuerdo con la normativa aplicable.

Ajustar el flujo del cuerpo de la válvula

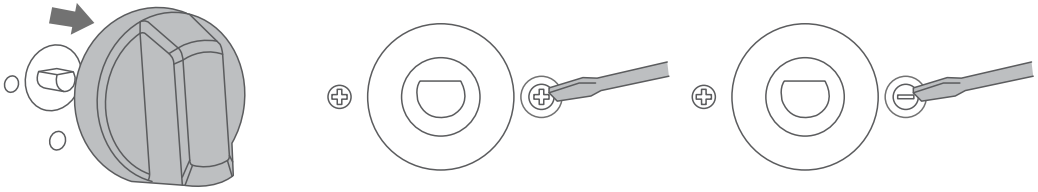
Cuando se reemplazan boquillas con diferentes fuentes de aire, es necesario ajustar el flujo de posición mínima de la llama del cuerpo de la válvula. Los pasos de la operación son los siguientes:

01 Retire todas las perillas.

02 Desatornille el tornillo derecho.

03 Ajuste el cuerpo de la válvula con un destornillador.

Nota: El destornillador debe quedar atrapado en el tornillo de ajuste del cuerpo de la válvula, y el caudal aumentará en el sentido contrario a las agujas del reloj y disminuirá en el sentido de las agujas del reloj. Al ajustar la llama, debe ajustarse en la posición de llama mínima y lentamente. La altura mínima de la llama es de aproximadamente 4 mm y se puede mantener la válvula de succión del termopar.



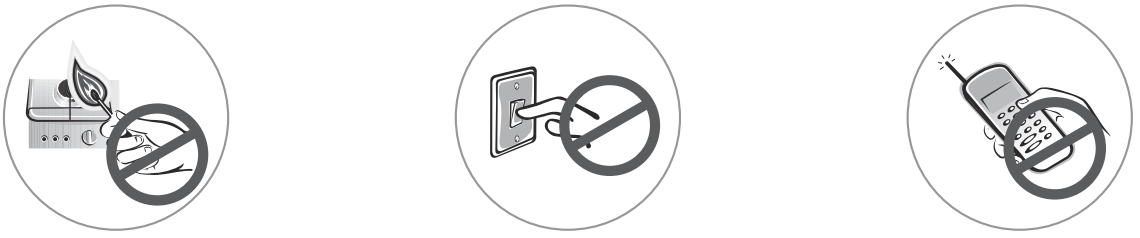
Advertencia

Después de la conversión del aparato a otro tipo de gas o a otra presión distinta a aquella para la que fue ajustado previamente, se realizará el nuevo ajuste en el aparato, de modo que permita una identificación inequívoca del estado del aparato después de la modificación.

Precaución en caso de Fugas de Gas

Cuando se perciba olor a gas dentro de la casa se deben observar las siguientes precauciones:

1. Cierre la válvula del cilindro de gas y todas las perillas de control.
2. No enciendas ninguna llama.
3. No opere ningún aparato eléctrico ni interruptores de encendido, como teléfonos celulares, campanas extractoras, botones de encendido, etc.
4. Abra las ventanas para permitir que los gases inflamables se disipen.
5. Salga y comuníquese con el departamento de bomberos local y con el proveedor de cilindros de gas para obtener ayuda.



Requisitos de instalación

01 El uso de cocinas de gas genera calor y humedad, por lo que una buena ventilación es fundamental para el funcionamiento seguro del aparato. La habitación en la que está instalada la cocina de gas requiere una ventana que se pueda abrir, un respiradero equivalente o permanente para permitir que el calor o el aire de escape escapen directamente al exterior. Se puede instalar una estufa de gas en una cocina o en un dormitorio, pero necesita suficiente espacio. No lo instale en las siguientes habitaciones:

Tamaño de la habitación	**Abertura de ventilación**
menor que $5m^3$	Mínimo 100 $cm.^2$
$5m^3$ a $10m^3$	Mínimo 50 $cm.^2$
mayor a $10m^3$ guarida	no requerido
En el sótano o sótano	Mínimo 65 $cm.^2$

02 Si la estufa de gas se va a utilizar durante un período de tiempo prolongado, se requiere ventilación adicional, por ejemplo instalando una campana extractora.

03 La ventilación no debe reducir el buen rendimiento de la cocina de gas ni cortar la llama del gas.

04 Las unidades adyacentes deben estar hechas de materiales no combustibles. La parte frontal del mueble adyacente debe poder soportar una temperatura de al menos 50 °C. Si la placa de gas se instala cerca de otros aparatos, se deben mantener las distancias mínimas especificadas en el "Esquema de instalación".

05 Se debe instalar el soporte trasero para garantizar que el calor de la cubierta trasera se pueda disipar suavemente. (Solo para algunos modelos)

06 Se debe instalar un conjunto antivuelco para evitar daños a la máquina durante el uso o la limpieza. (Solo para algunos modelos)

PROHIBIR ⃠

01 No instale la estufa de gas sobre una alfombra.

02 No instale la estufa de gas al lado del refrigerador.

03 No instale la toma de corriente al lado de la cocina de gas.

04 No bloquee los orificios de escape de la cocina de gas.

Precauciones de conexión del cilindro de gas

01 Antes de conectar el cilindro de gas, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) y la estufa de gas sean compatibles.

02 Si necesita utilizar el producto con un tipo diferente de gas en el futuro, debe consultar a un agente de servicio autorizado para conocer el procedimiento de conversión correspondiente.

03 Las cocinas de gas están diseñadas para usarse con gas LPG y NG.

04 Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina de gas. La falta de regulador de presión puede provocar exceso de presión y fuga de gas. Compruebe siempre la validez del regulador de presión.

05 La longitud de la manguera debe ser de 0,4 metros (mínimo) y 1,5 metros (máximo). Se debe reemplazar la manguera desgastada o dañada. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida ni doblada. Se recomienda cambiar la manguera dentro de 1 año de la fecha de fabricación o las condiciones nacionales lo requieran.

06 Los reguladores de presión deben cumplir con la normativa vigente en el país en el que se instalen, que podrá consultar en su distribuidor de artículos de gas más cercano. Consultar la fecha técnica. Está estrictamente prohibido utilizar presión ajustable. La esperanza de vida del regulador se estima en 10 años. Se recomienda cambiar el regulador dentro de los 5 años siguientes a la fecha de fabricación o las condiciones nacionales así lo requieran.

07 Utilice siempre una manguera de PVC para trabajar de -20°C a 100°C. Asegúrese de que la manguera:

- Sin dobleces.
- No va detrás de la cocina de gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
- Mide menos de 125 cm de largo.

08 Si es posible, instale la bombona de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con circulación de aire.

09 Utilice una manguera metálica de 1/2 para conectar a la estufa de gas.

10. Utilice una manguera de plástico únicamente cuando ésta no vaya a la parte trasera de la estufa de gas.

NOTA

01 La cocina de gas sólo debe ser conectada al sistema de suministro de gas por personal autorizado y cualificado.

02 ¡Una conexión no profesional del sistema de suministro de gas puede provocar una explosión o envenenamiento!

03 El fabricante no se hace responsable de los daños causados por procedimientos realizados por personas no autorizadas.

04 Antes de conectar el sistema de suministro de gas, asegúrese de que la válvula reguladora de presión esté cerrada; de lo contrario, ¡existe peligro de explosión!

05 La manguera de gas no debe quedar pellizcada, doblada, bloqueada ni en contacto con la superficie de la cocina de gas.

06 Reemplace la manguera de gas dañada a tiempo, ya que puede provocar una explosión.

Pasos de conexión del cilindro de gas 1

Compruebe siempre la validez del regulador de presión. La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años o cuando estén rotos.

01 Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.

02 Conecte la manguera a la entrada del horno y apriete la abrazadera.

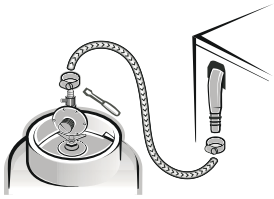
03 Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctela al regulador de presión, apriete la abrazadera.

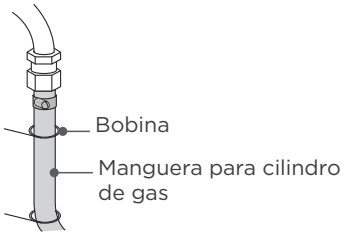
04 Atornille el regulador de presión al cilindro de gas con cuidado.

05 Después de la instalación, comprobar si hay alguna fuga de gas, utilizando jabón o espuma detergente líquida.

ADVERTENCIA

Pase la manguera del cilindro de gas a través del serpentín para evitar que entre en contacto con la placa posterior de la cavidad. Esto es para evitar incendios o accidentes.





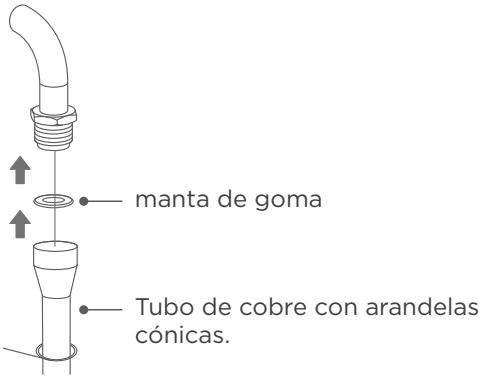


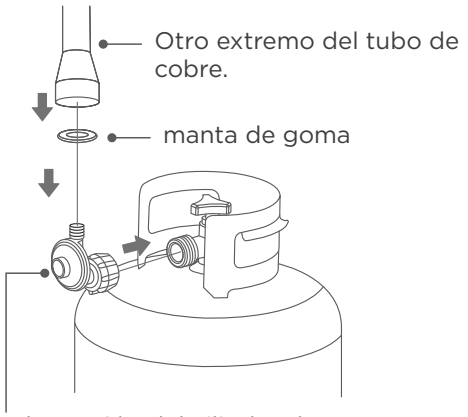
Sólo para algunos modelos

Pasos 2 de conexión del cilindro de gas (Conector no incluido)

Se debe utilizar una combinación de conectores para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Su conexión puede ser diferente según el tipo de línea de suministro, el tamaño y la ubicación.

1. Verifique que la manguera de suministro de aire no esté dañada o doblada.
2. Utilice el equipo especificado en la siguiente figura para conectar la estufa.
3. Después de conectar a la manguera de suministro de gas, abra el gas del equipo y verifique si hay alguna fuga vertiendo espuma en la conexión y curva de la tubería.



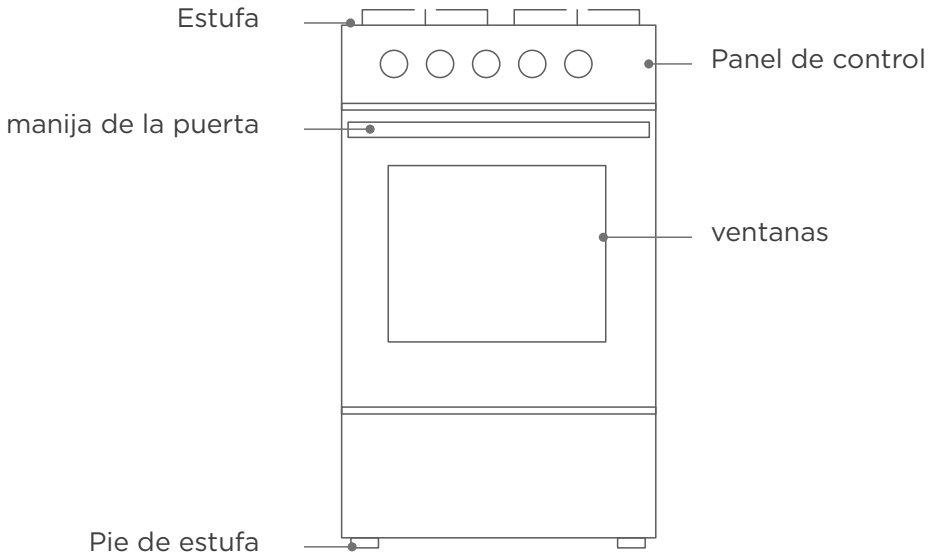


Válvula reductora de presión del cilindro de gas

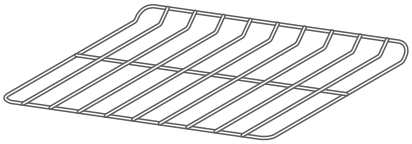
INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

En caso de cualquier diferencia entre el aparato y las imágenes de este manual, prevalecerá el producto.

cocina de gas

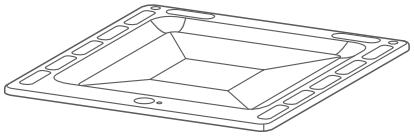


Accesorios



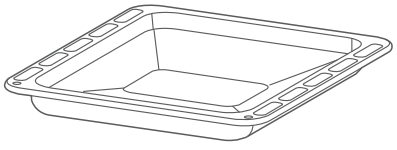
Parrilla

Colocar utensilios de cocina resistentes al calor o asar



bandeja de goteo

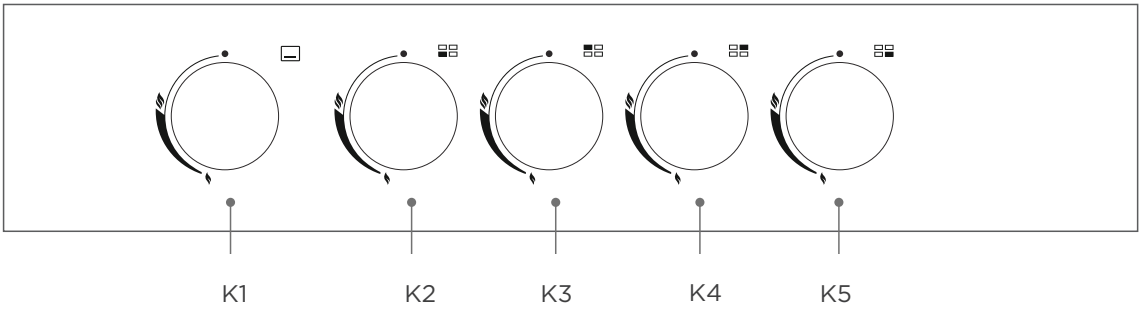
Recibir grasa o residuos de alimentos.



Bandeja para parrilla

cocinar porciones más grandes de comida

Panel de control



Mando K1 : Controla el quemador del horno. perilla K2-K5： Controla el quemador de la estufa.

	Quemador del horno	Gire el mando K1 hacia la izquierda para encender el quemador situado en la parte inferior del horno.
	Ubicación del quemador de la estufa	ubicación del quemador de la estufa
	APAGADO	Posición de apagado del quemador.
	Potencia de fuego	Cuanto más grande sea el icono, mayor será la temperatura.

Primera vez usando

01 Retire todos los elementos del horno antes de usarlo. Tales como: Parrilla, Bandeja para parrilla, espuma, etc.

02 Abra las ventanas y la campana extractora.

03 Encienda el quemador del horno, ajústelo a la potencia de fuego máxima y configure el temporizador entre 0,5 y 1 hora. Esto es para quitar la capa anticorrosión del quemador del horno; los olores o vapores fuertes durante el proceso son normales.

Método de encendido

El tiempo de operación de encendido no debe exceder los 15 segundos. Si el quemador no se enciende en 15 segundos, detenga el funcionamiento y espere al menos 1 minuto con la ventana abierta antes de intentar encender más el quemador.

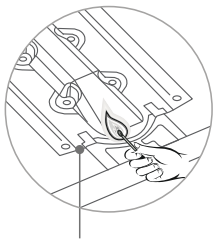
Encendido manual (sólo para algunos modelos)

01 Retire la bandeja de goteo en el fondo de la cavidad.

02 Gire la perilla de control en sentido antihorario.

03 Para encender el quemador inferior del horno, coloque una cerilla encendida cerca del orificio redondo del quemador inferior.

04 Para encender un quemador de la estufa, sostenga una cerilla encendida cerca del quemador.



Quemador inferior de cavidad

Pasos de cocción

01 Una vez que los quemadores del horno estén encendidos, cierre suavemente la puerta, gire la perilla de control a la temperatura más alta y precaliente durante 7 a 12 minutos.

02 Una vez que se complete el precalentamiento, coloque los ingredientes en el horno, cierre suavemente la puerta y gire la perilla para ajustar la temperatura.

03 Coloque una sartén adecuada sobre la rejilla para ollas, encienda la placa y ajuste la temperatura.

04 Cuando se complete la cocción, gire la perilla de control a “OFF” y cierre la válvula del cilindro de gas.

Consejos

01 Tu cocina de gas tiene un termostato que te proporciona una temperatura de cocción más precisa. (sólo para algunos modelos)

02 No hornee alimentos directamente sobre la bandeja de goteo en la parte inferior del horno.

Protección contra llamas (solo para algunos modelos)

Sus cocinas de gas tienen protección contra llamas. Cuando la llama se apaga accidentalmente, la cocina de gas corta automáticamente el suministro de gas.

Su placa tiene protección contra llamas. Cuando la llama se apaga inesperadamente, la placa corta automáticamente el suministro de gas.

Su horno tiene protección contra llamas. Cuando la llama se apaga inesperadamente, el horno corta automáticamente el suministro de gas.

Use precauciones

01 Al cerrar la puerta, no aplique fuerza rápidamente, de lo contrario la llama se apagará debido al aumento de presión en la cavidad.

02 Después de cocinar, use guantes resistentes al calor para retirar los alimentos y accesorios.

03 Nunca coloque ropa u objetos inflamables cerca del quemador.

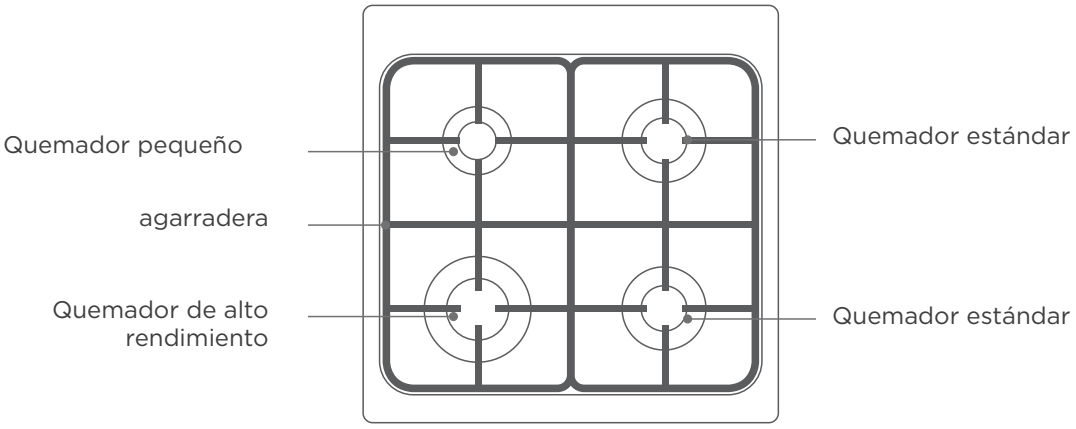
04 No utilice el horno para guardar utensilios, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite o grasa.

05 Al utilizar el horno, evite tocar las superficies de vidrio y los accesorios internos.

06 Cuando utilice una cocina de gas, mantenga a los niños fuera de la cocina.

07 No coloque nada sobre la puerta del horno.

Estufas



Tipo de quemador de gas	Diámetro de los quemadores de gas	Diámetro de la olla
Quemador de alto rendimiento	24-26cm	20-23cm
Quemador estándar	16-20cm	12-20cm
Quemador pequeño	10-14cm	8-16cm

Recomendaciones importantes

El usuario no puede utilizar el recipiente de cocción sobre la zona de cocción cuyos bordes se superpongan. Para un menor y más eficiente consumo de gas se aconseja utilizar ollas con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2). evitando que la llama arda al aire libre (fig.3). Es aconsejable reducir la llama tan pronto como el líquido comience a hervir y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la habitación donde está instalada la estufa. Para un encendido más fácil, encienda el quemador antes de colocar la sartén sobre la rejilla para ollas.

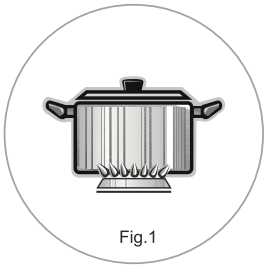


Fig.1

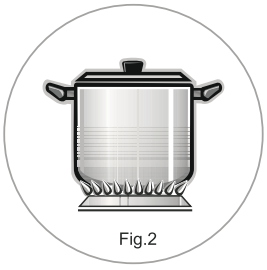


Fig.2


Fig.3

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

01 Antes de realizar limpieza o mantenimiento, asegúrese de que la perilla de control esté cerrada, la válvula del cilindro de gas esté cerrada y, si es un modelo con motor, asegúrese de que el enchufe esté desconectado.

02 Después de cocinar, espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. No limpiar el producto puede provocar que la superficie del aparato se deteriore, lo que puede afectar la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

03 Los utensilios de cocina (como: parrilla, bandeja de goteo, bandeja para parrilla, etc.) no deben lavarse directamente con agua fría, sino con agua tibia.

04 Limpiar la superficie del producto con un paño suave, un paño caliente con jabón y una solución de agua caliente con jabón (1 litro de agua, 2 cacitos).

05 Al limpiar el panel de control y la estufa, se recomienda limpiar con una toalla de papel seca humedecida con una solución de agua y jabón y luego secar con un paño suave y limpio o una toalla de papel seca.

NOTA

01 Al limpiar la cocina de gas, no permita que residuos de comida o gotas de aceite entren en los orificios redondos del quemador.

02 Desconecte la energía antes de limpiar, dar servicio o reemplazar piezas (solo para algunos modelos).

03 Mantenga siempre limpia su cocina de gas.

04 No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos fuertes.

05 No utilice objetos duros como cepillos de alambre para limpiar el producto.

06 No utilice estropajos ya que pueden dañar el aspecto y el acabado.
ADVERTENCIA: No utilice un raspador de metal áspero o afilado para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Si se raya la superficie de vidrio de la puerta del horno, podría romperse y provocar lesiones.

Limpieza de puertas

Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su apariencia y seguirá siendo completamente funcional durante mucho tiempo. Para realizar la limpieza y retirar los paneles de la puerta, puede retirar la puerta del aparato. En las bisagras izquierda y derecha de la puerta del aparato hay una palanca de bloqueo. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda asegurada en su lugar. No se puede separar. Cuando se abren las palancas de bloqueo para quitar la puerta del aparato, las bisagras se bloquean. No pueden cerrarse de golpe.

Advertencia

01 Las bisagras de la puerta del electrodoméstico se mueven al abrir y cerrar la puerta y usted podría quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

02 Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al retirar la puerta del aparato, completamente abiertas.

Desmontaje e instalación de puerta del horno.

01 Abra completamente la puerta del aparato.

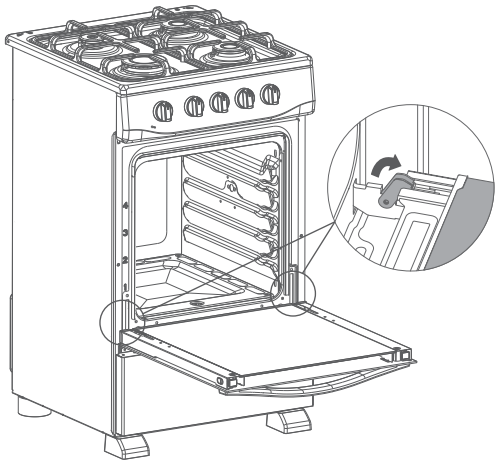
02 Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.

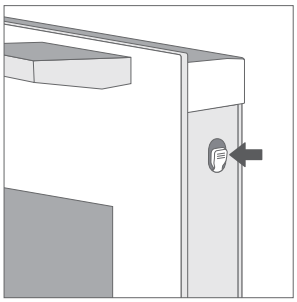
03 Cerrar la puerta del aparato hasta el tope.

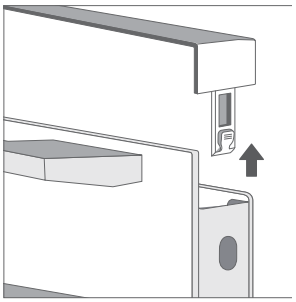
04 Agarre la puerta con ambas manos por el lado izquierdo y derecho y extráigala hacia arriba.

05 La incrustación de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede quitar la funda. Presione los interruptores izquierdo y derecho de la cubierta.

06 Después de quitar la cubierta de la puerta, las partes restantes de la puerta del electrodoméstico se pueden quitar fácilmente para poder continuar con la limpieza. Cuando haya finalizado la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa y presione hasta que encaje de forma audible.







NOTA

Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al desmontaje.

PARÁMETRO TÉCNICO

MODELO	SKG4501TM/SKG4500TMX	
Categoría de gas	II_{2E+3+}	
Tipos de gases	G30/G31 ☑	G20/G25 ☑
Presión de gas	G30:(28-30)mbares G31:37mbar	G20:20mbar G25:25mbar
Entrada total de calor $\sum$ qn	Quemador pequeño: 1,1 kW (80 g/h) Quemador medio: 1,85 kW (135 g/h) *2 Quemador grande: 2,9 kW (211 g/h) Quemador del horno: 2,6 kW (189 g/h)	Quemador pequeño: 1,0 kW Quemador medio: 1,75 kW*2 Quemador grande: 3,0 kW Quemador del horno: 2,6 kW.
Tamaño del inyector	Quemador pequeño: 0,53 mm Quemador medio: 0,68 mm Quemador grande: 0,85 mm Quemador del horno: 0,76 mm.	Quemador pequeño: 0,72 mm Quemador medio: 0,97 mm Quemador grande: 1,30 mm Quemador del horno: 1,14 mm.
Entrada total de calor	10,3 kilovatios (750 g/h)	10,1 kilovatios

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

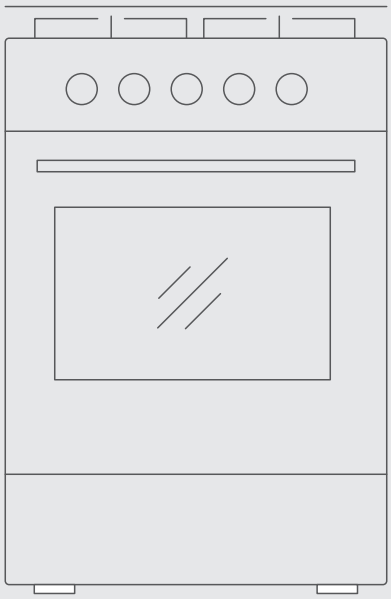
Si el fallo no se puede eliminar, póngase en contacto con el servicio postventa.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La maquina no funciona después del inicio	La puerta del horno no está cerrada.	cerrar la puerta del horno
comida poco cocida	Ajustar la temperatura demasiado baja	utilizar la temperatura correcta
	La comida se coloca en el número incorrecto de capas	Ajustar capas de ubicación
	La comida es demasiado grande o espesa.	Reducir las porciones de comida y aumentar el tiempo de cocción
Tiene un olor acre	Tiene un olor acre	Fenómeno normal
Ruido	Expansión del metal debido al calor.	Fenómeno normal
La luz del horno no funciona	Lámpara del horno dañada	Busque servicio postventa
Quemador no encendido	La válvula del cilindro de gas no está abierta	Abra la válvula del cilindro de gas.
	No hay gases inflamables en el cilindro de gas	Reemplazar cilindros de gas
	Hay residuos o gotas de aceite. en el quemador	Limpie los residuos o la grasa de quemadores
	Daños en el quemador	Busque servicio postventa
Llama irregular o múltiples colores de llama	Los orificios de los quemadores están obstruidos o la grasa se quema	Limpie los residuos o la grasa de quemadores

Este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En su lugar, se entregarán al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.



svan



FREESTANDING GAS COOKER

Instruction Manual

SKG4501TM
SKG4500TMX

Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

01 WARNING: 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.

02 The device shall not be operated for more than 15s. If after 15 s 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.

03 In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

04 Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

05 The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

06 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.

07 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: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

08 CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

09 CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

10 An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.”

11 CAUTION: In case of hotplate glass breakage:
-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.

12 Do not operate the product if it is defective or has any visible damagey.

13 Keep children away from the oven.

14 The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.

15 The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance(eg. for heating the room)constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.

16 This appliance can be used as class1(insulated)or class 2-sub-class1 (recessed between 2 cupboards).

17 Connect the product to an earth outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "technical specifications" table.Have the earth installation made by a qualified electrician while using the appliance with our without transformer. Producer shall not be liable for any problems arising due to the product not being earth in accordance with the local regulations.

18 Make sure that the power supply cables of other appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.

19 The openings used for the ventilation and dispersion of the heat must never be covered.

20 Do not close the glass lid (only applicable models) when cooking in the oven or on the cook-top.

21 Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while in use.

22 Do not place flammable material in the storage compartment or in the oven. It can cause fire.

23 Always make sure the knobs are in the off position when the appliance is not in use.

24 If you don't use the gas cooker for a long time, please disconnect the power supply.

25 Do not perform any cleaning or maintenance work without having the appliance disconnected from the electricity mains Never wash down the product with water.

26 Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact assistance.

27 Do not put heavy objects on the open oven door.

28 Do not let the children play with the appliance.

29 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

30 Be careful when using alcoholic drinks in your dishes.Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

31 Do not place baking trays, dishes or aluminum foil directly onto the bottom of the oven,as the heat accumulation might damage the bottom of the oven.

32 Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters etc.

33 Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

34 Do not trap the mains cable between the oven door and the frame and do not route it over hot surfaces.Otherwise, cable insulation may melt and cause electric shock or fire as a result of short circuit.

35 The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons 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 supervison.

36 The power supply used must conform to the specified voltage range of the product.

37 CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

38 CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

39 CAUTION: Glass lids may shatter when heated.
Turn off all the burners before shutting the lid.

40 CAUTION: You must grill with close the door.

41 Do not unplug by pulling on the power cord.

42 Do not bite, twist, or knot the power cord.

43 Do not modify the specifications and characteristics of your gas stove.

44 Do not install the gas hob under the power socket.

45 Do not use extension cords or adapter plugs.

46 To avoid any accident, before repairing or cleaning or replacing parts, please close the control knob and gas cylinder valve, and if it is a model with a power cord, you also need to unplug the power plug.

47 Do not use hob guards. Use of inappropriate hob guards can cause accidents.

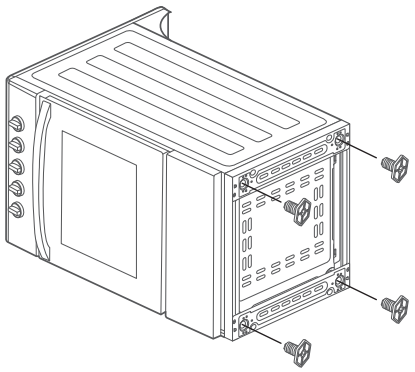
PRODUCT INSTALLATION

Stove foot installation (Only for some models)

1. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.

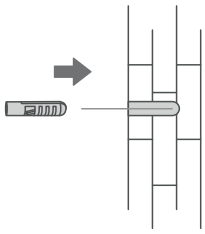


2. The furnace foot is fixed at the bottom of the machine by four screws or rotation.

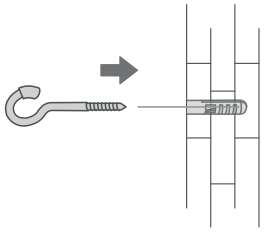


Anti-tilting chain installation (Only for some models)

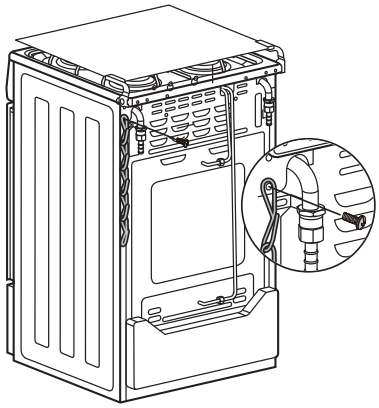
1. Punch a hole in the appropriate location on the wall behind the unit and drive the pin into the hole.



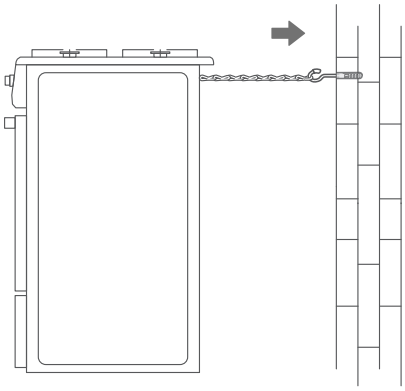
2. Screw the hook type screw into the pin.



3. Secure the chain to the back of the appliance.



4. Hang the other end of the chain on the hook screw.

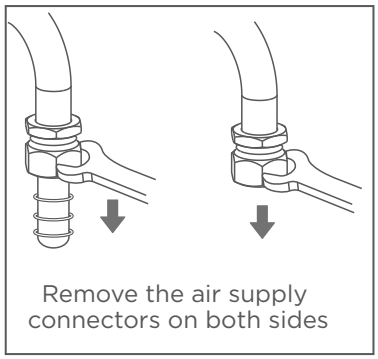


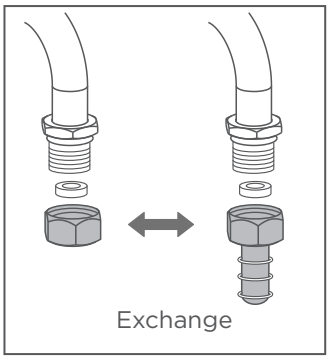
Replacement joint and pipe plug

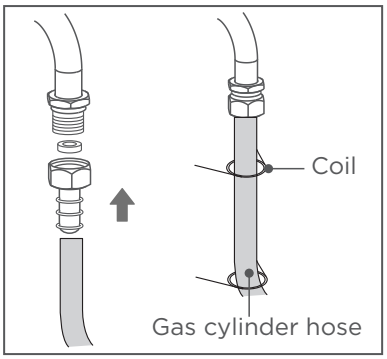
If the gas cylinder is placed on the right side of the machine, please select the connector on the right side of the back of the machine, the operation steps are as follows:

1. Remove the air inlet connector and the pipe plug respectively.
2. Lock the air inlet joint and the pipe plug respectively with a force not exceeding 8±1 N.M. After locking, it is necessary to test the air tightness with soapy water to ensure that there is no air leakage before normal use.

Note: It must be installed by professional after-sales personnel.

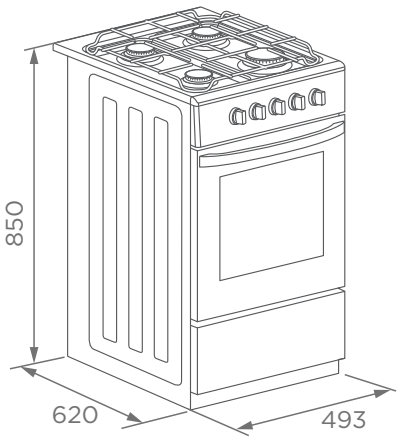


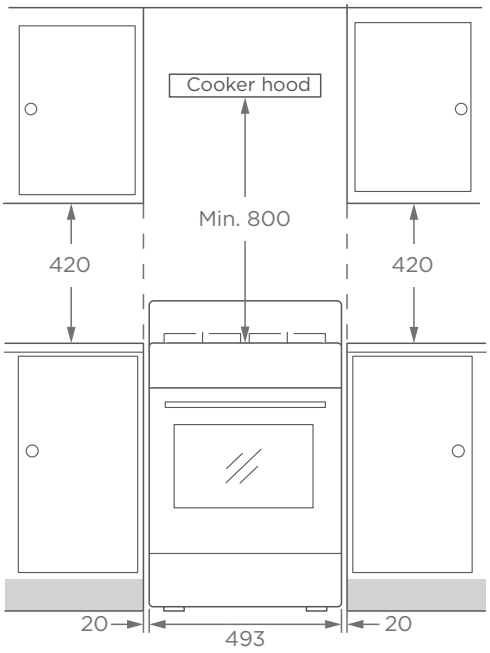




Installation diagram

1. Please make sure the installation size requirements in the picture below.
2. The cabinet dimension is in mm.
3. The knob type furnace foot can be adjusted in height.

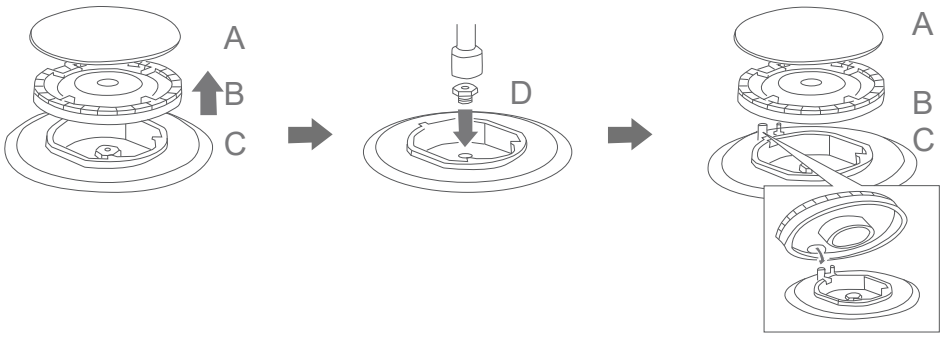




Replacing the nozzles

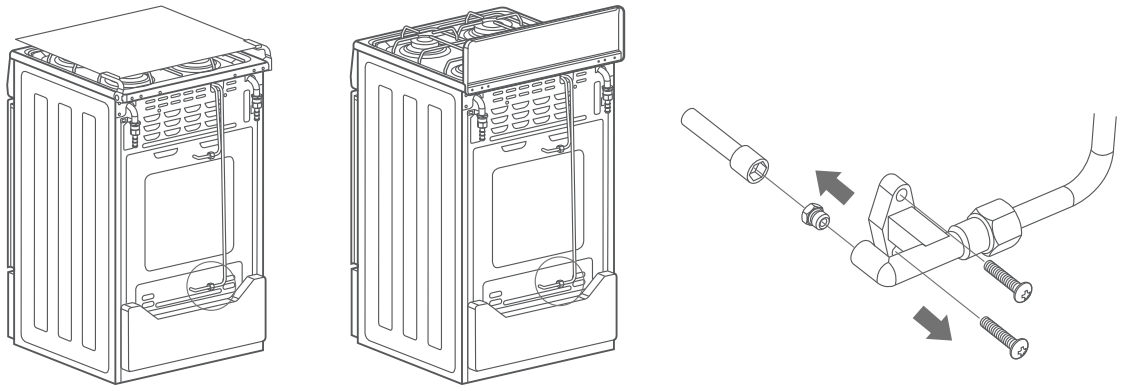
Proceed as follows (Cooktops):

1. Remove the pan supports.
2. Remove the burner lids (A) and burner sprayers (B) from the burners (C).
3. Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section "General nozzle table").
4. Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.
5. Place each burner sprayer (B) on the burner (C).
6. Position the relevant burner cap (A) exactly on top of the cup.
7. Refit the pan supports.



Proceed as follows (Oven):

1. Disconnect the power switch, unscrew the screws of the oven back plate and remove the back plate.
2.Loosen the screw on the front part of the oven burner and pull it upwards slightly.
3. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for use with the new type of gas.
4. To reassemble, follow the instructions in reverse order.



NOTE

Conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert and in accordance with the applicable regulations.

Adjust valve body flow

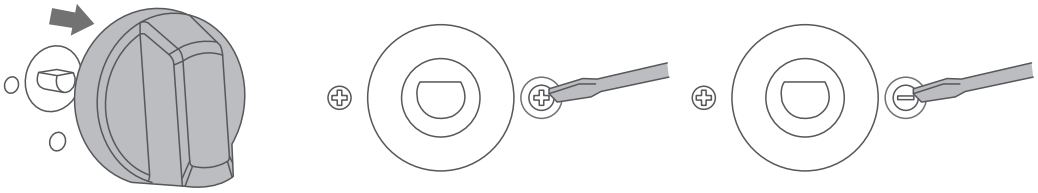
When nozzles with different air sources are replaced, it is necessary to adjust the minimum flame position flow of the valve body. The operation steps are as follows:

01. Remove all knobs.

02. Unscrew the right screw.

03. Adjust the valve body with a screwdriver.

Note: The screwdriver should be stuck at the adjusting screw of the valve body, and the flow rate will increase counterclockwise and decrease clockwise. When adjusting the flame, it should be adjusted at the minimum flame position and slowly. The minimum flame height is about 4mm, and the thermocouple suction valve can be maintained.



Warning

After conversion of the appliance to another type of gas or to another pressure than the one for which it was previously adjusted,the new adjustment shall be given on the appliance, so as to permit unambiguous identification of the state of the appliance after modification.

Precaution in case of Gas Leaks

When gas can be smelled inside the house, the following precautions must be observed:

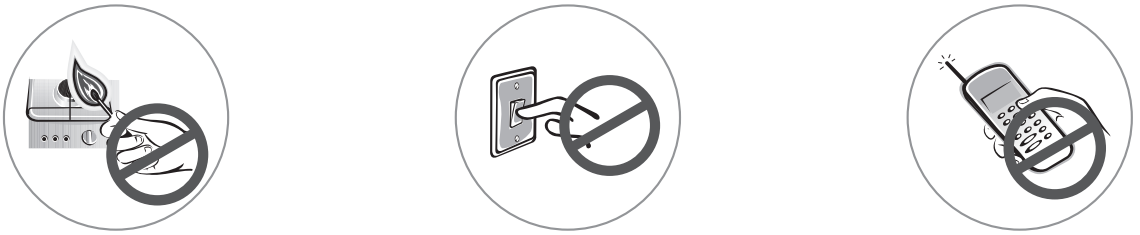
01 Close the gas cylinder valve and all control knobs.

02 Do not light any flames.

03 Do not operate any electrical appliances or power switches, such as cell phones, range hoods, power buttons, etc.

04 Open windows to allow flammable gases to dissipate.

05 Go outside and contact your local fire department and gas cylinder supplier for help.



Installation requirements

01 The use of gas cooker generates heat and humidity, so good ventilation is essential for the safe operation of the appliance. The room in which the gas cooker is installed requires an openable window, equivalent or permanent vent to allow heat or exhaust air to escape directly outside. A gas stove can be installed in a kitchen or bedroom, but it needs enough space. Please do not install it in the following rooms:

Room size	Ventilation opening
smaller than $5m^3$	Min.$100cm^2$
$5m^3$ to $10m^3$	Min.$50cm^2$
greater than $10m^3$ den	not required
In the cellar or basement	Min.$65cm^2$

03 If the gas stove is to be used for an extended period of time, additional ventilation is required, for example by installing a cooker hood.

04 Ventilation should not reduce the good performance of the gas cooker or cut off the gas flame.

05 Adjacent units must be made of non-combustible materials. The front side of the adjacent unit must be able to withstand a temperature of at least 50°C. If the gas hob is installed close to other appliances, the minimum distances specified in the "Installation diagram" must be maintained.

06 The rear bracket must be installed to ensure that the heat from the rear cover can be dissipated smoothly. (Only for some models)

07 An anti-tipping assembly must be installed to prevent damage to the machine during use or cleaning. (Only for some models)

PROHIBIT ⃠

01 Do not install the gas cooktop on a carpet.

02 Do not install the gas stove next to the refrigerator.

03 Do not install the power socket next to the gas cooker.

04 Do not block the exhaust holes of the gas cooker.

Gas cylinder connection precautions

01 Before connecting the gas cylinder, please make sure that the local distribution conditions (gas type and gas pressure) and the gas stove are compatible.

02 If you need to use the product with a different type of gas in the future, you must consult an authorized service agent for the relevant conversion procedure.

03 Gas cooker are designed for use with LPG and NG gas.

04 Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator.

05 The length of the hose must be 0.4 meters (minimum) and 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked. It is recommended that the hose is changed within 1 year of the date of manufacture or the national conditions require it.

06 Pressure regulators should comply with current regulations in the country in which they are installed, which may be found at you rnearest retailer of gas items. Refer to the technical date. It is strictly prohibited to use adjustable pressure. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 5 years of the date of manufacture or the national conditions require it.

07 Always use a PVC hose to work from-20°C to 100°C. Be sure that hose:
- No kinks.
- Does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
- Its less then 125cm long.

08 If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.

09 Use a 1/2 metallice hose to connect to the gas range.

10 Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas range.

NOTE

01 The gas cooker should only be connected to the gas supply system by authorized and qualified personnel.

02 Unprofessional connection of the gas supply system may cause explosion or poisoning!

03 The manufacturer is not responsible for damage caused by procedures performed by unauthorized persons.

04 Before connecting the gas supply system, make sure that the pressure regulating valve is closed, otherwise there is a danger of explosion!

05 The gas hose must not be pinched, bent, blocked or contact the surface of the gas cooker.

06 Please replace the damaged gas hose in time, because the damaged gas hose may cause explosion.

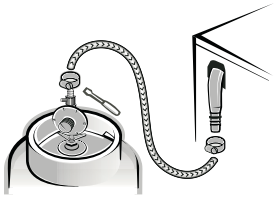
Gas cylinder connection steps 1

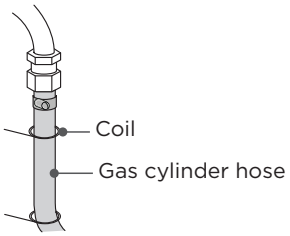
Always check for the validity of the pressure regulator.
Hose and regulator should be replaced every 5 years or when it is broken.

01 Place the metal clamp on the hose end .
02 Conneect the hose to the oven inlet and tighten the clamp.
03 Place the other clamp on the oppsite hose end and connect it to the pressure regulator, tighten the clamp.
04 Bolt thee pressure regulator to the gas cylinder carefully.
05 After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.

WARNING

Please thread the gas cylinder hose through the coil to avoid it contacting with the back plate of the cavity. This is to prevent fire or accident.





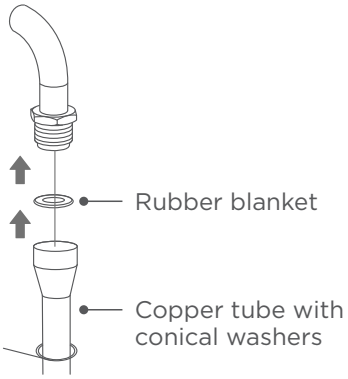


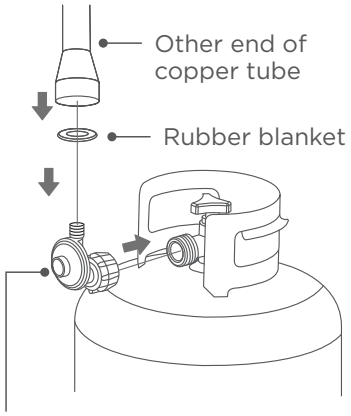
Only for some models

Gas cylinder connection steps 2 (Connector not provided)

A combination of connectors must be used to connect the range to the existing gas supply line. Your connection may be different depending on the type of supply line, size, and location.

1. Check the air supply hose for damage or bending.
2. Use the equipment specified in the figure below to connect the range.
3. After connecting to the gas supply hose, turn on the gas of the equipment and check whether there is any leakage by pouring foam at the connection and bend of the pipeline.



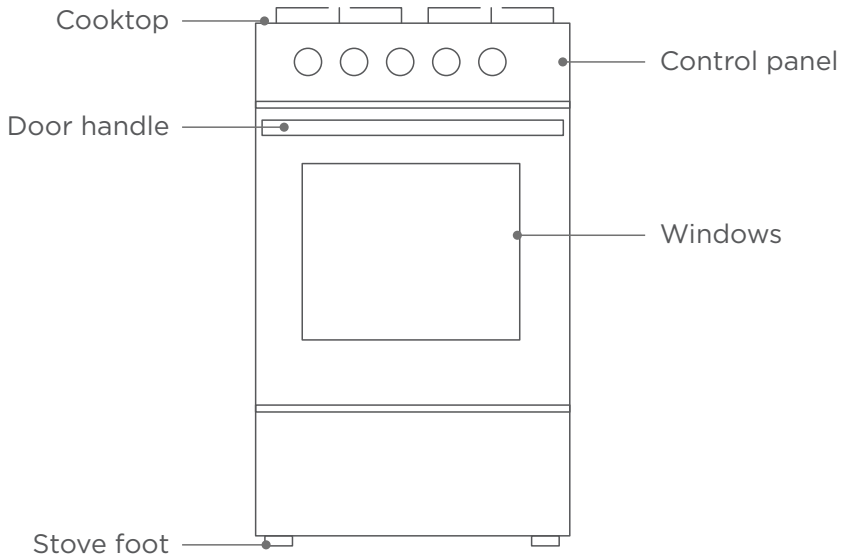


Gas cylinder pressure reducing valve

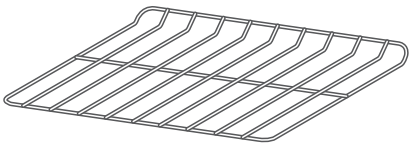
PRODUCT INTRODUCTION

In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.

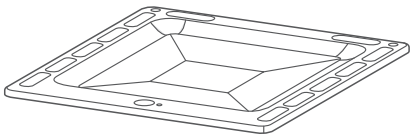
Gas cooker



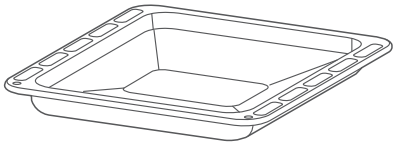
Accessories



Grill rack
Placing heat-resistant cooking utensils or grilling

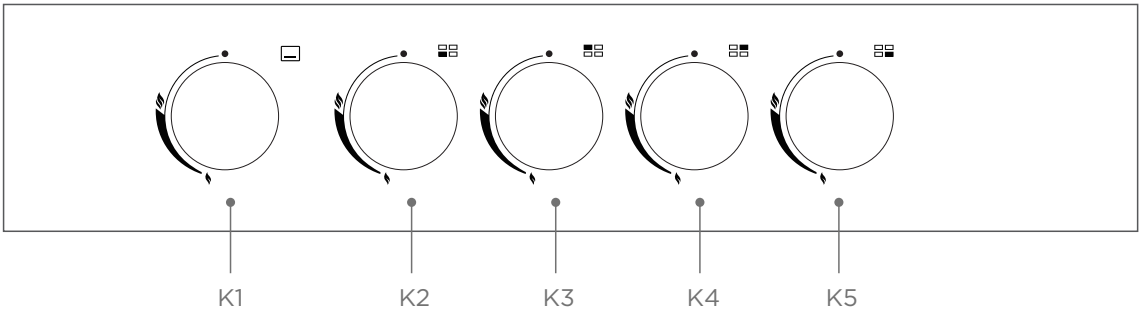


Drip pan
Receive food grease or residue



Grill tray
cooking larger portions of food

Control panel



knob K1 : Controls the oven burner.
knob K2-K5： Controls the cooktop burner.

	Oven burner	Turn knob K1 to the left to start the burner at the bottom of the oven.
	Cooktop burner location	cooktop burner location
	OFF	Burner off position.
	Firepower	The larger the icon, the higher the temperature.

First time using

01 Remove all items from the oven before using it. Such as: Grill rack , Grill tray, foam, etc.

02 Open windows and range hood.

03 Ignite the oven burner, adjust to maximum firepower, and set the timer for 0.5-1 hour. This is to remove the anti-corrosion coating on the oven burner, pungent odors or fumes during the process are normal.

Ignition method

The ignition operation time should not exceed 15 seconds. If the burner does not ignite within 15 seconds, stop operation and wait at least 1 minute with the window open before attempting to ignite the burner further.

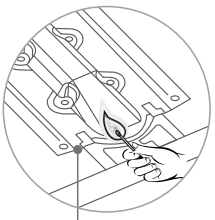
Manual ignition (only for some models)

01 Remove the drip pan at the bottom of the cavity.

02 Turn the control knob counterclockwise.

03 To ignite the oven bottom burner, place a ignited match close to the round hole of the bottom burner.

04 To light a cooktop burner, hold a lighted match close to the burner.



Cavity Bottom Burner

Cooking steps

01 Once the oven burners are ignite, gently close the door, turn the control knob to the highest temperature, and preheat for 7-12 minutes.

02 Once preheating is complete, place ingredients in the oven, gently close the door, and turn the knob to adjust the temperature.

03 Place a suitable pan on the pot rack, ignite the cooktop and adjust the temperature.

04 When cooking is complete, turn the control knob to “OFF” and close the gas cylinder valve.

Tips

01 Your gas cooker has a thermostat that gives your a more precise cooking temperature. (only for some models)

02 Please do not bake food directly on the drip pan on the bottom of the oven.

Flameout Protection (only for some models)

Your gas cookers has flameout protection. When the flame is accidentally extinguished, the gas cooker automatically cuts off the gas supply.

Your cooktop has flameout protection. When the flame goes out unexpectedly, the cooktop automatically cuts off the gas supply.

Your oven has flameout protection. When the flame goes out unexpectedly, the oven automatically cuts off the gas supply.

Use precautions

01 When closing the door, please do not apply force quickly, otherwise the flame will be extinguished due to the jump in the pressure in the cavity.

02 After cooking, use heat-resistant gloves to remove food and accessories.

03 Never place clothing or flammable objects near the burner.

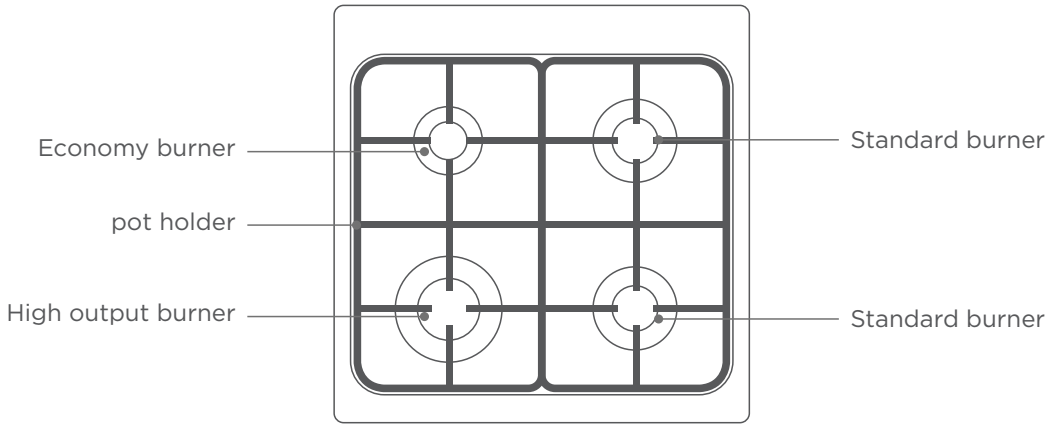
04 Do not use the oven to store utensils, especially those containing residues or large quantities of oil or fat.

05 When using the oven, avoid touching its glass surfaces and internal accessories.

06 When using a gas cooker, keep children out of the kitchen.

07 Do not place anything on the oven door.

Cooktops



Gas burner type	Gas burners diameter	Pot diameter
High output burner	24-26 cm	20-23 cm
Standard burner	16-20 cm	12-20 cm
Economy burner	10-14 cm	8-16 cm

Important recommendations

The user can not use the cooking vessel on the hotplate that overlap its edges.
For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size(fig.1and 2). preventingthe flame to burn in the open(fig.3). It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling. Make sure there is adequate ventilation in the room where the range is installed. For easier ignition, ignite the burner before placing the pan on the pot rack.

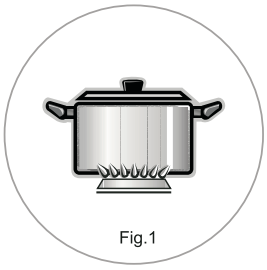


Fig.1

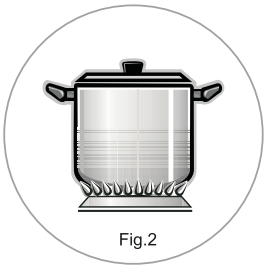


Fig.2


Fig.3

CLEANING AND MAINTENANCE

01 Before cleaning or maintenance, please make sure that the control knob is closed, the valve of the gas cylinder is closed, and if it is a model with a motor, make sure that the power plug is disconnected.

02 After cooking, wait for the appliance to cool completely before cleaning. Failure to clean the product can cause the surface of the appliance to deteriorate, which can affect the life of the appliance and can lead to a dangerous situation.

03 Cooking utensils (such as: Grill rack , Drip pan, Grill tray, etc.) should not be washed directly with cold water, but with warm water.

04 Clean the surface of the product with a soft cloth, a hot soapy cloth and a hot soapy water solution (1 liter of water, 2 scoops).

05 When cleaning the control panel and cooktop, it is recommended to wipe with a dry paper towel moistened with a soapy water solution, then dry with a clean soft cloth or dry paper towel.

NOTE

01 When cleaning the gas cooker, do not let food residue or oil droplets get into the round holes of the burner.

02 Disconnect power before cleaning or servicing or replacing parts.(only for some models)

03 Always keep your gas cooker clean.

04 Do not use caustic or strong abrasive cleaners.

05 Do not use hard objects such as wire brushes to wipe the product.

06 Do not use scrubbers as they may damage the look and finish.
WARNING: Do not use a rough or sharp metal scraper to clean the oven door glass. If the oven door glass surface is scratched, it may shatter and cause injury.

Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

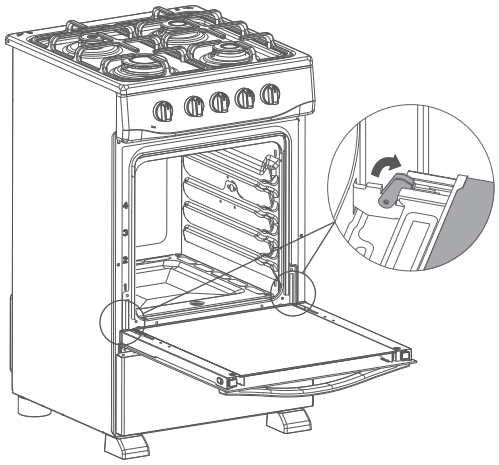
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

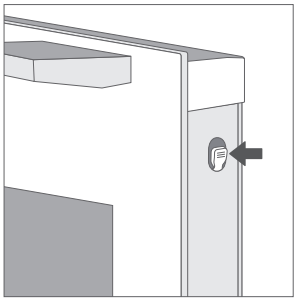
Warning

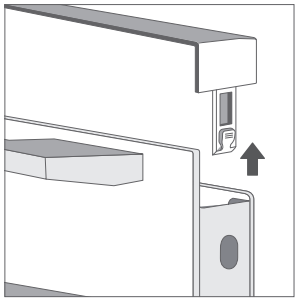
1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

Removal and installation of oven door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
5. The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches of the cover.
6. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.







NOTE

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

TECHNICAL PARAMETER

MODEL	SKG4501TM/SKG4500TMX	
Gas Category	II2E+3+	
Types of Gas	G30/G31 ☑	G20/G25 ☑
Gas Pressure	G30:(28-30)mbar G31:37mbar	G20:20mbar G25:25mbar
Total Heat Input $\sum$ Qn	Small Burner: 1.1 kW (80g/h) Middle Burner: 1.85kW (135g/h) *2 Large Burner: 2.9kW (211g/h) Oven Burner : 2.6kW (189g/h)	Small Burner: 1.0kW Middle Burner: 1.75 kW*2 Large Burner: 3.0kW Oven Burner : 2.6kW
Injector Size	Small Burner: 0.53mm Middle Burner: 0.68mm Large Burner: 0.85mm Oven Burner : 0.76mm	Small Burner: 0.72mm Middle Burner: 0.97mm Large Burner: 1.30mm Oven Burner : 1.14mm
Total Heat Input	10.3 kW (750g/h)	10.1 kW

TROUBLESHOOTING

If the fault cannot be eliminated, please contact the after-sales service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Machine does not work after startup	Oven door is not closed	close oven door
undercooked food	Set temperature too low	use the correct temperature
	Food is placed in the wrong number of layers	Adjust placement layers
	Food is too large or thick	Reduce food portions and increase cooking time
Has a pungent odor	Has a pungent odor	Normal phenomenon
Noise	Metal expansion due to heat	Normal phenomenon
Furnace light does not come on	Furnace lamp damaged	Seek after-sales service
Burner not ignited	Gas cylinder valve is not open	Open the gas cylinder valve
	There is no flammable gas in the gas cylinder	Replace gas cylinders
	There is residue or oil droplets on the burner	Clean residue or grease from burners
	Burner damage	Seek after-sales service
Irregular flame or multiple flame colors	Burner holes are clogged or grease is burning	Clean residue or grease from burners

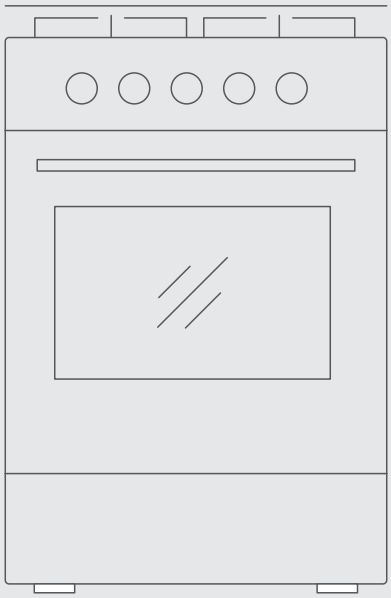
This product can not be treated as household waste. Instead shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detail information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



svan



FOGÃO A GÁS AUTÔNOMO

Manual de instruções

SKG4501TM
SKG4500TMX

Antes de usar este produto, leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

01 AVISO: Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor e utilizado apenas em locais bem ventilados. Leia as instruções antes de instalar ou usar este aparelho.

02 O dispositivo não deve ser operado por mais de 15s. Se após 15 s o queimador não acender, pare o funcionamento do aparelho e abra a porta do compartimento e/ou espere pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente acender o queimador.

03 Caso as chamas do queimador se apaguem acidentalmente, desligue o controle do queimador e não tente reacender o queimador por pelo menos 1 min.

04 Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de distribuição (natureza do gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.

05 As condições de ajuste deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou placa de características).

06 Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos de instalação atuais. Deve ser dada especial atenção aos requisitos relevantes relativos à ventilação.

07 CUIDADO: A utilização de um aparelho de cozinha a gás resulta na produção de calor, umidade e produtos de combustão no ambiente onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada, especialmente quando o aparelho estiver em uso: mantenha abertas as aberturas de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico). O uso intensivo prolongado do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, a abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica, quando presente.

08 CUIDADO: As partes acessíveis podem estar quentes quando a churrasqueira estiver em uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

09 CUIDADO: Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento ambiente.

10 Está disponível um meio de proteção adicional para evitar o contacto com a porta do forno. Esta peça deve ser instalada quando houver probabilidade de crianças pequenas estarem presentes."

11 CUIDADO: Em caso de quebra do vidro da placa:
-Desligue imediatamente todos os queimadores e qualquer resistência elétrica e isole o aparelho da rede elétrica;
-Não toque na superfície do aparelho;
-Não utilize o aparelho.

12 Não opere o produto se ele estiver com defeito ou apresentar algum dano visível.

13 Mantenha as crianças afastadas do forno.

14 O aparelho foi concebido para uso doméstico dentro de casa e não se destina a uso comercial ou industrial.

15 O aparelho deve ser utilizado por adultos apenas para a preparação de alimentos, de acordo com as instruções descritas neste folheto. Qualquer outra utilização do aparelho (por exemplo, para aquecer a divisão) constitui uma utilização inadequada e é perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos resultantes do uso impróprio, incorreto e irracional do aparelho.

16 Este aparelho pode ser utilizado como classe 1 (isolado) ou classe 2-subclasse 1 (encastrado entre 2 armários).

17 Ligue o produto a uma tomada/linha de terra protegida por um fusível de capacidade adequada conforme indicado na tabela "características técnicas". Mande fazer a ligação à terra por um electricista qualificado quando utilizar o aparelho com ou sem transformador. O produtor não será responsável por quaisquer problemas decorrentes do produto não estar aterrado de acordo com os regulamentos locais.

18 Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno.

19 As aberturas utilizadas para ventilação e dispersão do calor nunca devem ser tapadas.

20 Não feche a tampa de vidro (apenas nos modelos aplicáveis) ao cozinhar no forno ou na placa.

21 Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc...) perto do aparelho durante a utilização.

22 Não coloque material inflamável no compartimento de armazenamento ou no forno. Isso pode causar incêndio.

23 Certifique-se sempre de que os botões estejam na posição desligada quando o aparelho não estiver em uso.

24 Se você não usar o fogão a gás por um longo período, desconecte a fonte de alimentação.

25 Não realize nenhum trabalho de limpeza ou manutenção sem desligar o aparelho da rede elétrica. Nunca lave o produto com água.

26 Não tente reparar o aparelho sozinho. As reparações efectuadas por pessoas inexperientes podem causar ferimentos ou mau funcionamento do aparelho. Entre em contato com a assistência.

27 Não coloque objetos pesados sobre a porta aberta do forno.

28 Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.

29 Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

30 Tenha cuidado ao usar bebidas alcoólicas em seus pratos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

31 Não coloque tabuleiros, pratos ou folhas de alumínio diretamente no fundo do forno, pois a acumulação de calor pode danificar o fundo do forno.

32 O produto pode estar quente durante o uso. Nunca toque nos queimadores quentes, nas partes internas do forno, nos aquecedores, etc.

33 A superfície traseira do forno fica quente durante o uso. Certifique-se de que a ligação gás/elétrica não entra em contacto com a superfície traseira; caso contrário, as conexões poderão ser danificadas.

34 Não prenda o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe sobre superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e causar choque eléctrico ou incêndio como resultado de curto-circuito.

35 O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

36 A fonte de alimentação utilizada deve estar em conformidade com a faixa de tensão especificada do produto.

37 CUIDADO: As partes acessíveis podem estar quentes quando a churrasqueira estiver em uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

38 CUIDADO: Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento ambiente.

39 CUIDADO: As tampas de vidro podem quebrar quando aquecidas. Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa.

40 CUIDADO: Você deve grelhar com a porta fechada.

41 Não desconecte puxando pelo cabo de alimentação.

42 Não morda, torça ou dê nós no cabo de alimentação.

43 Não modifique as especificações e características do seu fogão a gás.

44 Não instale o fogão a gás sob a tomada elétrica.

45 Não use cabos de extensão ou plugues adaptadores.

46 Para evitar qualquer acidente, antes de reparar, limpar ou substituir peças, feche o botão de controle e a válvula do botijão de gás, e se for um modelo com cabo de alimentação também é necessário desconectar o plugue de alimentação.

47 Não use protetores de fogão. O uso de proteções inadequadas na placa pode causar acidentes.

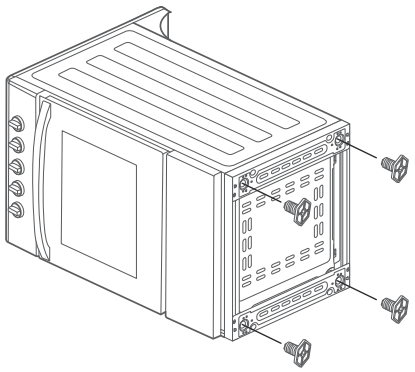
INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Instalação do pé do fogão (apenas para alguns modelos)

1. O pé do forno é fixado na parte inferior da máquina por quatro parafusos ou rotação.

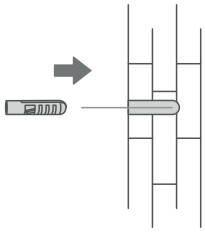


2. O processo de instalação deve ser feito por pelo menos duas pessoas usando luvas resistentes a arranhões.

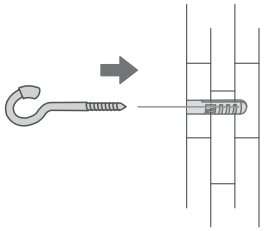


Instalação de corrente anti-inclinação (apenas para alguns modelos)

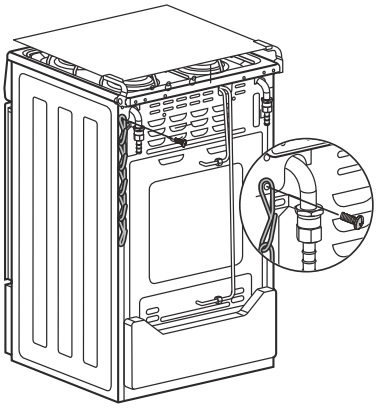
1. Faça um furo no local apropriado na parede atrás da unidade e insira o pino no furo.



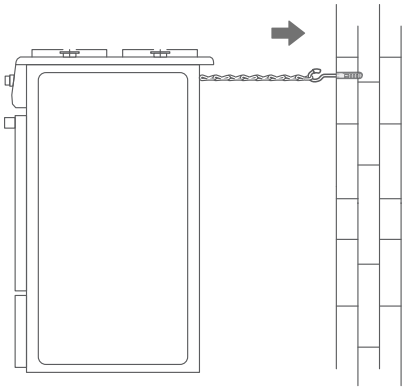
2. Aparafuse o parafuso tipo gancho no pino.



3. Prenda a corrente na parte traseira do aparelho.



4. Pendure a outra extremidade da corrente no parafuso do gancho.

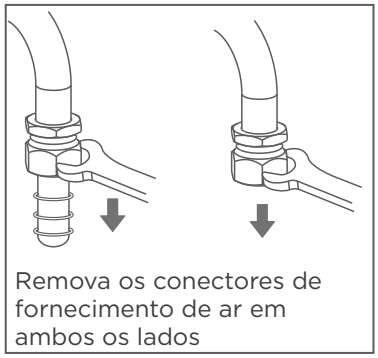


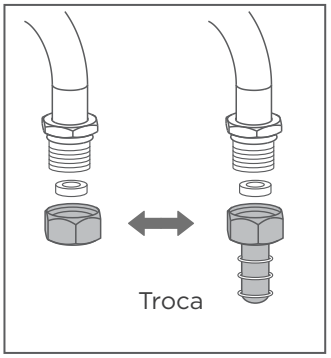
Junta de substituição e tampão de tubo

Se o cilindro de gás for colocado no lado direito da máquina, selecione o conector no lado direito da parte traseira da máquina, as etapas de operação são as seguintes:

1. Remova o conector de entrada de ar e o tampão do tubo, respectivamente.
2. Trave a junta de entrada de ar e o tampão do tubo respectivamente com uma força não superior a ±1 N.M. Após o travamento, é necessário testar a estanqueidade com água e sabão para garantir que não haja vazamento de ar antes do uso normal.

Nota: Deve ser instalado por pessoal profissional de pós-venda.





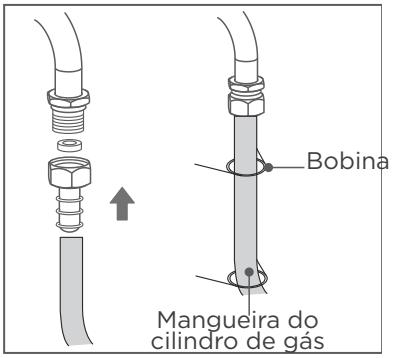
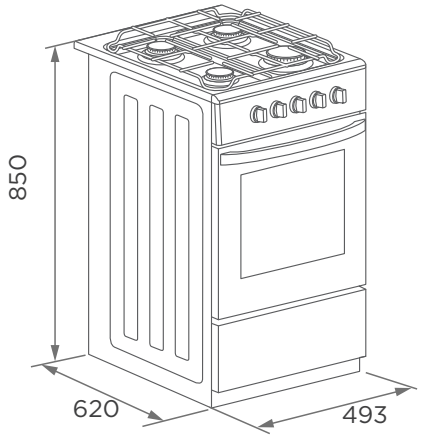
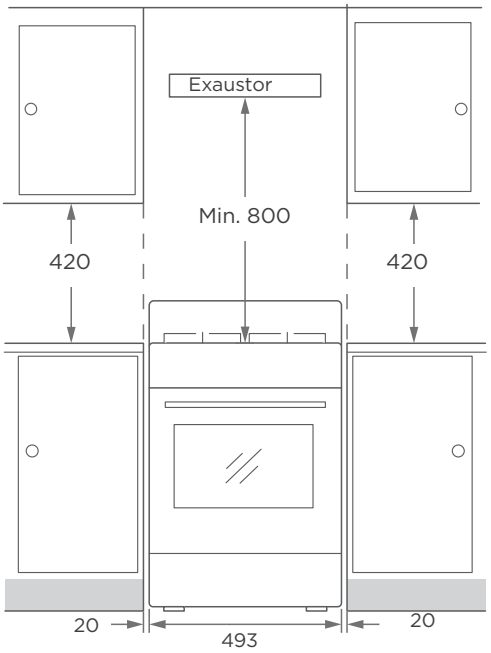


Diagrama de instalação

1. Certifique-se de que os requisitos de tamanho de instalação na imagem abaixo.
2. A dimensão do gabinete está em mm.
3. O pé do forno tipo botão pode ser ajustado em altura.

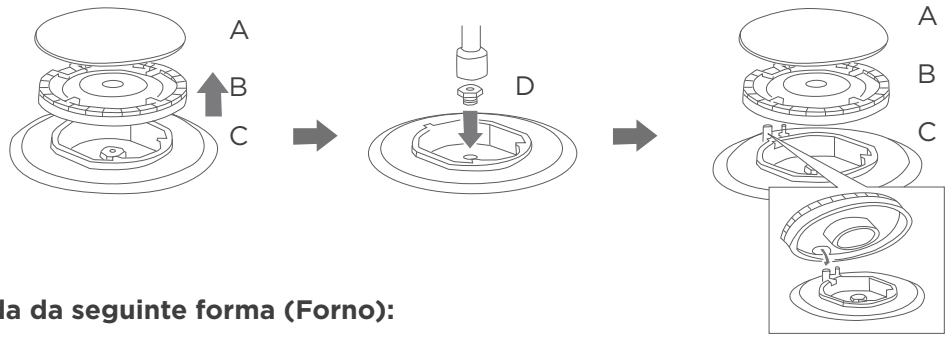




Substituindo os bicos

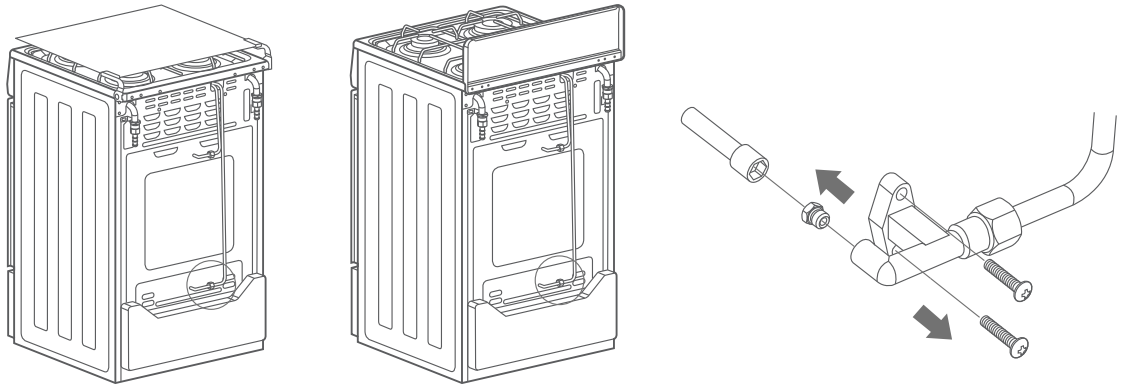
Proceda da seguinte forma (Cooktops):

1. Remova os suportes para panelas.
2. Remova as tampas dos queimadores (A) e os pulverizadores dos queimadores (B) dos queimadores (C).
3. Retire o bico (D) e substitua-o por um bico adequado ao novo tipo de gás (ver seção “Tabela geral de bicos”).
4. Substitua a etiqueta do gás pela nova etiqueta fornecida com o conjunto de bicos.
5. Coloque cada pulverizador do queimador (B) no queimador (C).
6. Posicione a respectiva tampa do queimador (A) exatamente em cima do copo.
7. Recoloque os suportes para panelas.



Proceda da seguinte forma (Forno):

1. Desconecte o interruptor de alimentação, desparafuse os parafusos da placa traseira do forno e remova a placa traseira.
2. Desaperte o parafuso da parte frontal do queimador do forno e puxe-o ligeiramente para cima.
3. Desparafuse o bico e substitua-o por um bico adequado para uso com o novo tipo de gás.
4. Para remontar, siga as instruções na ordem inversa.



NOTA

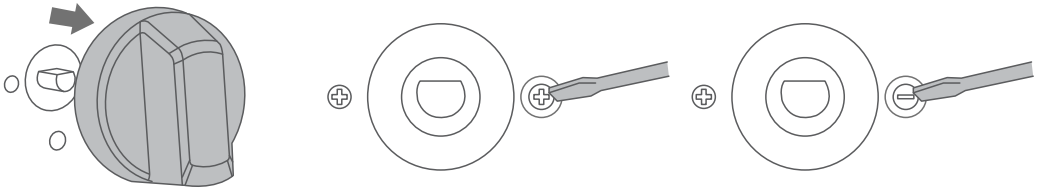
A conversão para um tipo diferente de gás deve ser realizada por um técnico autorizado e de acordo com os regulamentos aplicáveis.

Ajustar o fluxo do corpo da válvula

Quando são substituídos bicos com diferentes fontes de ar, é necessário ajustar a vazão mínima da posição da chama do corpo da válvula. As etapas da operação são as seguintes:

1. Remova todos os botões.
2. Desaparafuse o parafuso direito.
3. Ajuste o corpo da válvula com uma chave de fenda.

Observação: A chave de fenda deve estar presa no parafuso de ajuste do corpo da válvula e a vazão aumentará no sentido anti-horário e diminuirá no sentido horário. Ao ajustar a chama, ela deve ser ajustada na posição de chama mínima e lentamente. A altura mínima da chama é de cerca de 4 mm e a válvula de sucção do termopar pode ser mantida.



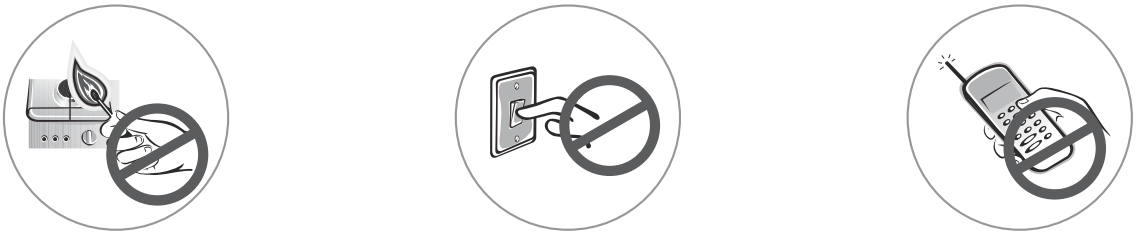
Aviso

Após a conversão do aparelho para outro tipo de gás ou para outra pressão diferente daquela para a qual foi previamente regulado, a nova regulação deverá ser feita no aparelho, de modo a permitir a identificação inequívoca do estado do aparelho após a modificação.

Precauções em caso de vazamento de gás

Quando for possível sentir cheiro de gás dentro de casa, os seguintes cuidados devem ser observados:

1. Feche a válvula do cilindro de gás e todos os botões de controle.
2. Não acenda nenhuma chama.
3. Não opere quaisquer aparelhos elétricos ou interruptores de energia, como telefones celulares, exaustores, botões liga/desliga, etc.
4. Abra as janelas para permitir a dissipação de gases inflamáveis.
5. Vá para fora e entre em contato com o corpo de bombeiros local e o fornecedor de cilindros de gás para obter ajuda.



Requisitos de instalação

01 A utilização de fogão a gás gera calor e humidade, pelo que uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do aparelho. O ambiente onde o fogão a gás está instalado requer uma janela que possa ser aberta, ventilação equivalente ou permanente para permitir que o calor ou o ar de exaustão escape diretamente para o exterior. Um fogão a gás pode ser instalado na cozinha ou no quarto, mas precisa de espaço suficiente. Por favor, não o instale nas seguintes salas:

Tamanho do quarto	**Abertura de ventilação**
menor que $5m^3$	Mín.$100cm^2$
$5m^3$ a $10m^3$	Mín.$50cm^2$
maior que $10m^3$ covil	não é obrigatório
Na adega ou porão	Mín.$65cm^2$

02 Se o fogão a gás for utilizado por um longo período de tempo, será necessária ventilação adicional, por exemplo, instalando um exaustor.

03 A ventilação não deve reduzir o bom desempenho do fogão a gás nem cortar a chama do gás.

04 As unidades adjacentes devem ser feitas de materiais incombustíveis. A parte frontal da unidade adjacente deve ser capaz de suportar uma temperatura de pelo menos 50°C. Se a placa a gás for instalada perto de outros aparelhos, devem ser mantidas as distâncias mínimas especificadas no “Esquema de instalação”.

05 O suporte traseiro deve ser instalado para garantir que o calor da tampa traseira possa ser dissipado suavemente. (Apenas para alguns modelos)

06 Um conjunto anti-tombamento deve ser instalado para evitar danos à máquina durante o uso ou limpeza. (Apenas para alguns modelos)

PROIBIR ⃠

01 Não instale o fogão a gás sobre um carpete.

02 Não instale o fogão a gás próximo à geladeira.

03 Não instale a tomada elétrica próxima ao fogão a gás.

04 Não bloqueie os orifícios de exaustão do fogão a gás.

Precauções de conexão do cilindro de gás

01 Antes de conectar a botija de gás, certifique-se de que as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e do fogão a gás são compatíveis.

02 Se você precisar usar o produto com um tipo diferente de gás no futuro, deverá consultar um agente de serviço autorizado para obter o procedimento de conversão relevante.

03 Os fogões a gás são projetados para uso com gás GLP e GN.

04 Utilize sempre um regulador de pressão exclusivo para o seu fogão a gás. A falta do regulador de pressão pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. Verifique sempre a validade do regulador de pressão.

05 O comprimento da mangueira deve ser de 0,4 metros (mínimo) e 1,5 metros (máximo). A mangueira gasta ou danificada deve ser substituída. Certifique-se de que a mangueira não esteja obstruída ou dobrada. Recomenda-se que a mangueira seja trocada no prazo de 1 ano a partir da data de fabricação ou que as condições nacionais assim o exijam.

06 Os reguladores de pressão devem cumprir as normas vigentes no país onde estão instalados, que podem ser encontradas no revendedor de artigos de gás mais próximo. Consulte a data técnica. É estritamente proibido usar pressão ajustável. A expectativa de vida do regulador é estimada em 10 anos. Recomenda-se que o regulador seja trocado dentro de 5 anos a partir da data de fabricação ou que as condições nacionais assim o exijam.

07 Utilize sempre uma mangueira de PVC para trabalhar de -20°C a 100°C. Certifique-se de que a mangueira:

- Sem dobras.
- Não fica atrás do fogão a gás nem perto das saídas de ar quente.
- Tem menos de 125cm de comprimento.

08 Se possível, instale a botija de gás fora da cozinha, em local protegido e com circulação de ar.

09 Use uma mangueira metálica de 1/2 para conectar ao fogão a gás.

10. Use apenas uma mangueira de plástico quando esta não for colocada na parte traseira do fogão a gás.

NOTA

01 O fogão a gás só deve ser conectado ao sistema de abastecimento de gás por pessoal autorizado e qualificado.

02 A ligação não profissional do sistema de fornecimento de gás pode causar explosão ou envenenamento!

03 O fabricante não se responsabiliza por danos causados por procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

04 Antes de ligar o sistema de abastecimento de gás, certifique-se de que a válvula reguladora de pressão está fechada, caso contrário existe perigo de explosão!

05 A mangueira de gás não deve ser comprimida, dobrada, bloqueada ou entrar em contato com a superfície do fogão a gás.

06 Substitua a mangueira de gás danificada a tempo, pois a mangueira de gás danificada pode causar explosão.

Etapas de conexão do cilindro de gás 1

Verifique sempre a validade do regulador de pressão. A mangueira e o regulador devem ser substituídos a cada 5 anos ou quando estiverem quebrados.

01 Coloque a braçadeira de metal na extremidade da mangueira.

02 Conecte a mangueira à entrada do forno e aperte a braçadeira.

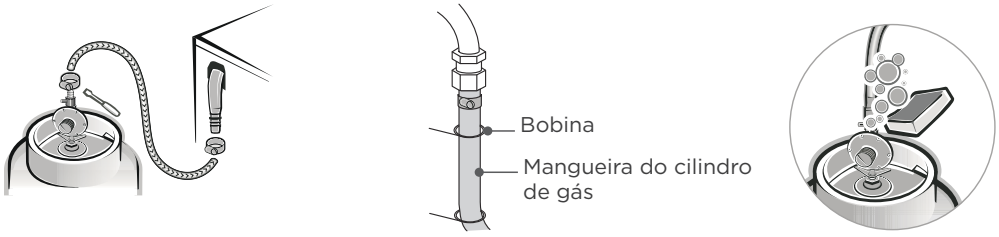
03 Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira e conecte-a ao regulador de pressão, aperte a braçadeira.

04 Aparafuse o regulador de pressão ao cilindro de gás com cuidado.

05 Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, utilizando sabão ou espuma de detergente líquido.

AVISO

Passe a mangueira do cilindro de gás pela bobina para evitar que ela entre em contato com a placa traseira da cavidade. Isto é para evitar incêndio ou acidente.

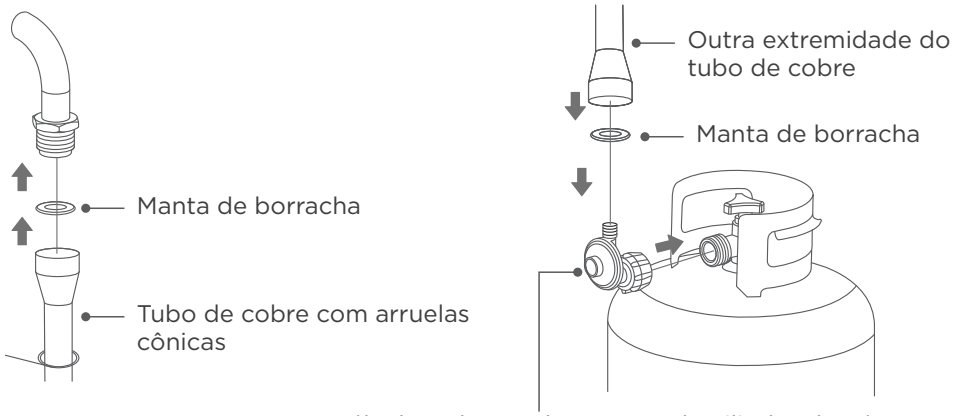


Apenas para alguns modelos

Etapas 2 de conexão do cilindro de gás (conector não fornecido)

Uma combinação de conectores deve ser usada para conectar o fogão à linha de fornecimento de gás existente. Sua conexão pode ser diferente dependendo do tipo de linha de alimentação, tamanho e localização.

1. Verifique a mangueira de fornecimento de ar quanto a danos ou dobras.
2. Utilize o equipamento especificado na figura abaixo para conectar o range.
3. Após conectar na mangueira de abastecimento de gás, ligue o gás do equipamento e verifique se há vazamento despejando espuma na conexão e curva da tubulação.

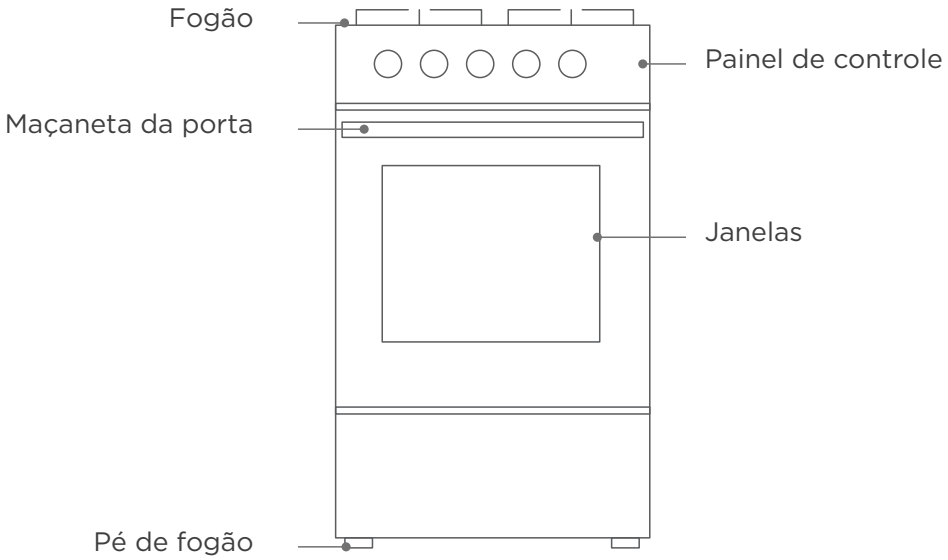


Válvula redutora de pressão do cilindro de gás

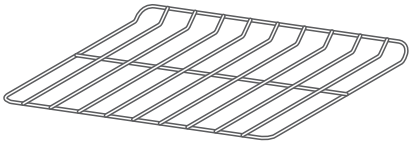
INTRODUÇÃO DO PRODUTO

Em caso de diferenças entre o aparelho e as imagens deste manual, o produto prevalecerá.

Fogão a gás

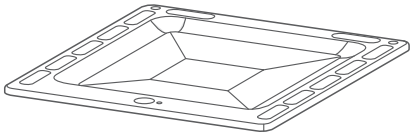


Acessórios



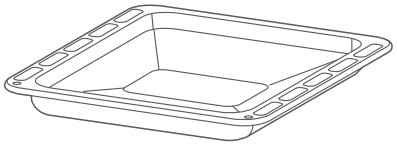
Grelha

Colocar utensílios de cozinha resistentes ao calor ou grelhar



Bandeja coletora

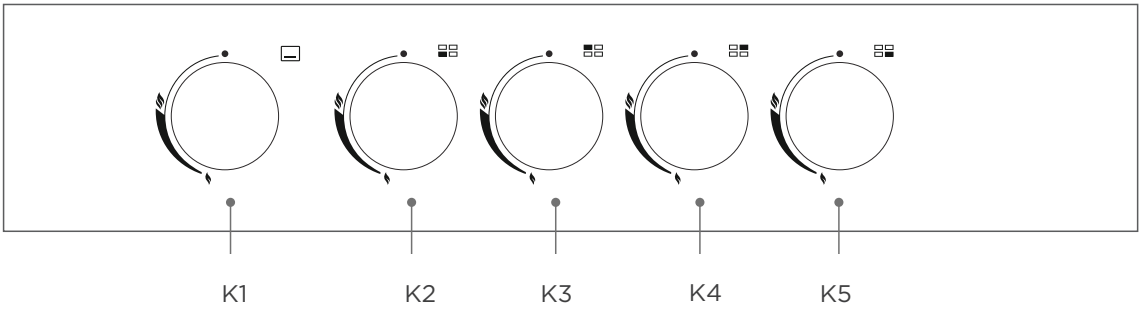
Receba gordura ou resíduo alimentar



Bandeja para grelhar

cozinhar porções maiores de comida

Painel de controle



botão K1: Controla o queimador do forno. botão K2-K5： Controla o queimador do cooktop.

⌓	Queimador de forno	Rode o botão K1 para a esquerda para acender o queimador na parte inferior do forno.
⊞	Localização do queimador do cooktop	localização do queimador do cooktop
●	DESLIGADO	Posição do queimador desligado.
♨	Poder de fogo	Quanto maior for o ícone, maior será a temperatura.

Primeira vez usando

01 Retire todos os itens do forno antes de usá-lo. Tais como: grelha, bandeja para grelhar, espuma, etc.

02 Abra as janelas e o exaustor.

03 Acenda o queimador do forno, ajuste para o poder de fogo máximo e ajuste o cronômetro para 0,5-1 hora. Isto é para remover o revestimento anticorrosivo do queimador do forno, odores ou vapores pungentes durante o processo são normais.

Método de ignição

O tempo de operação da ignição não deve exceder 15 segundos. Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, pare a operação e espere pelo menos 1 minuto com a janela aberta antes de tentar acender novamente o queimador.

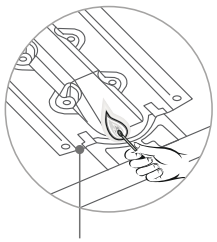
Ignição manual (apenas para alguns modelos)

01 Remova a pingadeira do fundo da cavidade.

02 Gire o botão de controle no sentido anti-horário.

03 Para acender o queimador inferior do forno, coloque um fósforo aceso próximo ao orifício redondo do queimador inferior.

04 Para acender o queimador do cooktop, segure um fósforo aceso próximo ao queimador.



Queimador Inferior da Cavidade

Etapas de cozimento

01 Assim que os queimadores do forno acenderem, feche suavemente a porta, gire o botão de controle para a temperatura mais alta e pré-aqueça por 7 a 12 minutos.

02 Terminado o pré-aquecimento, coloque os ingredientes no forno, feche a porta com cuidado e gire o botão para ajustar a temperatura.

03 Coloque uma panela adequada na grelha, acenda o fogão e ajuste a temperatura.

04 Quando o cozimento estiver concluído, gire o botão de controle para “OFF” e feche a válvula do cilindro de gás.

Dicas

01 Seu fogão a gás possui um termostato que fornece uma temperatura de cozimento mais precisa. (apenas para alguns modelos)

02 Não asse alimentos diretamente na pingadeira no fundo do forno.

Proteção contra chamas (apenas para alguns modelos)

Seus fogões a gás possuem proteção contra chamas. Quando a chama se apaga acidentalmente, o fogão a gás corta automaticamente o fornecimento de gás.

Seu cooktop possui proteção contra chamas. Quando a chama se apaga inesperadamente, o cooktop corta automaticamente o fornecimento de gás.

Seu forno possui proteção contra chamas. Quando a chama se apaga inesperadamente, o forno corta automaticamente o fornecimento de gás.

Use precauções

01 Ao fechar a porta, não aplique força rapidamente, caso contrário a chama se extinguirá devido ao salto de pressão na cavidade.

02 Após o cozimento, use luvas resistentes ao calor para retirar alimentos e acessórios.

03 Nunca coloque roupas ou objetos inflamáveis perto do queimador.

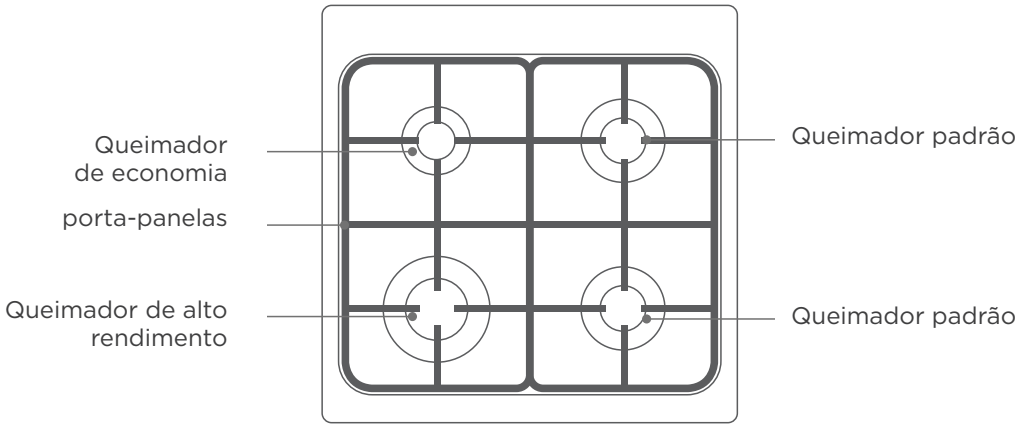
04 Não utilize o forno para guardar utensílios, especialmente aqueles que contenham resíduos ou grandes quantidades de óleo ou gordura.

05 Ao utilizar o forno, evite tocar nas superfícies de vidro e nos acessórios internos.

06 Ao usar um fogão a gás, mantenha as crianças fora da cozinha.

07 Não coloque nada na porta do forno.

Cooktops



Tipo de queimador de gás	Diâmetro dos queimadores de gás	Diâmetro do pote
Queimador de alto rendimento	24-26 cm	20-23 centímetros
Queimador padrão	16-20 cm	12-20 cm
Queimador de economia	10-14 centímetros	8-16 centímetros

Recomendações importantes

O usuário não pode utilizar a panela sobre a placa que sobreponha suas bordas. Para um menor e mais eficiente consumo de gás é aconselhável utilizar tachos com diâmetro adequado ao tamanho dos queimadores (fig.1 e 2). evitando que a chama queime ao ar livre (fig.3). É aconselhável reduzir a chama assim que o líquido começar a ferver e mantê-la no mínimo necessário para manter a fervura. Certifique-se de que haja ventilação adequada na sala onde o fogão está instalado. Para facilitar o acendimento, acenda o queimador antes de colocar a panela na grelha.

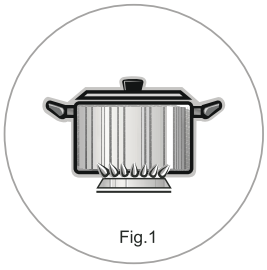


Fig.1

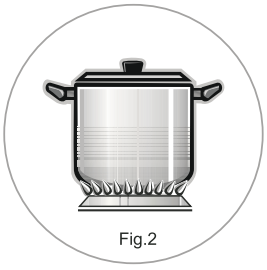


Fig.2


Fig.3

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

01 Antes da limpeza ou manutenção, certifique-se de que o botão de controle esteja fechado, a válvula do cilindro de gás esteja fechada e, se for um modelo com motor, certifique-se de que o plugue de alimentação esteja desconectado.

02 Após o cozimento, espere que o aparelho esfrie completamente antes de limpá-lo. A não limpeza do produto pode causar a deterioração da superfície do aparelho, o que pode afetar a vida útil do aparelho e levar a uma situação perigosa.

03 Utensílios de cozinha (como: grelha, pingadeira, bandeja para grelhar, etc.) não devem ser lavados diretamente com água fria, mas sim com água morna.

04 Limpe a superfície do produto com um pano macio, um pano quente com sabão e uma solução de água quente com sabão (1 litro de água, 2 colheres).

05 Ao limpar o painel de controle e o cooktop, recomenda-se passar um papel toalha seco umedecido em uma solução de água e sabão e, em seguida, secar com um pano limpo e macio ou papel toalha seco.

NOTA

01 Ao limpar o fogão a gás, não deixe que resíduos de alimentos ou gotas de óleo entrem nos orifícios redondos do queimador.

02 Desconecte a alimentação antes de limpar, fazer manutenção ou substituir peças. (apenas para alguns modelos)

03 Mantenha sempre seu fogão a gás limpo.

04 Não use produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos fortes.

05 Não use objetos duros, como escovas de aço, para limpar o produto.

06 Não use esfregões, pois podem danificar a aparência e o acabamento.
AVISO: Não utilize raspadores metálicos ásperos ou afiados para limpar o vidro da porta do forno. Se a superfície de vidro da porta do forno estiver riscada, poderá partir-se e causar ferimentos.

Limpeza de portas

Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho manterá a sua aparência e permanecerá totalmente funcional por muito tempo. Para fins de limpeza e remoção dos painéis das portas, pode retirar a porta do aparelho. Existe uma alavanca de bloqueio nas dobradiças esquerda e direita da porta do aparelho. Quando as alavancas de bloqueio estão fechadas, a porta do aparelho fica fixada no lugar. Não pode ser desvinculado. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desencaixar a porta do aparelho, as dobradiças ficam bloqueadas. Eles não podem fechar.

Aviso

01 As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta e você pode ficar preso. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

02 Se as dobradiças não estiverem travadas, elas podem se fechar com muita força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre totalmente fechadas ou, ao retirar a porta do aparelho, totalmente abertas.

Remoção e instalação da porta do forno

01 Abra totalmente a porta do aparelho.

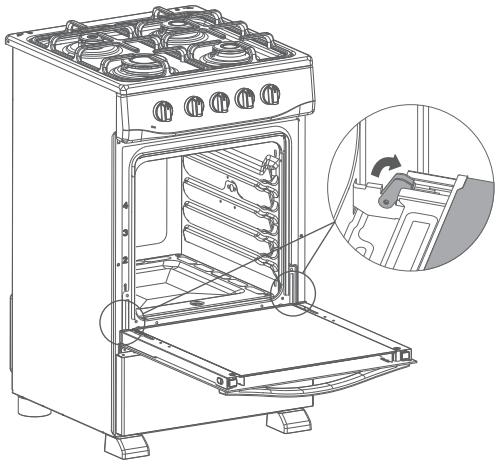
02 Abra as duas alavancas de travamento à esquerda e à direita.

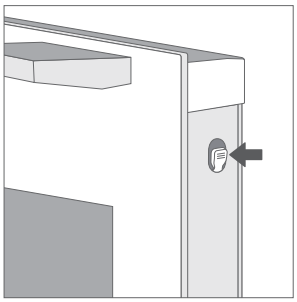
03 Feche a porta do aparelho até ao batente.

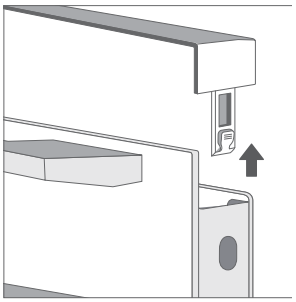
04 Com as duas mãos, segure a porta pelo lado esquerdo e direito e puxe-a para cima.

05 O revestimento de plástico na tampa da porta pode ficar descolorido. Para realizar uma limpeza completa, você pode remover a tampa. Pressione os interruptores esquerdo e direito da tampa.

06 Depois de retirar a tampa da porta, as restantes partes da porta do aparelho podem ser facilmente retiradas para que possa prosseguir com a limpeza. Terminada a limpeza da porta do aparelho, volte a colocar a tampa e pressione-a até ouvir um clique de encaixe.







NOTA

Recoloque a porta do aparelho na sequência oposta à remoção.

PARÂMETRO TÉCNICO

MODELO	SKG4501TM/SKG4500TMX	
Categoria de gás	II_{2E+3+}	
Tipos de gás	G30/G31 ☑	G20/G25 ☑
Pressão do gás	G30:(28-30)mbar G31:37mbar	G20:20mbar G25:25mbar
Entrada total de calor ∑ Qn	Queimador Pequeno: 1,1 kW (80g/h) Queimador Médio: 1,85 kW (135 g/h) *2 Queimador Grande: 2,9 kW (211 g/h) Queimador do Forno: 2,6kW (189g/h)	Queimador pequeno: 1,0kW Queimador Médio: 1,75 kW*2 Queimador Grande: 3,0kW Queimador do forno: 2,6 kW
Tamanho do injetor	Queimador pequeno: 0,53 mm Queimador Médio: 0,68 mm Queimador grande: 0,85 mm Queimador de forno: 0,76 mm	Queimador pequeno: 0,72 mm Queimador Médio: 0,97mm Queimador grande: 1,30 mm Queimador de forno: 1,14 mm
Entrada total de calor	10,3 kW (750g/h)	10,1 kW

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

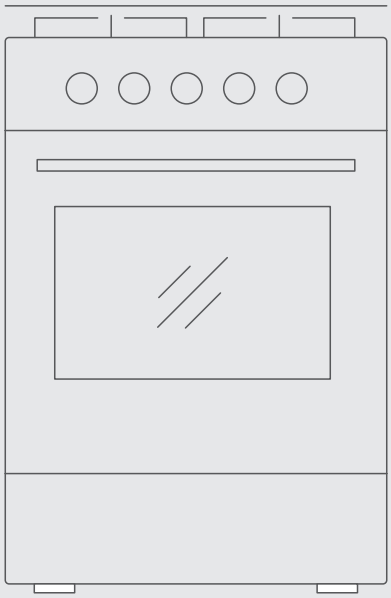
Se a avaria não puder ser eliminada, contacte o serviço pós-venda.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Máquina não funciona após a inicialização	A porta do forno não está fechada	feche a porta do forno
comida mal cozida	Definir temperatura muito baixa	use a temperatura correta
	A comida é colocada no número errado de camadas	Ajustar camadas de posicionamento
	A comida é muito grande ou espessa	Reduza as porções de alimentos e aumentar o tempo de cozimento
Tem um odor pungente	Tem um odor pungente	Fenômeno normal
Ruído	Expansão do metal devido ao calor	Fenômeno normal
A luz do forno não vamos lá	Lâmpada do forno danificada	Procure serviço pós-venda
Queimador não aceso	A válvula do cilindro de gás não está aberta	Abra a válvula do cilindro de gás
	Não há gás inflamável no o cilindro de gás	Substitua os cilindros de gás
	Há resíduos ou gotículas de óleo no queimador	Limpe resíduos ou graxa de queimadores
	Danos ao queimador	Procure serviço pós-venda
Chama irregular ou múltiplas cores de chama	Os orifícios do queimador estão entupidos ou a graxa está queimando	Limpe resíduos ou graxa de queimadores

Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, devem ser entregues no ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, você ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana, que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado de resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.



svan



CUCINA A GAS DA INSTALLAZIONE

Manuale di istruzioni

SKG4501TM
SKG4500TMX

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

01 ATTENZIONE: Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

02 Il dispositivo non deve essere utilizzato per più di 15 secondi. Se dopo 15 s il bruciatore non si è acceso, interrompere il funzionamento dell'apparecchio ed aprire la porta della cella e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare un'ulteriore accensione del bruciatore.

03 Nel caso in cui le fiamme del bruciatore si spengano accidentalmente, spegnere il controllo del bruciatore e non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno 1 minuto.

04 Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura del gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

05 Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta (o targhetta dati).

06 Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti. Particolare attenzione dovrà essere prestata ai requisiti pertinenti riguardanti la ventilazione.

07 ATTENZIONE: 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: mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica ove presente.

08 ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere calde quando il barbecue è in uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani.

09 ATTENZIONE: questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

10 È disponibile un ulteriore mezzo di protezione per evitare il contatto con la porta del forno. Questa parte dovrebbe essere montata quando è probabile che siano presenti bambini piccoli.

11 ATTENZIONE: In caso di rottura del vetro della piastra:
-Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento riscaldante elettrico e isolare l'apparecchio dalla rete elettrica;
-Non toccare la superficie dell'apparecchio;
-Non utilizzare l'apparecchio.

12 Non utilizzare il prodotto se è difettoso o presenta danni visibili.

13 Tenere i bambini lontani dal forno.

14 L'apparecchio è stato progettato per l'uso domestico all'interno della casa e non è destinato all'uso commerciale o industriale.

15 L'apparecchio deve essere utilizzato solo da adulti per la preparazione di cibi, secondo le istruzioni riportate nel presente libretto. Ogni altro uso dell'apparecchio (ad es. per riscaldare l'ambiente) costituisce uso improprio ed è pericoloso. Il produttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio, errato ed irragionevole dell'apparecchio.

16 Questo apparecchio può essere utilizzato come classe 1 (isolato) o classe 2-sottoclasse 1 (incassato tra 2 armadi).

17 Collegare il prodotto ad una presa/linea di terra protetta da un fusibile di capacità adeguata come indicato nella tabella "caratteristiche tecniche". Far eseguire l'impianto di terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo dell'apparecchio con o senza trasformatore. Il produttore non sarà responsabile per eventuali problemi derivanti dal fatto che il prodotto non è stato messo a terra in conformità con le normative locali.

18 Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi non entrino in contatto con le parti calde del forno.

19 Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non devono mai essere coperte.

20 Non chiudere il coperchio in vetro (solo modelli applicabili) durante la cottura al forno o sul piano cottura.

21 Non utilizzare liquidi infiammabili (alcool, benzina, ecc...) in prossimità dell'apparecchio mentre è in uso.

22 Non riporre materiale infiammabile nel vano portaoggetti o nel forno. Può provocare un incendio.

23 Assicurarsi sempre che le manopole siano in posizione spenta quando l'apparecchio non è in uso.

24 Se non si utilizza la cucina a gas per un lungo periodo, scollegare l'alimentazione.

25 Non eseguire alcun intervento di pulizia o manutenzione senza aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica. Non lavare mai il prodotto con acqua.

26 Non tentare di riparare da soli l'apparecchio. Riparazioni effettuate da persone inesperte possono causare lesioni o ulteriori malfunzionamenti dell'apparecchio. Contatta l'assistenza.

27 Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

28 Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

29 Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

30 Fare attenzione quando si utilizzano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può provocare incendi poiché può incendiarsi a contatto con superfici calde.

31 Non posizionare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno, poiché l'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno.

32 Il prodotto potrebbe essere caldo quando è in uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, i riscaldatori, ecc.

33 La superficie posteriore del forno diventa calda quando è in uso. Assicurarsi che il collegamento gas/elettrico non venga a contatto con la superficie posteriore; in caso contrario, le connessioni potrebbero danneggiarsi.

34 Non intrappolare il cavo di alimentazione tra la porta del forno e il telaio e non farlo passare su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento del cavo potrebbe sciogliersi e provocare scosse elettriche o incendi a causa di un cortocircuito.

35 L'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 con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

36 L'alimentatore utilizzato deve essere conforme all'intervallo di tensione specificato del prodotto.

37 ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere calde quando il barbecue è in uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani.

38 ATTENZIONE: questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

39 ATTENZIONE: i coperchi in vetro potrebbero frantumarsi se riscaldati. Spegnere tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.

40 ATTENZIONE: è necessario grigliare con la porta chiusa.

41 Non scollegare tirando il cavo di alimentazione.

42 Non mordere, torcere o annodare il cavo di alimentazione.

43 Non modificare le specifiche e le caratteristiche della tua stufa a gas.

44 Non installare il piano cottura a gas sotto la presa di corrente.

45 Non utilizzare prolunghe o adattatori.

46 Per evitare incidenti, prima di riparare, pulire o sostituire parti, chiudere la manopola di controllo e la valvola della bombola del gas e, se si tratta di un modello con cavo di alimentazione, è necessario scollegare anche la spina di alimentazione.

47 Non utilizzare protezioni per il piano cottura. L'uso di protezioni del piano di cottura inadeguate può causare incidenti.

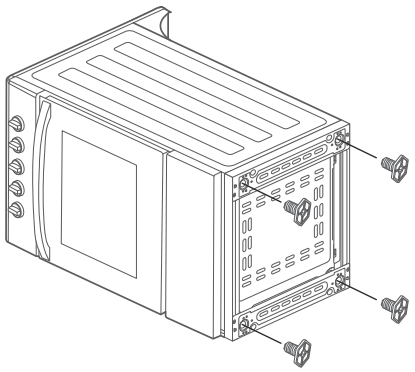
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Installazione piedi stufa (Solo per alcuni modelli)

1. Il piede del forno è fissato al fondo della macchina tramite quattro viti o rotazione.

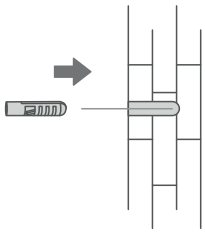


2. Il processo di installazione deve essere eseguito da almeno due persone che indossano guanti antigraffio.

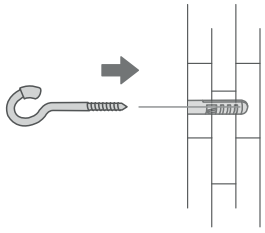


Installazione catena antiribaltamento (Solo per alcuni modelli)

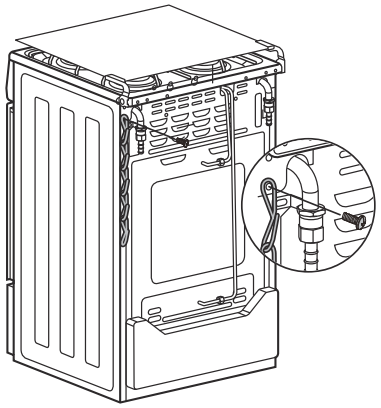
1. Praticare un foro nella posizione appropriata sul muro dietro l'unità e inserire il perno nel foro.



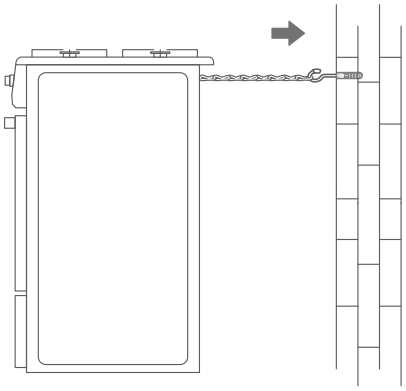
2. Avvitare la vite a gancio nel perno.



3. Fissare la catena al retro dell'apparecchio.



4. Appendi l'altra estremità della catena alla vite del gancio.

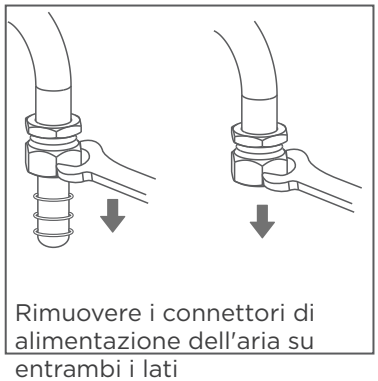


Giunto di ricambio e tappo per tubo

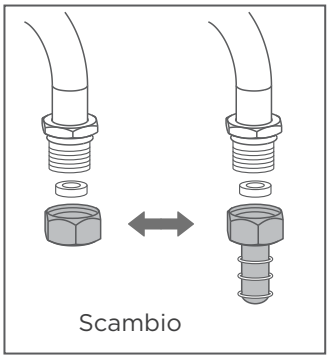
Se la bombola del gas è posizionata sul lato destro della macchina, selezionare il connettore sul lato destro del retro della macchina, i passaggi operativi sono i seguenti:

1. Rimuovere rispettivamente il connettore di ingresso dell'aria e il tappo del tubo.
2. Bloccare rispettivamente il giunto di ingresso dell'aria e il tappo del tubo con una forza non superiore a ±1 N.M. Dopo il bloccaggio, è necessario testare la tenuta dell'aria con acqua saponata per garantire che non vi siano perdite d'aria prima del normale utilizzo.

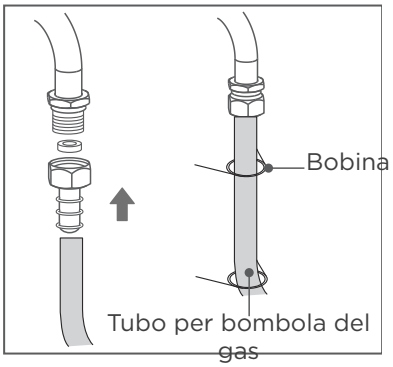
Nota: deve essere installato da personale post-vendita professionale.



Rimuovere i connettori di alimentazione dell'aria su entrambi i lati



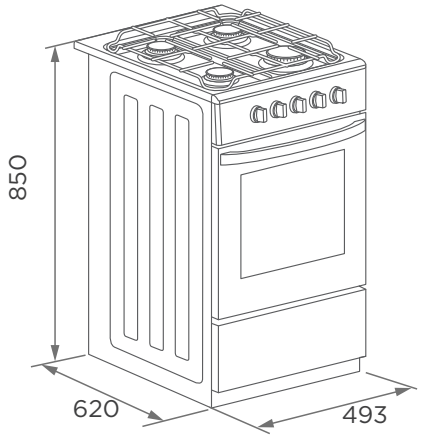
Scambio

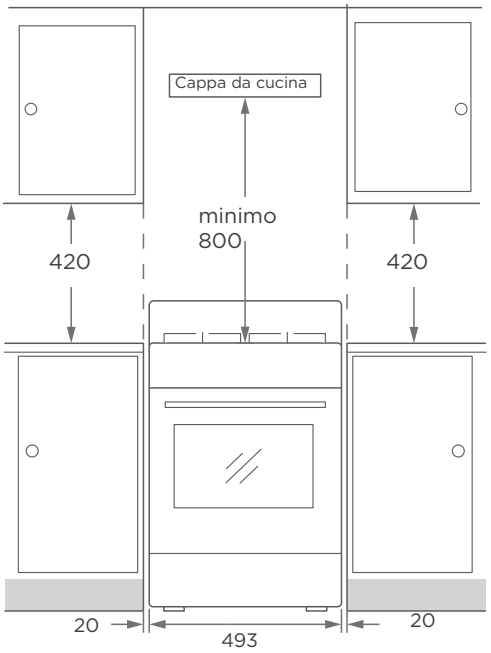


Tubo per bombola del gas

Schema di installazione

1. Assicurati che i requisiti relativi alle dimensioni di installazione nell'immagine seguente.
2. La dimensione del mobile è in mm.
3. Il piedino del forno a manopola può essere regolato in altezza.

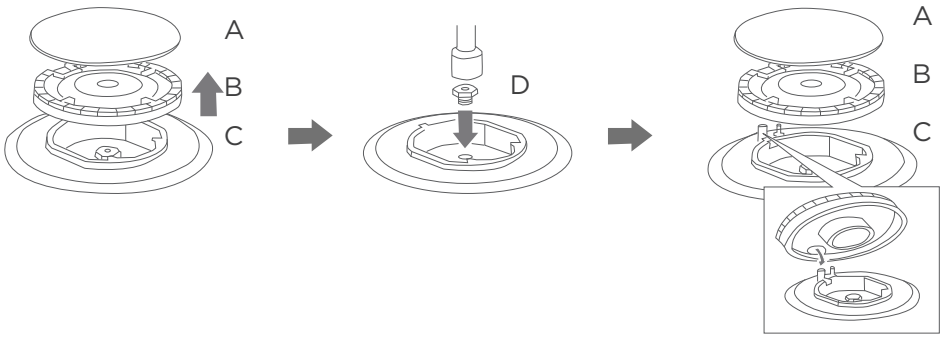




Sostituzione degli ugelli

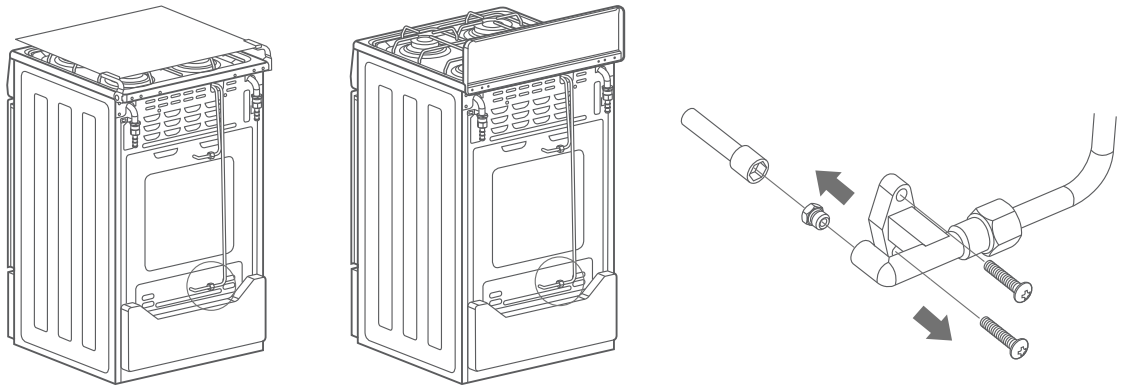
Procedere come segue (Piani cottura):

1. Rimuovere i supporti pentola.
2. Rimuovere i coperchi dei bruciatori (A) e gli spruzzatori dei bruciatori (B) dai bruciatori (C).
3. Rimuovere l'ugello (D) e sostituirlo con un ugello adeguato al nuovo tipo di gas (vedere paragrafo "Tabella generale ugelli").
4. Sostituire l'etichetta del gas con la nuova etichetta fornita con il set di ugelli.
5. Posizionare ciascun bruciatore spruzzatore (B) sul bruciatore (C).
6. Posizionare il relativo spartifiamma (A) esattamente sopra la tazza.
7. Rimontare le griglie.



Procedere come segue (Forno):

1. Scollegare l'interruttore di alimentazione, svitare le viti della piastra posteriore del forno e rimuovere la piastra posteriore.
2. Allentare la vite posta sulla parte anteriore del bruciatore del forno e tirarlo leggermente verso l'alto.
3. Svitare l'ugello e sostituirlo con uno adatto al nuovo tipo di gas.
4. Per rimontare seguire le istruzioni in ordine inverso.



NOTA

La conversione ad un tipo di gas diverso deve essere effettuata da un esperto autorizzato e in conformità con le normative applicabili.

Regolare il flusso del corpo valvola

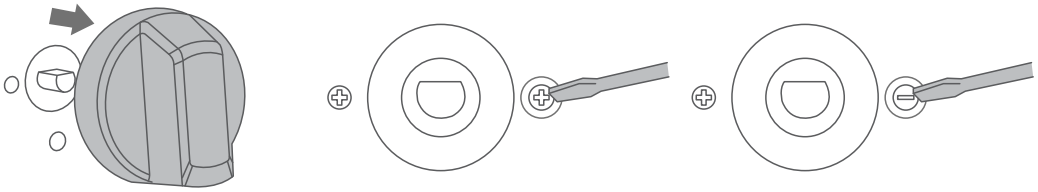
Quando si sostituiscono ugelli con sorgenti d'aria diverse è necessario regolare la portata minima della posizione di fiamma del corpo valvola. Le fasi operative sono le seguenti:

01 Rimuovere tutte le manopole.

02 Svitare la vite destra.

03 Regolare il corpo della valvola con un cacciavite.

Nota: il cacciavite deve essere bloccato sulla vite di regolazione del corpo valvola e la portata aumenterà in senso antiorario e diminuirà in senso orario. Quando si regola la fiamma, è necessario regolarla sulla posizione di fiamma minima e lentamente. L'altezza minima della fiamma è di circa 4 mm e la valvola di aspirazione della termocoppia può essere mantenuta.



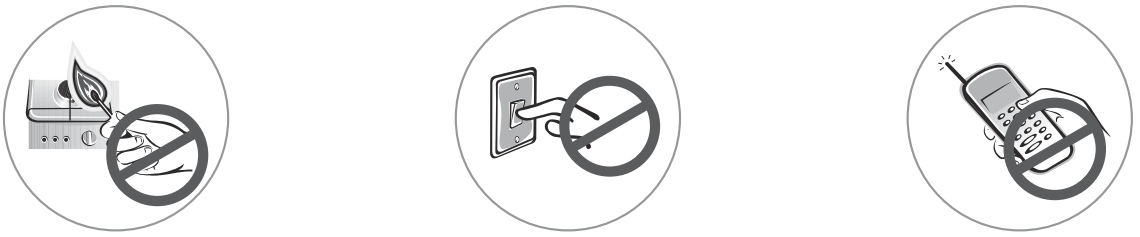
Avvertimento

Dopo la conversione dell'apparecchio ad un altro tipo di gas o ad una pressione diversa da quella per la quale era stato precedentemente regolato, la nuova regolazione dovrà essere riportata sull'apparecchio, in modo da consentire l'identificazione univoca dello stato dell'apparecchio dopo la modifica.

Precauzioni in caso di fughe di gas

Quando si avverte odore di gas all'interno dell'abitazione è necessario osservare le seguenti precauzioni:

1. Chiudere la valvola della bombola del gas e tutte le manopole di controllo.
2. Non accendere fiamme.
3. Non azionare apparecchi elettrici o interruttori di alimentazione, come telefoni cellulari, cappe da cucina, pulsanti di accensione, ecc.
4. Aprire le finestre per consentire la dissipazione dei gas infiammabili.
5. Esci e contatta i vigili del fuoco locali e il fornitore di bombole del gas per ricevere assistenza.



Requisiti di installazione

01 L'uso del fornello a gas genera calore e umidità, quindi una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio. Il locale in cui è installata la cucina a gas richiede una finestra apribile, uno sfiato equivalente o permanente per consentire al calore o all'aria di scarico di fuoriuscire direttamente all'esterno. Una stufa a gas può essere installata in cucina o in camera da letto, ma necessita di spazio sufficiente. Si prega di non installarlo nelle seguenti stanze:

Dimensioni della stanza	**Apertura di ventilazione**
inferiore a 5 m^3	Min.100 cm^2
5m^3 a 10 m^3	Min.50 cm^2
maggiore di 10 m^3 tana	non richiesto
In cantina o seminterrato	Min. 65 cm^2

02 Se si prevede di utilizzare il fornello a gas per un lungo periodo di tempo, è necessaria un'ulteriore ventilazione, ad esempio installando una cappa aspirante.

03 La ventilazione non deve ridurre il buon rendimento della cucina a gas né spegnere la fiamma del gas.

04 Le unità adiacenti devono essere realizzate con materiali non combustibili. La parte anteriore dell'unità adiacente deve poter resistere ad una temperatura di almeno 50°C. Se il piano cottura a gas viene installato in prossimità di altri apparecchi è necessario mantenere le distanze minime indicate nello "Schema di installazione".

05 La staffa posteriore deve essere installata per garantire che il calore proveniente dal coperchio posteriore possa essere dissipato senza problemi. (Solo per alcuni modelli)

06 È necessario installare un gruppo antiribaltamento per evitare danni alla macchina durante l'uso o la pulizia. (Solo per alcuni modelli)

PROIBIRE ⃠

01 Non installare il piano cottura a gas su un tappeto.

02 Non installare il fornello a gas accanto al frigorifero.

03 Non installare la presa di corrente accanto al fornello a gas.

04 Non ostruire i fori di scarico della cucina a gas.

Precauzioni per il collegamento della bombola del gas

01 Prima di collegare la bombola del gas, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) e il fornello a gas siano compatibili.

02 Se in futuro sarà necessario utilizzare il prodotto con un tipo di gas diverso, è necessario consultare un agente di assistenza autorizzato per la relativa procedura di conversione.

03 I fornelli a gas sono progettati per l'uso con gas GPL e GN.

04 Utilizza sempre un regolatore di pressione esclusivo per la tua gamma di gas. La mancanza del regolatore di pressione potrebbe causare un eccesso di pressione e perdite di gas. Verificare sempre la validità del regolatore di pressione.

05 La lunghezza del tubo deve essere di 0,4 metri (minimo) e 1,5 metri (massimo). Il tubo usurato o danneggiato deve essere sostituito. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato. Si consiglia di sostituire il tubo entro 1 anno dalla data di produzione o se le condizioni nazionali lo richiedono.

06 I regolatori di pressione devono essere conformi alle normative vigenti nel paese in cui vengono installati, reperibili presso il rivenditore di articoli a gas più vicino. Fare riferimento alla data tecnica. È severamente vietato utilizzare la pressione regolabile. L'aspettativa di vita del regolatore è stimata in 10 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore entro 5 anni dalla data di produzione o se le condizioni nazionali lo richiedono.

07 Utilizzare sempre un tubo in PVC per lavorare da -20°C a 100°C. Assicurati che il tubo:

- Nessun attorcigliamento.
- Non va sul retro della cucina a gas né in prossimità delle uscite dell'aria calda.
- È lungo meno di 125 cm.

08 Se possibile, installare la bombola del gas fuori dalla cucina, in un luogo protetto e con flusso d'aria.

09 Utilizzare un tubo da 1/2 metallico per collegarsi alla cucina del gas.

10. Utilizzare un tubo di plastica solo quando questo non va sul retro della cucina a gas.

NOTA

01 La cucina a gas deve essere collegata all'impianto di alimentazione del gas solo da personale autorizzato e qualificato.

02 Un collegamento non professionale del sistema di alimentazione del gas può causare esplosioni o avvelenamenti!

03 Il produttore non è responsabile per danni causati da procedure eseguite da persone non autorizzate.

04 Prima di collegare l'impianto di alimentazione del gas assicurarsi che la valvola di regolazione della pressione sia chiusa, altrimenti sussiste il pericolo di esplosione!

05 Il tubo del gas non deve essere pizzicato, piegato, bloccato o entrare in contatto con la superficie del fornello a gas.

06 Si prega di sostituire il tubo del gas danneggiato in tempo, poiché il tubo del gas danneggiato potrebbe causare esplosioni.

Passaggi di collegamento della bombola del gas 1

Verificare sempre la validità del regolatore di pressione. Il tubo e il regolatore devono essere sostituiti ogni 5 anni o quando sono rotti.

01 Posizionare la fascetta metallica sull'estremità del tubo.

02 Collegare il tubo all'ingresso del forno e serrare la fascetta.

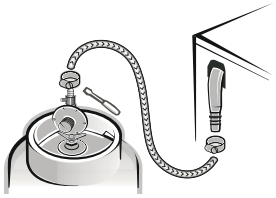
03 Posizionare l'altra fascetta sull'estremità opposta del tubo e collegarla al regolatore di pressione, serrare la fascetta.

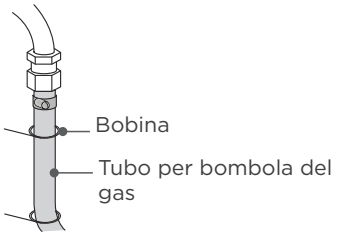
04 Avvitare attentamente il regolatore di pressione alla bombola del gas.

05 Dopo l'installazione verificare se vi sono perdite di gas utilizzando sapone o schiuma detergente liquida.

ATTENZIONE

Si prega di infilare il tubo della bombola del gas attraverso la bobina per evitare che entri in contatto con la piastra posteriore della cavità. Questo per prevenire incendi o incidenti.





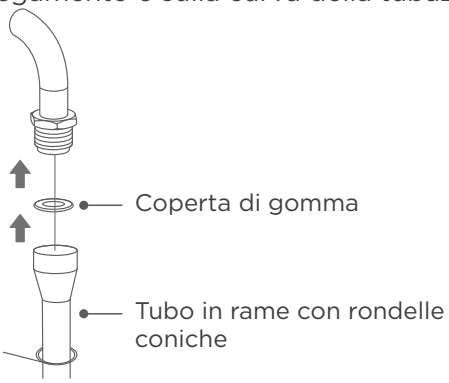


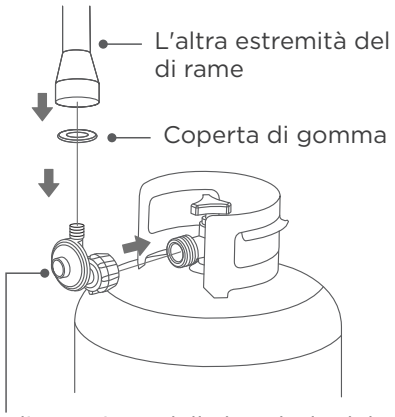
Solo per alcuni modelli

Passaggio 2 del collegamento della bombola del gas (connettore non fornito)

È necessario utilizzare una combinazione di connettori per collegare la cucina alla linea di alimentazione del gas esistente. La connessione potrebbe essere diversa a seconda del tipo di linea di alimentazione, delle dimensioni e della posizione.

1. Controllare che il tubo di alimentazione dell'aria non sia danneggiato o piegato.
2. Utilizzare l'apparecchiatura specificata nella figura seguente per collegare la gamma.
3. Dopo aver collegato il tubo di alimentazione del gas, accendere il gas dell'apparecchiatura e verificare se vi sono perdite versando schiuma sul collegamento e sulla curva della tubazione.



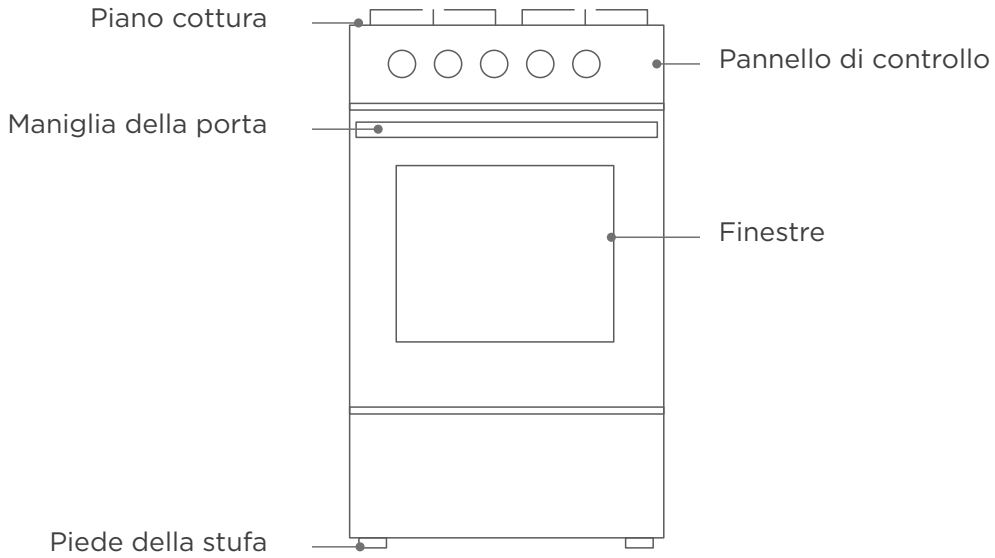


Valvola riduttrice di pressione della bombola del gas

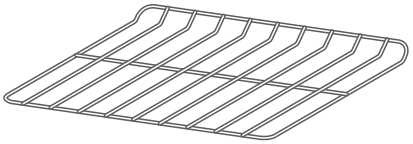
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

In caso di differenze tra l'apparecchio e le immagini contenute in questo manuale, prevarrà il prodotto.

Fornello a gas

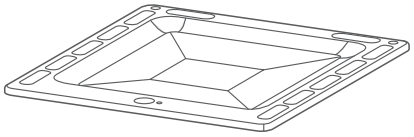


Accessori



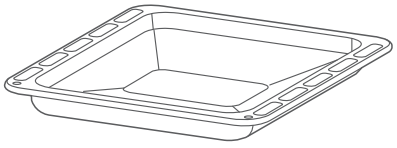
Griglia

Posizionare utensili da cucina resistenti al calore o grigliare



Vaschetta di raccolta

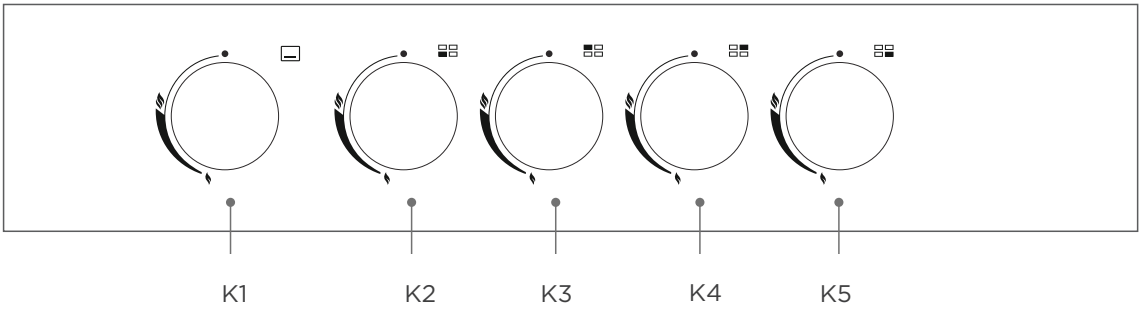
Ricevere grasso o residui di cibo



Vassoio per griglia

cucinare porzioni più grandi di cibo

Pannello di controllo



Manopola K1: Controlla il bruciatore del forno. manopola K2-K5: Controlla il bruciatore del piano cottura.

⌴	Bruciatore del forno	Ruotare la manopola K1 verso sinistra per avviare il bruciatore della base del forno.
⊞	Posizione del bruciatore del piano cottura	posizione del bruciatore del piano cottura
●	SPENTO	Posizione bruciatore spento.
	Potenza di fuoco	Più grande è l'icona, maggiore è la temperatura.

Prima volta che lo utilizzo

01 Rimuovere tutti gli elementi dal forno prima di utilizzarlo. Come: griglia, vassoio per griglia, schiuma, ecc.

02 Aprire le finestre e la cappa aspirante.

03 Accendi il bruciatore del forno, regola la potenza di fuoco massima e imposta il timer su 0,5-1 ora. Questo serve per rimuovere il rivestimento anticorrosivo sul bruciatore del forno, odori pungenti o fumi durante il processo sono normali.

Metodo di accensione

Il tempo di funzionamento dell'accensione non deve superare i 15 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, interrompere il funzionamento e attendere almeno 1 minuto con la finestra aperta prima di tentare di accendere ulteriormente il bruciatore.

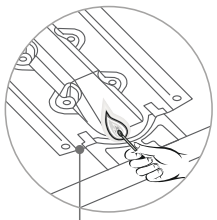
Accensione manuale (solo per alcuni modelli)

01 Rimuovere la leccarda sul fondo della cavità.

02 Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario.

03 Per accendere il bruciatore inferiore del forno, posizionare un fiammifero acceso vicino al foro rotondo del bruciatore inferiore.

04 Per accendere il bruciatore del piano cottura, tenere un fiammifero acceso vicino al bruciatore.



Bruciatore inferiore della cavità

Fasi di cottura

01 Una volta accesi i bruciatori del forno, chiudere delicatamente lo sportello, ruotare la manopola di controllo sulla temperatura più alta e preriscaldare per 7-12 minuti.

02 Una volta terminato il preriscaldamento, inserire gli ingredienti nel forno, chiudere delicatamente la porta e ruotare la manopola per regolare la temperatura.

03 Posizionare una padella adatta sulla griglia, accendere il piano cottura e regolare la temperatura.

04 Al termine della cottura, ruotare la manopola di controllo su “OFF” e chiudere la valvola della bombola del gas.

Suggerimenti

01 La tua cucina a gas è dotata di un termostato che ti fornisce una temperatura di cottura più precisa. (solo per alcuni modelli)

02 Si prega di non cuocere gli alimenti direttamente sulla leccarda sul fondo del forno.

Protezione antifiamma (solo per alcuni modelli)

Le tue cucine a gas sono dotate di protezione antincendio. Quando la fiamma si spegne accidentalmente, la cucina a gas interrompe automaticamente l'erogazione del gas.

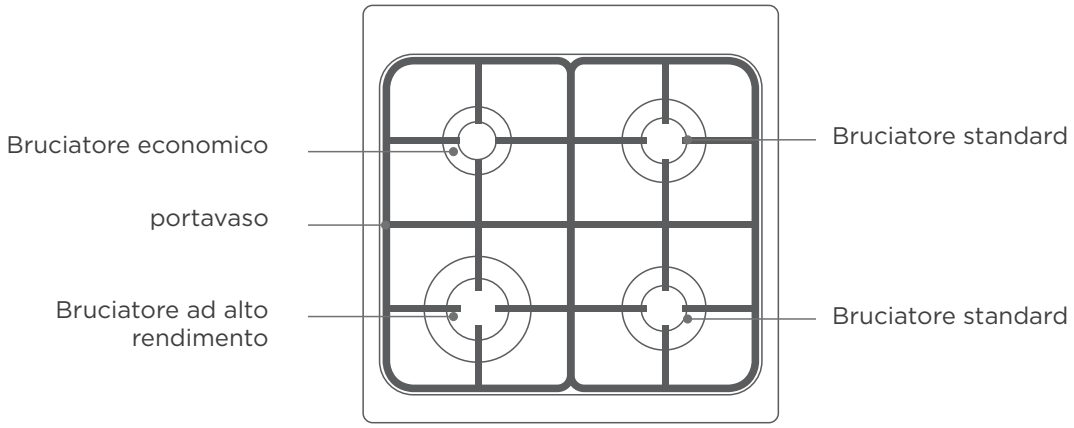
Il tuo piano cottura è dotato di protezione antincendio. Quando la fiamma si spegne inaspettatamente, il piano cottura interrompe automaticamente l'erogazione del gas.

Il tuo forno è dotato di protezione antincendio. Quando la fiamma si spegne inaspettatamente, il forno interrompe automaticamente l'erogazione del gas.

Usare precauzioni

01 Quando si chiude la porta, non applicare forza rapidamente, altrimenti la fiamma si spegnerà a causa dell'aumento di pressione nella cavità.
02 Dopo la cottura, utilizzare guanti resistenti al calore per rimuovere il cibo e gli accessori.
03 Non posizionare mai indumenti o oggetti infiammabili vicino al bruciatore.
04 Non utilizzare il forno per riporre utensili, soprattutto quelli contenenti residui o grandi quantità di olio o grasso.
05 Durante l'utilizzo del forno evitare di toccare le superfici in vetro e gli accessori interni.
06 Quando si utilizza un fornello a gas, tenere i bambini fuori dalla cucina.
07 Non appoggiare nulla sulla porta del forno.

Piani cottura



Tipo di bruciatore a gas	Diametro bruciatori a gas	Diametro del vaso
Bruciatore ad alto rendimento	24-26 cm	20-23 cm
Bruciatore standard	16-20 cm	12-20 cm
Bruciatore economico	10-14 cm	8-16 cm

Raccomandazioni importanti

L'utente non può utilizzare il recipiente di cottura su piastre che si sovrappongono ai suoi bordi. Per un minor e più efficiente consumo di gas è consigliabile utilizzare pentole di diametro adeguato alla dimensione dei bruciatori (fig.1 e 2). evitando che la fiamma bruci all'aperto(fig.3). Si consiglia di abbassare la fiamma non appena il liquido inizia a bollire, e di mantenerla al minimo necessario per sostenere l'ebollizione. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nella stanza in cui è installata la gamma. Per facilitare l'accensione, accendere il bruciatore prima di posizionare la padella sulla griglia.

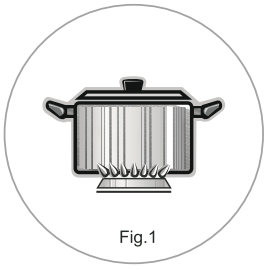


Fig.1

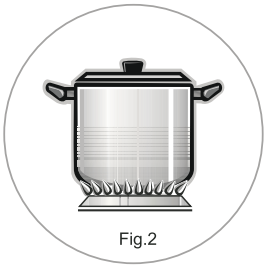


Fig.2


Fig.3

PULIZIA E MANUTENZIONE

01 Prima della pulizia o della manutenzione, assicurarsi che la manopola di controllo sia chiusa, la valvola della bombola del gas sia chiusa e, se si tratta di un modello con motore, assicurarsi che la spina di alimentazione sia scollegata.

02 Dopo la cottura, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo. La mancata pulizia del prodotto può causare il deterioramento della superficie dell'apparecchio, il che può compromettere la durata dell'apparecchio e portare a situazioni pericolose.

03 Gli utensili da cucina (quali: griglia, leccarda, griglia, ecc.) non devono essere lavati direttamente con acqua fredda, ma con acqua tiepida.

04 Pulire la superficie del prodotto con un panno morbido, un panno caldo insaponato e una soluzione di acqua calda e sapone (1 litro di acqua, 2 misurini).

05 Quando si pulisce il pannello di controllo e il piano cottura, si consiglia di pulire con un tovagliolo di carta asciutto inumidito con una soluzione di acqua e sapone, quindi asciugare con un panno morbido pulito o un tovagliolo di carta asciutto.

NOTA

01 Durante la pulizia della cucina a gas, evitare che residui di cibo o gocce d'olio penetrino nei fori rotondi del bruciatore.

02 Scollegare l'alimentazione prima di pulire, eseguire la manutenzione o sostituire le parti. (solo per alcuni modelli)

03 Mantieni sempre pulita la tua cucina a gas.

04 Non utilizzare detergenti caustici o fortemente abrasivi.

05 Non utilizzare oggetti duri come spazzole metalliche per pulire il prodotto.

06 Non utilizzare spugne poiché potrebbero danneggiare l'aspetto e la finitura. ATTENZIONE: Non utilizzare un raschietto metallico ruvido o affilato per pulire il vetro della porta del forno. Se la superficie in vetro dello sportello del forno è graffiata, potrebbe frantumarsi e causare lesioni.

Pulizia della porta

Con una buona cura e pulizia, il vostro apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Per pulire e rimuovere i pannelli della porta è possibile staccare la porta dell'apparecchio. Sulle cerniere sinistra e destra della porta dell'apparecchio è presente una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, la porta dell'apparecchio è fissata in posizione. Non può essere staccato. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per staccare la porta dell'apparecchio, le cerniere sono bloccate. Non possono chiudersi.

Avvertimento

01 Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura della porta e potresti rimanere intrappolato. Tenere le mani lontane dai cardini.

02 Se le cerniere non sono bloccate, possono chiudersi con grande forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando si smonta la porta dell'apparecchio, completamente aperte.

Smontaggio e montaggio della porta del forno

01 Aprire completamente la porta dell'apparecchio.

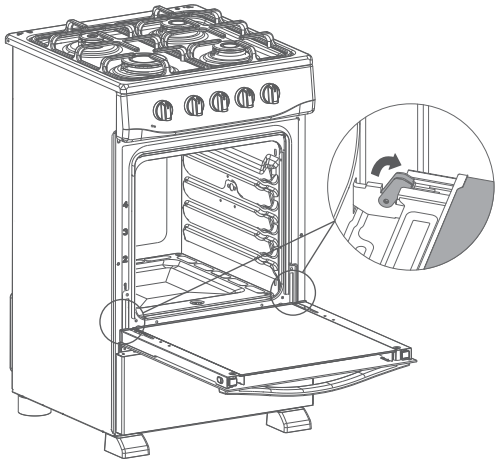
02 Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.

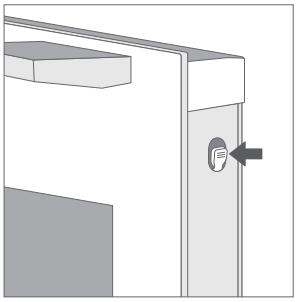
03 Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla battuta.

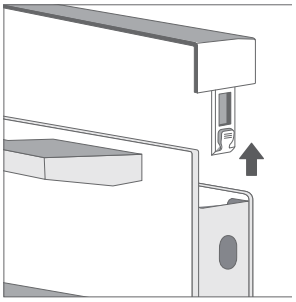
04 Con entrambe le mani, afferrare la porta sul lato sinistro e destro ed estrarla verso l'alto.

05 L'inserto in plastica nel rivestimento della porta potrebbe scolorirsi. Per effettuare una pulizia approfondita è possibile rimuovere il coperchio. Premere gli interruttori sinistro e destro del coperchio.

06 Dopo aver rimosso la copertura della porta, le parti rimanenti della porta dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse per poter procedere con la pulizia. Una volta terminata la pulizia della porta dell'apparecchio, rimettere a posto il coperchio e premerlo finché non scatta in posizione in modo udibile.







NOTA

Rimontare la porta dell'apparecchiatura nella sequenza inversa alla rimozione.

PARAMETRO TECNICO

MODELLO	SKG4501TM/SKG4500TMX	
Categoria gas	II_{2E+3+}	
Tipi di gas	G30/G31 ☑	G20/G25 ☑
Pressione del gas	G30:(28-30)mbar G31:37mbar	G20:20mbar G25:25mbar
Apporto di calore totale ∑ Qn	Bruciatore piccolo: 1,1 kW (80 g/h) Bruciatore centrale: 1,85 kW (135 g/h) *2 Bruciatore grande: 2,9 kW (211 g/h) Bruciatore del forno: 2,6 kW (189 g/h)	Bruciatore piccolo: 1,0 kW Bruciatore centrale: 1,75 kW*2 Bruciatore grande: 3,0 kW Bruciatore del forno: 2,6 kW
Dimensioni dell'iniettore	Bruciatore piccolo: 0,53 mm Bruciatore centrale: 0,68 mm Bruciatore grande: 0,85 mm Bruciatore del forno: 0,76 mm	Bruciatore piccolo: 0,72 mm Bruciatore centrale: 0,97 mm Bruciatore grande: 1,30 mm Bruciatore del forno: 1,14 mm
Apporto di calore totale	10,3 kW (750 g/h)	10,1 kW

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

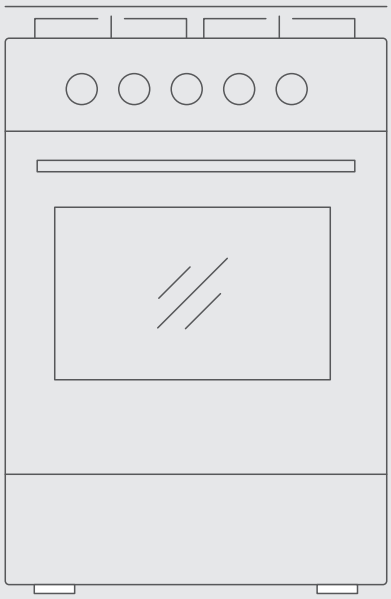
Se il guasto non può essere eliminato, contattare il servizio post-vendita.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non funziona dopo l'avvio	La porta del forno non è chiusa	chiudere la porta del forno
cibo poco cotto	Impostare la temperatura troppo bassa	utilizzare la temperatura corretta
	Il cibo viene messo nel numero errato di strati	Regola i livelli di posizionamento
	Il cibo è troppo grande o denso	Ridurre le porzioni di cibo e aumentare il tempo di cottura
Ha un odore pungente	Ha un odore pungente	Fenomeno normale
Rumore	Dilatazione del metallo dovuta al calore	Fenomeno normale
La luce della fornace no andiamo	Lampada del forno danneggiata	Cercare il servizio post-vendita
Bruciatore non acceso	La valvola della bombola del gas non è aperta	Aprire la valvola della bombola del gas
	Non c'è gas infiammabile all'interno la bombola del gas	Sostituire le bombole del gas
	Sono presenti residui o gocce d'olio sul bruciatore	Pulire residui o grasso bruciatori
	Danni al bruciatore	Cercare il servizio post-vendita
Fiamma irregolare o più colori di fiamma	I fori del bruciatore sono ostruiti o il grasso sta bruciando	Pulire residui o grasso bruciatori

Questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Dovrà invece essere consegnato al punto di raccolta competente per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da uno smaltimento inappropriato di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



svan



COOKER À GAZ INDÉPENDANT

Manuel d'instructions

SKG4501TM
SKG4500TMX

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement le présent manuel et conservez-le pour de futures consultations.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

01 AVERTISSEMENT : 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.

02 Le dispositif ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. 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.

03 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 1 minute.

04 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.

05 Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

06 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.

07 PRÉCAUTION : 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 » : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si elle est présente.

08 PRÉCAUTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

09 PRÉCAUTION : Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage des locaux.

10 Un moyen de protection supplémentaire pour éviter tout contact avec la porte du four est disponible. Cette pièce doit être installée lorsque de jeunes enfants sont susceptibles d'être présents. »

11 PRÉCAUTION : En cas de bris de la vitre de la plaque de cuisson :
- 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.

12 N'utilisez pas le produit s'il est défectueux ou s'il présente des dommages visibles.

13 Tenez les enfants à l'écart du four.

14 L'appareil a été conçu pour un usage domestique à l'intérieur de la maison et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

15 L'appareil doit être utilisé par des adultes uniquement pour la préparation d'aliments, conformément aux instructions décrites dans ce livret. Toute autre utilisation de l'appareil (par exemple pour chauffer la pièce) constitue une utilisation incorrecte et dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation impropre, incorrecte et déraisonnable de l'appareil.

16 Cet appareil peut être utilisé en classe 1 (isolé) ou en classe 2-sous-classe 1 (encastré entre 2 armoires).

17 Connectez le produit à une prise de terre/une ligne protégée par un fusible de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau des « spécifications techniques ». Faites réaliser l'installation de terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout problème lié au fait que le produit n'est pas mis à la terre conformément aux réglementations locales.

18 Veillez à ce que les câbles d'alimentation des autres appareils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes du four.

19 Les ouvertures servant à la ventilation et à la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être couvertes.

20 Ne fermez pas le couvercle en verre (modèles applicables uniquement) lorsque vous cuisinez au four ou sur la table de cuisson.
21 N'utilisez pas de liquides inflammables (alcool, essence, etc...) à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
22 Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment de stockage ou dans le four. Il peut provoquer un incendie.
23 Vérifiez toujours que les boutons sont en position d'arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
24 Si vous n'utilisez pas la cuisinière à gaz pendant une longue période, débranchez l'alimentation électrique.
25 N'effectuez pas de travaux de nettoyage ou d'entretien sans avoir débranché l'appareil du réseau électrique. Ne lavez jamais le produit avec de l'eau.
26 N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent entraîner des blessures ou un mauvais fonctionnement de l'appareil. Contactez l'assistance.
27 Ne posez pas d'objets lourds sur la porte ouverte du four.
28 Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
29 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
30 Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie car il peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes.
31 Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuilles d'aluminium directement sur le fond du four, car l'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
32 Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties internes du four, les radiateurs, etc.
33 La surface arrière du four devient chaude lorsqu'il est utilisé. Veillez à ce que le raccordement au gaz/à l'électricité n'entre pas en contact avec la surface arrière, sinon les connexions risquent d'être endommagées.

34 Ne coincez pas le câble d'alimentation entre la porte du four et le cadre et ne le faites pas passer sur des surfaces chaudes, sinon l'isolation du câble risque de fondre et de provoquer un choc électrique ou un incendie à la suite d'un court-circuit.

35 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 l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

36 L'alimentation électrique utilisée doit être conforme à la plage de tension spécifiée pour le produit.

37 PRÉCAUTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

38 PRÉCAUTION : Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage des locaux.

39 PRÉCAUTION : Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.
Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

40 PRÉCAUTION : Vous devez griller en fermant la porte.

41 Ne débranchez pas en tirant sur le câble d'alimentation.

42 Ne mordez pas, ne tordez ni nouez pas le câble d'alimentation.

43 Ne modifiez pas les spécifications et les caractéristiques de votre cuisinière à gaz.

44 N'installez pas la table de cuisson au gaz sous la prise de courant.

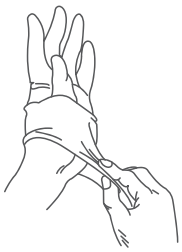
45 N'utilisez pas de rallonges ou d'adaptateurs.

46 Afin d'éviter tout accident, avant de réparer, de nettoyer ou de remplacer des pièces, veuillez fermer le bouton de commande et le robinet de la bouteille de gaz, et s'il s'agit d'un modèle avec un câble d'alimentation, vous devez également débrancher la fiche d'alimentation.

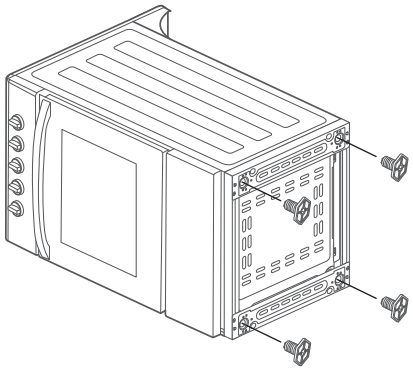
INSTALLATION DU PRODUIT

Installation du pied de cuisinière

1. Le processus d'installation doit être effectué par au moins deux personnes portant des gants résistants aux rayures.

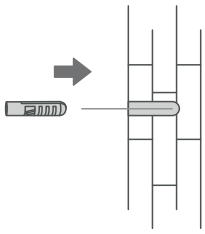


2. Le pied du four est fixé au bas de la machine par quatre vis ou par rotation.

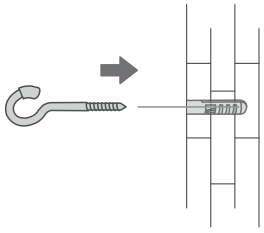


Installation de la chaîne anti-basculement (Uniquement pour certains modèles)

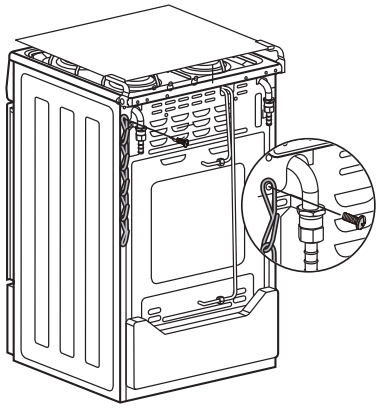
1. Percez un trou à l'emplacement approprié sur le mur derrière l'unité et enfoncez la goupille dans le trou.



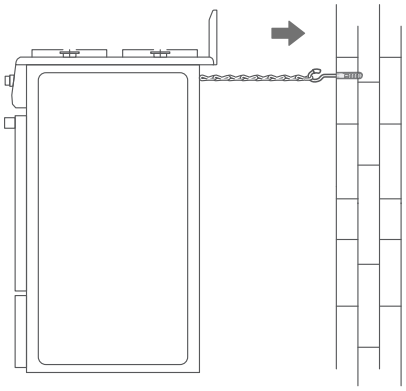
Vissez la vis de type crochet dans la goupille. 2.



3. Fixez la chaîne à l'arrière de l' appareil.



4. Accrochez l'autre extrémité de la chaîne sur la vis à crochet.

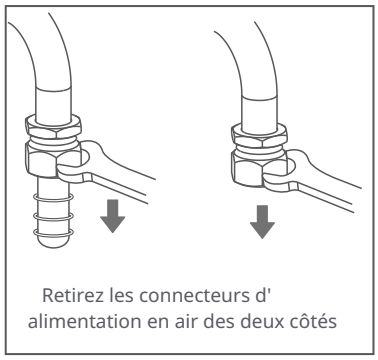


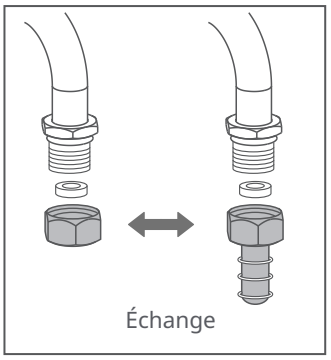
Raccord de remplacement et bouchon de tuyau

Si la bouteille de gaz est placée du côté droit de la machine, veuillez sélectionner le connecteur du côté droit de l'arrière de la machine, les étapes de fonctionnement sont les suivantes :

1. Retirez respectivement le connecteur d'entrée d'air et le bouchon de tuyau.

2. Verrouillez respectivement le raccord d'entrée d'air et le bouchon de tuyau avec une force ne dépassant pas 8±1 N.M. Après verrouillage, il est nécessaire de tester l'étanchéité à l'air avec de l'eau savonneuse pour garantir qu'il n'y a pas de fuite d'air avant une utilisation normale. Remarque : Il doit être installé par du personnel après-vente professionnel.





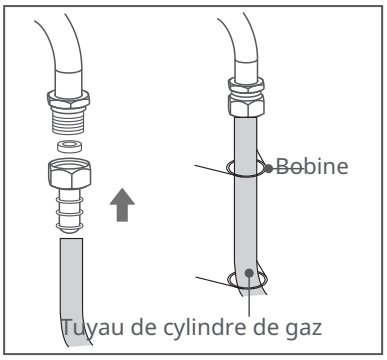
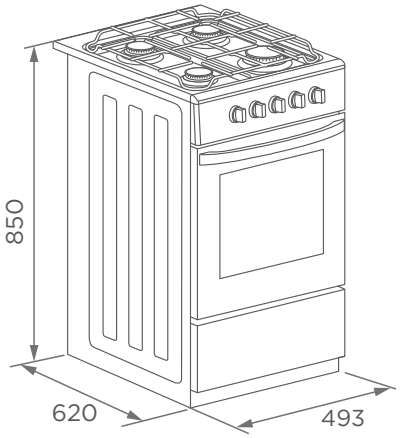
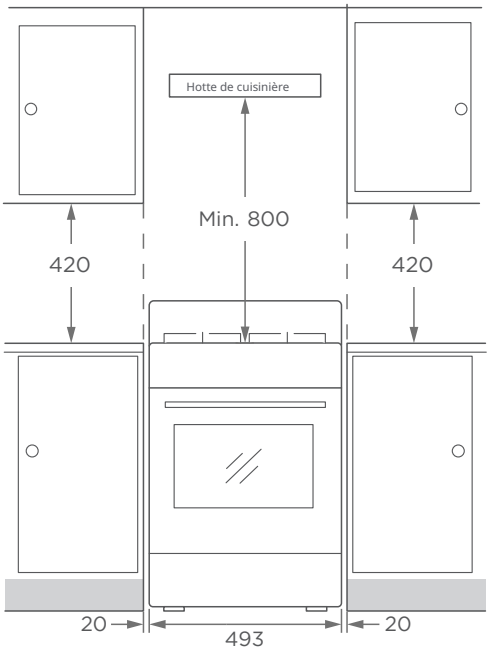


Schéma d'installation

1. Veillez à ce que la taille de l'installation corresponde aux exigences de l'image ci-dessous.
2. Les dimensions de l'armoire sont en mm.
3. Le pied du four à bouton est réglable en hauteur.

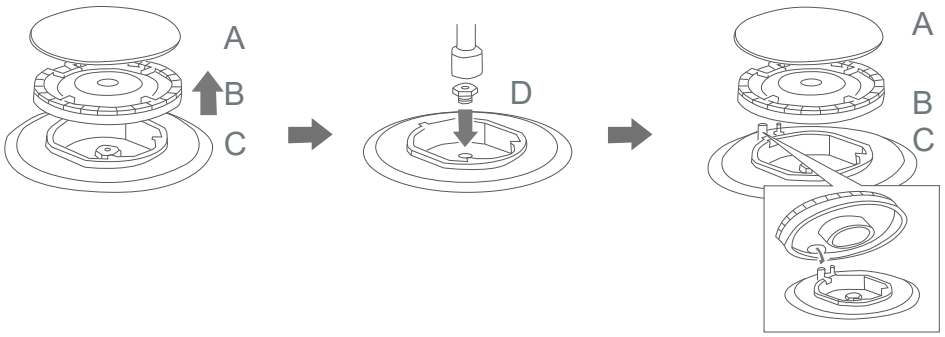




Remplacement des buses

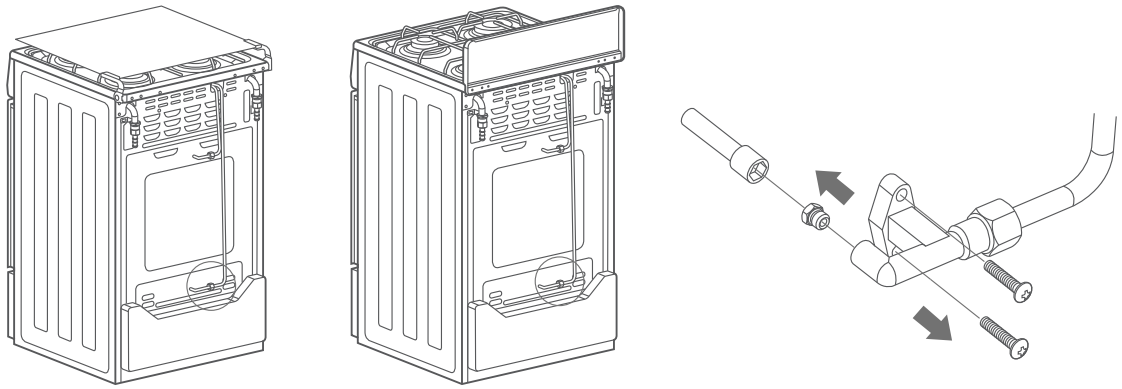
Procédez comme suit (Tables de cuisson) :

1. Retirez les supports de casserole.
2. Retirez les couvercles de brûleur (A) et les diffuseurs de brûleur (B) des brûleurs (C).
3. Retirez la buse (D) et remplacez-la par une buse appropriée pour le nouveau type de gaz (voir la section "Tableau général des buses").
4. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette fournie avec le jeu de buses.
5. Placez chaque diffuseur de brûleur (B) sur le brûleur (C).
6. Positionnez le capuchon de brûleur correspondant (A) exactement sur le dessus de la tasse.
7. Réinstallez les supports de casserole.



Procédez comme suit (Four) :

1. Débranchez l'interrupteur d'alimentation, dévissez les vis de la plaque arrière du four et retirez la plaque arrière.
2. Desserrer la vis sur la partie avant du brûleur du four et tirez-le légèrement vers le haut.
3. Dévissez la buse et remplacez-la par une buse adaptée à l'utilisation du nouveau type de gaz.
4. Pour remonter, suivez les instructions dans l'ordre inverse.



REMARQUE

La conversion en une autre type de gaz doit être effectuée par un expert autorisé et conformément aux réglementations applicables.

Ajuster le débit du corps de vanne

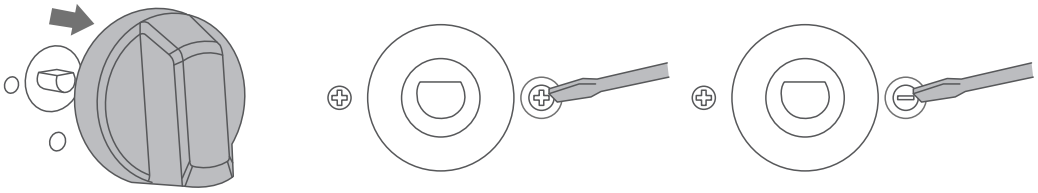
Lorsque des buses avec des sources d'air différentes sont remplacées, il est nécessaire d'ajuster le débit de position de flamme minimum du corps de vanne. Les étapes de l'opération sont les suivantes :

01. Retirez tous les boutons.

02. Dévissez la vis droite.

03. Ajustez le corps de vanne avec un tournevis.

Remarque : Le tournevis doit être coincé sur la vis de réglage du corps de vanne, et le débit augmentera dans le sens antihoraire et diminuera dans le sens horaire. Lors de l'ajustement de la flamme, il doit être ajusté à la position de flamme minimale et lentement. La hauteur de flamme minimale est d'environ 4 mm, et la vanne d'aspiration du thermocouple peut être maintenue.



Avertissement

Après la conversion de l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression que celle pour laquelle il a été précédemment réglé, le nouvel ajustement doit être indiqué sur l'appareil, afin de permettre une identification sans équivoque de l'état de l'appareil après modification.

Précaution en cas de fuites de gaz

Lorsque l'on sent du gaz à l'intérieur de la maison, les précautions suivantes doivent être observées :

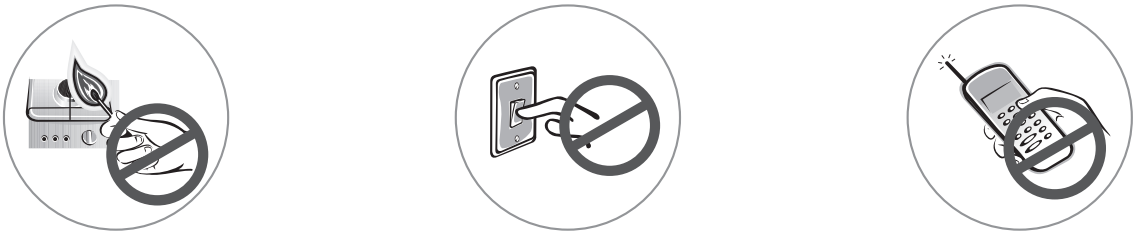
01 Fermez la vanne du cylindre de gaz et tous les boutons de commande.

02 Ne pas allumer de flammes.

03 Ne pas utiliser d'appareils électriques ou d'interrupteurs, tels que des téléphones portables, des hottes de cuisine, des boutons d'alimentation, etc.

04 Ouvrez les fenêtres pour permettre aux gaz inflammables de se dissiper.

05 Sortez et contactez votre service local de pompiers et votre fournisseur de bouteilles de gaz pour obtenir de l'aide.



Conditions d’installation

01 L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de l'humidité, une bonne ventilation est donc essentielle pour un fonctionnement sûr de l'appareil. La pièce dans laquelle la cuisinière à gaz est installée doit être équipée d'une fenêtre ouvrable, d'un dispositif équivalent ou d'un évent permanent pour permettre à la chaleur ou à l'air vicié de s'échapper directement à l'extérieur. Une cuisinière à gaz peut être installée dans une cuisine ou une chambre, mais elle nécessite un espace suffisant. Ne l'installez pas dans les pièces suivantes :

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
Inférieure à $5m^3$	Min. $100cm^2$
$5m^3$ à $10m^3$	Min. $50cm^2$
Supérieure à $10m^3$	Non requis
Dans la cave ou le sous-sol	Min. $65cm^2$

03 Si la cuisinière à gaz est utilisée pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire est nécessaire, par exemple en installant une hotte de cuisine.

04 La ventilation ne doit pas réduire les performances de la cuisinière à gaz ou couper la flamme du gaz.

05 Les unités adjacentes doivent être constituées de matériaux incombustibles. La face avant de l'unité adjacente doit pouvoir résister à une température d'au moins 50°C. Si la table de cuisson au gaz est installée à proximité d'autres appareils, il faut respecter les distances minimales spécifiées dans le « Schéma d'installation ».

06 Le support arrière doit être installé pour assurer une bonne dissipation de la chaleur du capot arrière. (Uniquement pour certains modèles)

07 Un dispositif anti-basculement doit être installé pour éviter d'endommager la machine lors de son utilisation ou de son nettoyage. (Uniquement pour certains modèles)

INTERDICTION ⃠

01 N’installez pas la table de cuisson à gaz sur un tapis.

02 N’installez pas la cuisinière à gaz à côté du réfrigérateur.

03 N’installez pas la prise de courant à côté de la cuisinière à gaz.

04 N’obstruez pas les orifices d'évacuation de la cuisinière à gaz.

Précautions de connexion de la bouteille de gaz

01 Avant de connecter la bouteille de gaz, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression du gaz) et la cuisinière à gaz sont compatibles.

02 Si vous devez utiliser le produit avec un type de gaz différent à l'avenir, vous devez consulter un agent de service autorisé pour la procédure de conversion pertinente.

03 Les cuisinières à gaz sont conçues pour être utilisées avec du gaz GPL et du gaz naturel.

04 Utilisez toujours un régulateur de pression exclusif pour votre cuisinière à gaz. L' absence de régulateur de pression peut entraîner une pression excessive et une fuite de gaz. Vérifiez toujours la validité du régulateur de pression.

05 La longueur du tuyau doit être de 0,4 mètre (minimum) et 1,5 mètre (maximum). Un tuyau usé ou endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, plié. Il est recommandé de changer le tuyau dans l'année suivant la date de fabrication ou si les conditions nationales l'exigent. Les régulateurs de pression

06 doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays où ils sont installés, que vous pouvez trouver chez votre détaillant d'articles de gaz le plus proche. Se référer à la date technique. Il est strictement interdit d'utiliser une pression réglable. La durée de vie du régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur dans les 5 ans suivant la date de fabrication ou si les conditions nationales l'exigent.

07 Utilisez toujours un tuyau en PVC pour travailler de -20°C à 100°C. Assurez-vous que le tuyau :
- N'a pas de plis.
- Ne passe pas à l'arrière de la cuisinière à gaz ni près des sorties d'air chaud.
- N'est pas plus long que 125 cm.

08 Si possible, installez la bouteille de gaz à l'extérieur de la cuisine, dans un endroit protégé et avec un flux d'air.

09 Utilisez un tuyau métallique de 1/2 pour connecter à la cuisinière à gaz.

10 Utilisez uniquement un tuyau en plastique lorsque celui-ci ne passe pas à l'arrière de la cuisinière à gaz.

REMARQUE

01 La cuisinière à gaz ne doit être raccordée au système d'alimentation en gaz que par du personnel autorisé et qualifié.

02 Un raccordement non professionnel du système d'alimentation en gaz peut provoquer une explosion ou un empoisonnement !

03 Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des procédures effectuées par des personnes non autorisées.

04 Avant de raccorder le système d'alimentation en gaz, assurez-vous que le robinet de régulation de pression est fermé, sinon il y a un danger d'explosion !

05 Le tuyau de gaz ne doit pas être pincé, plié, bloqué ou entrer en contact avec la surface de la cuisinière à gaz.

06 Veuillez remplacer le tuyau de gaz endommagé à temps, car le tuyau de gaz endommagé peut provoquer une explosion.

Étapes de connexion de la bouteille de gaz 1

Vérifiez toujours la validité du régulateur de pression.

Le tuyau et le régulateur doivent être remplacés tous les 5 ans ou lorsqu'ils sont cassés.

01 Placez le collier métallique à l'extrémité du tuyau.

02 Connectez le tuyau à l'entrée du four et serrez le collier.

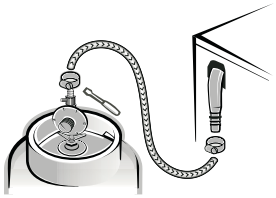
03 Placez l'autre pince sur l'extrémité opposée du tuyau et connectez-la au régulateur de pression, serrez la pince.

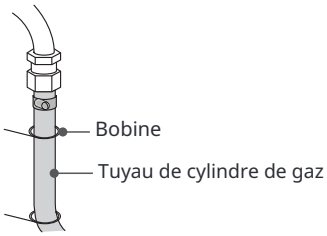
04 Fixez soigneusement le régulateur de pression sur la bouteille de gaz.

05 Après l'installation, vérifiez s'il y a une fuite de gaz, en utilisant du savon ou de la mousse de détergent liquide.

AVERTISSEMENT

Veuillez passer le tuyau de la bouteille de gaz à travers la bobine pour éviter tout contact avec la plaque arrière de la cavité. Cela est pour prévenir les incendies ou les accidents.





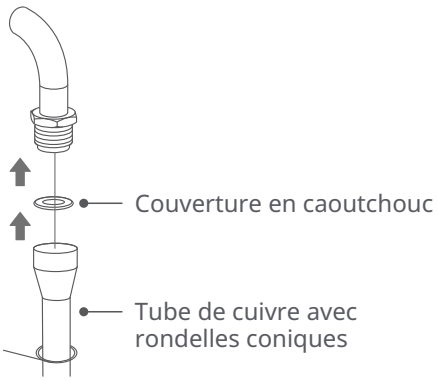


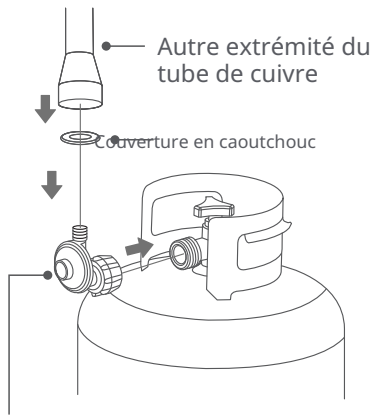
Uniquement pour certains modèles

Étapes de connexion de la bouteille de gaz 2 (Connecteur non fourni)

Une combinaison de connecteurs doit être utilisée pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz existante. Votre connexion peut être différente en fonction du type de conduite d'alimentation, de la taille et de l'emplacement.

1. Vérifiez le tuyau d'arrivée d'air pour tout dommage ou pliage.
2. Utilisez l'équipement spécifié dans la figure ci-dessous pour raccorder la cuisinière.
3. Après avoir connecté le tuyau d'alimentation en gaz, ouvrez le gaz de l'équipement et vérifiez s'il y a des fuites en versant de la mousse au niveau de la connexion et du coude du tuyau.



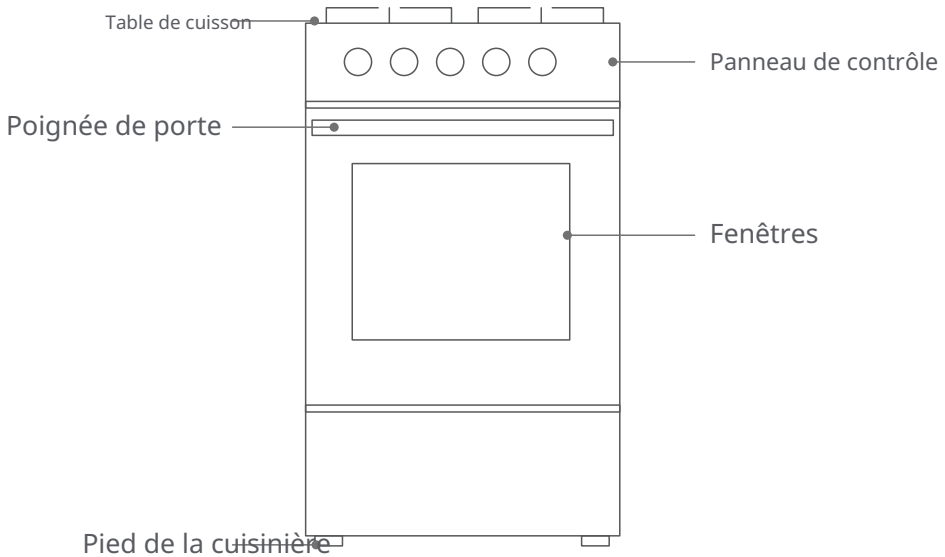


Réducteur de pression de la bouteille de gaz

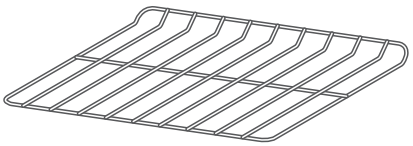
INTRODUCTION DU PRODUIT

En cas de différences entre l'appareil et les images de ce manuel, le produit prévaudra.

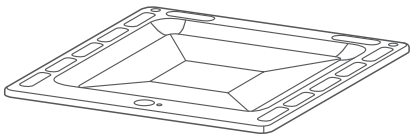
Cuisinière à gaz



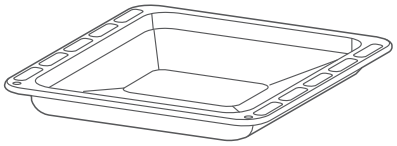
Accessoires



Grille de cuisson Placer des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur ou griller

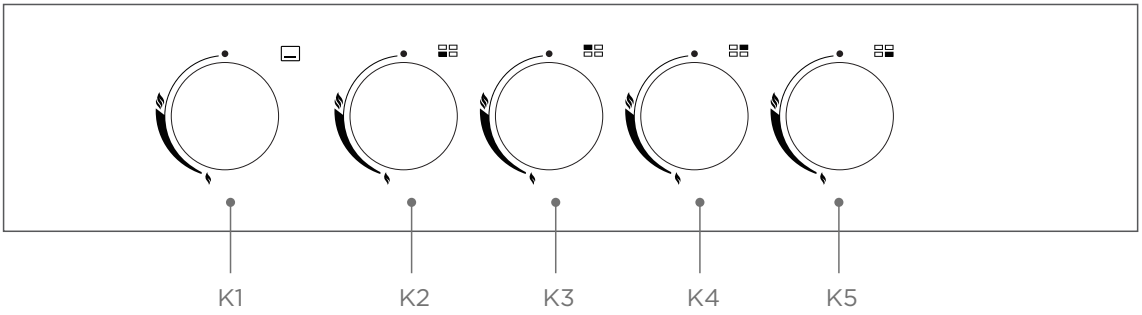


Bac de récupération pour recevoir la graisse ou les résidus alimentaires



Plaque de cuisson pour cuire de plus grandes portions de nourriture

Panneau de contrôle



bouton K1 :Contrôle le brûleur du four.
bouton K2-K5 ：Contrôle le brûleur de la table de cuisson.

	Brûleur de four	Tournez le bouton K1 vers la gauche pour démarrer le brûleur du bas du four.
	Emplacement du brûleur de la table de cuisson emplacement du brûleur de la table de cuisson	
●	ÉTEINT	Position d'arrêt du brûleur.
	Puissance de feu	Plus l'icône est grande, plus la température est élevée.

Première utilisation

01 Retirez tous les articles du four avant de l'utiliser. Tels que : Grille de cuisson, Plaque de cuisson, mousse, etc.

02 Ouvrez les fenêtres et la hotte de cuisinière.

03 Allumez le brûleur du four, réglez sur la puissance de feu maximale et réglez le minuteur sur 0,5-1 heure. Cela permet de retirer le revêtement anticorrosion sur le brûleur du four, les odeurs piquantes ou les fumées pendant le processus sont normales.

Méthode d'allumage

Le temps d'allumage ne doit pas dépasser 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, arrêtez l'opération et attendez au moins 1 minute avec la fenêtre ouverte avant de tenter de rallumer le brûleur.

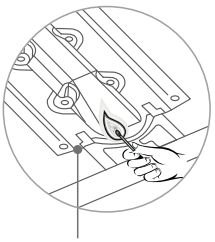
Allumage manuel (uniquement pour certains modèles)

01 Retirez le bac d'égouttement au bas de la cavité.

02 Tournez le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

03 Pour allumer le brûleur inférieur du four, placez une allumette allumée près du trou rond du brûleur inférieur.

04 Pour allumer un brûleur de la table de cuisson, maintenez une allumette allumée près du brûleur.



Brûleur inférieur de la cavité

Étapes de cuisson

01 Une fois les brûleurs du four allumés, fermez doucement la porte, tournez le bouton de commande sur la température la plus élevée et préchauffez pendant 7 à 12 minutes.

02 Une fois le préchauffage terminé, placez les ingrédients dans le four, fermez doucement la porte et tournez le bouton pour ajuster la température.

03 Placez une casserole adaptée sur la grille du four, allumez la table de cuisson et ajustez la température.

04 Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de commande sur « OFF » et fermez la vanne du cylindre de gaz.

Conseils

01 Votre cuisinière à gaz est équipée d'un thermostat qui vous donne une température de cuisson plus précise. (uniquement pour certains modèles)

02 Veuillez ne pas cuire les aliments directement sur le bac d'égouttement au bas du four.

Protection contre l'extinction de la flamme (uniquement pour certains modèles)

Votre cuisinière à gaz dispose d'une protection contre l'extinction de la flamme. Lorsque la flamme s'éteint accidentellement, la cuisinière coupe automatiquement l'alimentation en gaz.

Votre table de cuisson dispose d'une protection contre l'extinction de la flamme. Lorsque la flamme s'éteint de manière inattendue, la table de cuisson coupe automatiquement l'alimentation en gaz.

Votre four dispose d'une protection contre l'extinction de la flamme. Lorsque la flamme s'éteint de manière inattendue, le four coupe automatiquement l'alimentation en gaz.

Utilisez des précautions

01 Lors de la fermeture de la porte, veuillez ne pas appliquer de force rapidement, sinon la flamme s'éteindra en raison de la montée en pression dans la cavité.

02 Après la cuisson, utilisez des gants résistants à la chaleur pour retirer les aliments et les accessoires.

03 Ne placez jamais de vêtements ou d'objets inflammables près du brûleur.

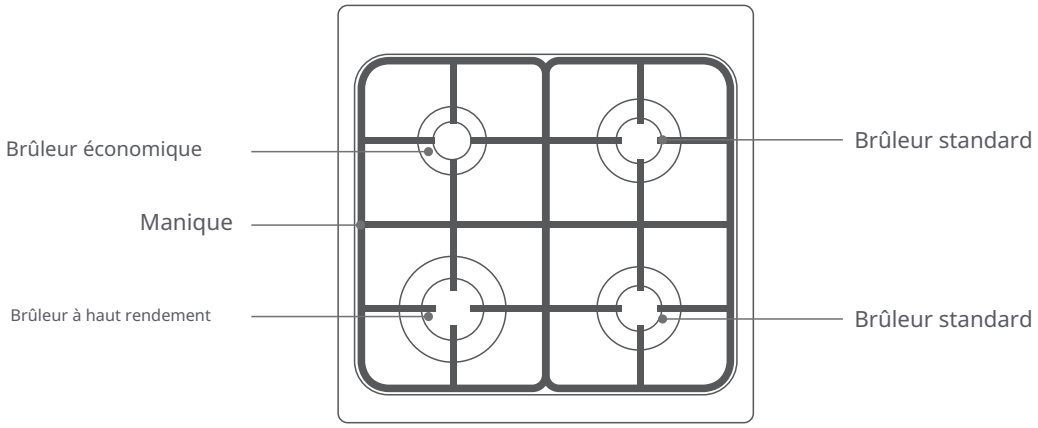
04 N'utilisez pas le four pour ranger des ustensiles, en particulier ceux contenant des résidus ou de grandes quantités d'huile ou de graisse.

05 Lors de l'utilisation du four, évitez de toucher ses surfaces en verre et ses accessoires internes.

06 Lors de l'utilisation d'une cuisinière à gaz, gardez les enfants hors de la cuisine.

07 Ne placez rien sur la porte du four.

Plaques de cuisson



Type de brûleur à gaz	Diamètre des brûleurs à gaz	Diamètre du pot
Brûleur à haut rendement	24-26 cm	20-23 cm
Brûleur standard	16-20 cm	12-20 cm
Brûleur économique	10-14 cm	8-16 cm

Recommandations importantes

L'utilisateur ne peut pas utiliser le récipient de cuisson sur la plaque chauffante qui dépasse ses bords.

Pour une consommation de gaz plus faible et plus efficace, il est conseillé d'utiliser des casseroles avec un diamètre adapté à la taille des brûleurs (fig.1 et 2), empêchant la flamme de brûler à ciel ouvert (fig.3). Il est conseillé de réduire la flamme dès que le liquide commence à bouillir, et de maintenir la flamme au minimum nécessaire pour maintenir l'ébullition.
Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate dans la pièce où la cuisinière est installée.
Pour faciliter l'allumage, allumez le brûleur avant de placer la casserole sur la grille du pot.

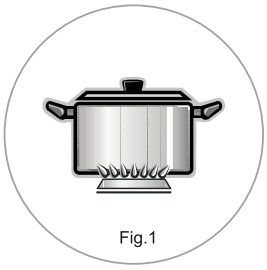


Fig.1

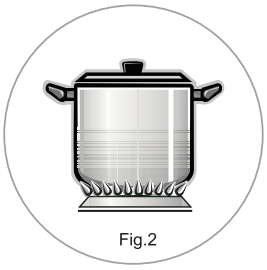


Fig.2


Fig.3

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

01 Avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien, assurez-vous que le bouton de commande est fermé, que la vanne de la bouteille de gaz est fermée, et si c'est un modèle avec un moteur, assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée.

02 Après la cuisson, attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le nettoyer. Le fait de ne pas nettoyer le produit peut entraîner une détérioration de la surface de l' appareil, ce qui peut affecter sa durée de vie et entraîner une situation dangereuse.

03 Les ustensiles de cuisson (tels que : Grille de cuisson, Bac de récupération, Plaque de cuisson, etc.) ne doivent pas être lavés directement à l'eau froide, mais à l'eau tiède.

04 Nettoyez la surface du produit avec un chiffon doux, un chiffon chaud et une solution d'eau chaude savonneuse (1 litre d'eau, 2 cuillères à soupe).

05 Lors du nettoyage du panneau de contrôle et de la table de cuisson, il est recommandé d'essuyer avec un essuie-tout sec humidifié avec une solution d'eau savonneuse, puis de sécher avec un chiffon doux propre ou un essuie-tout sec.

REMARQUE

01 Lors du nettoyage de la cuisinière à gaz, ne laissez pas de résidus alimentaires ou de gouttelettes d'huile pénétrer dans les trous ronds du brûleur.

02 Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de réparer ou de remplacer des pièces. (uniquement pour certains modèles)

03 Gardez toujours votre cuisinière à gaz propre.

04 N'utilisez pas de nettoyants caustiques ou abrasifs forts.

05 N'utilisez pas d'objets durs tels que des brosses métalliques pour essuyer le produit.

06 N'utilisez pas de tampons à récurer car ils pourraient endommager l'aspect et la finition.
AVERTISSEMENT : N'utilisez pas un grattoir métallique rugueux ou tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Si la surface de la vitre de la porte du four est rayée, elle pourrait se briser et causer des blessures.

Nettoyage de la porte

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

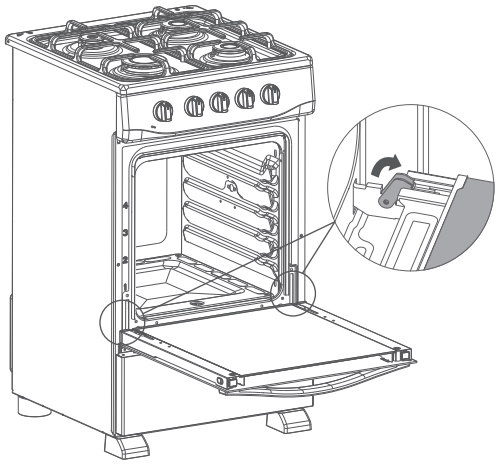
À des fins de nettoyage et pour retirer les panneaux de porte, vous pouvez détacher la porte de l'appareil. Il y a un levier de verrouillage sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est sécurisée en place. Elle ne peut pas être détachée. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se refermer brusquement.

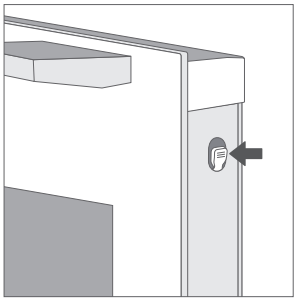
Avertissement

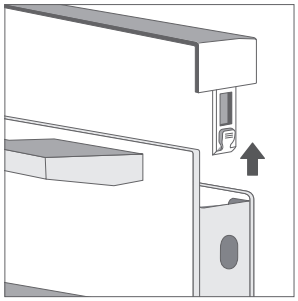
1. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, et vous pourriez être piégé. Gardez vos mains éloignées des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer brusquement avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lors du détachement de la porte de l'appareil, complètement ouverts.

Retrait et installation de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage sur la gauche et la droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Avec les deux mains, saisissez la porte sur le côté gauche et droit, et tirez-la vers le haut.
5. Le revêtement en plastique de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer le revêtement. Appuyez sur les interrupteurs gauche et droit du revêtement.
6. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement enlevées afin que vous puissiez continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, replacez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement en place.







REMARQUE

Réattachez la porte de l'appareil dans le sens inverse de son retrait.

PARAMÈTRE TECHNIQUE

MODÈLE	SKG4501TM/SKG4500TMX	
Catégorie de Gaz	II2E+3+	
Types de Gaz	G30/G31 ☑	G20/G25 ☑
Pression de Gaz	G30:(28-30)mbar G31:37mbar	G20:20mbar G25:25mbar
Puissance Thermique Totale∑Qn	Brûleur Petit : 1,1 kW (80g/h) Brûleur Moyen : 1,85 kW (135g/h) *2 Brûleur Grand : 2,9 kW (211g/h) Brûleur du Four : 2,6 kW (189g/h)	Petit Brûleur: 1.0kW Brûleur Moyen: 1.75 kW*2 Grand Brûleur: 3.0kW Brûleur de Four : 2.6kW
Taille de l'Injecteur	Petit Brûleur: 0.53mm Brûleur Moyen: 0.68mm Grand Brûleur: 0.85mm Brûleur de Four : 0.76mm	Petit Brûleur: 0.72mm Brûleur Moyen: 0.97mm Grand Brûleur: 1.30mm Brûleur de Four : 1.14mm
Puissance Thermique Totale	10,3 kW (750g/h)	10,1 kW

DÉPANNAGE

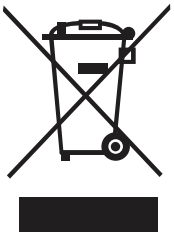
Si le défaut ne peut être éliminé, veuillez contacter le service après-vente.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La machine ne fonctionne pas après le démarrage	La porte du four n'est pas fermée	Fermez la porte du four
Aliments non cuits	La température est trop basse	Choisissez la bonne température
	Les aliments sont placés dans le mauvais nombre de couches	Ajustez les couches de placement
	Les aliments sont trop gros ou trop épais	Réduisez les portions alimentaires et augmentez le temps de cuisson
Odeur piquante	Odeur piquante	Phénomène normal
Bruit	Dilatation du métal sous l'effet de la chaleur	Phénomène normal
Le voyant du four ne s'allume pas	Lampe du four endommagée	Recherchez un service après-vente
Le brûleur ne s'allume pas	Le robinet de la bouteille de gaz n'est pas ouvert	Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz
	Il n'y a pas de gaz inflammable dans la bouteille de gaz	Remplacez les bouteilles de gaz
	Il y a des résidus ou des gouttes d'huile sur le brûleur	Nettoyez les résidus ou la graisse des brûleurs
	Dommages au brûleur	Recherchez un service après-vente
Flamme irrégulière ou couleurs de flamme multiples	Les trous du brûleur sont obstrués ou la graisse brûle.	Nettoyez les résidus ou la graisse des brûleurs

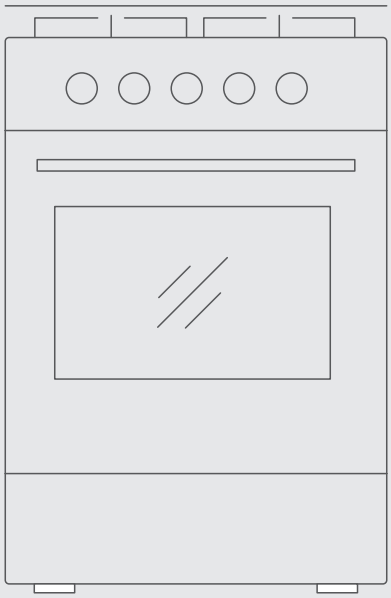
Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



svan



FREISTEHENDER GASKOCHER

Bedienungsanleitung

SKG4501TM
SKG4500TMX

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

01 WARNUNG: 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.

02 Das Gerät darf nicht länger als 15 Sekunden betrieben werden. 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.

03 Sollten die Brennerflammen versehentlich erlöschen, schalten Sie die Brennersteuerung aus und versuchen Sie mindestens 1 Minute lang nicht, den Brenner erneut zu zünden.

04 Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.

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

06 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.

07 ACHTUNG: Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. das Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, z. B. eine Erhöhung des Niveaus der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden.

08 ACHTUNG: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

09 ACHTUNG: Dieses Gerät dient nur zum Kochen. Es darf nicht für andere Zwecke, beispielsweise zur Raumheizung, verwendet werden.

10 Zur Vermeidung des Kontakts mit der Backofentür ist eine zusätzliche Schutzmaßnahme erhältlich. Dieses Teil sollte eingebaut werden, wenn die Anwesenheit kleiner Kinder zu erwarten ist.“

11 VORSICHT: Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:
- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
-Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche;
-Benutzen Sie das Gerät nicht.

12 Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn es defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist.

13 Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

14 Das Gerät wurde für den häuslichen Gebrauch im Innenbereich konzipiert und ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt.

15 Das Gerät darf nur von Erwachsenen zum Zubereiten von Speisen gemäß den Anweisungen in dieser Broschüre verwendet werden. Jede andere Verwendung des Gerätes (z. B. zum Heizen des Raumes) stellt eine unsachgemäße Verwendung dar und ist gefährlich. Für Schäden, die durch unsachgemäße, fehlerhafte und unvernünftige Verwendung des Gerätes entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

16 Dieses Gerät kann als Klasse 1 (isoliert) oder Klasse 2-Unterklasse 1 (eingelassen zwischen 2 Schränken) verwendet werden.

17 Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/ Leitung an, die durch eine Sicherung geeigneter Kapazität gemäß der Tabelle „Technische Daten“ geschützt ist. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker durchführen, während Sie das Gerät mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die dadurch entstehen, dass das Produkt nicht gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet ist.

18 Achten Sie darauf, dass die Netzkabel anderer Geräte nicht mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung kommen.

19 Die zur Belüftung und Wärmeableitung dienenden Öffnungen dürfen niemals abgedeckt werden.

20 Schließen Sie den Glasdeckel nicht (nur entsprechende Modelle), wenn Sie im Ofen oder auf dem Kochfeld kochen.

21 Verwenden Sie während des Betriebs keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des Geräts.

22 Legen Sie kein brennbares Material in das Ablagefach oder in den Ofen. Es kann einen Brand verursachen.

23 Stellen Sie immer sicher, dass sich die Knöpfe in der Aus-Position befinden, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

24 Wenn Sie den Gaskocher längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn bitte von der Stromversorgung.

25 Führen Sie keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durch, ohne das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Spülen Sie das Produkt niemals mit Wasser ab.

26 Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, können zu Verletzungen oder weiteren Fehlfunktionen des Geräts führen. Kontaktieren Sie den Support.

27 Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür.

28 Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

29 Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

30 Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in Ihren Gerichten alkoholische Getränke verwenden. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann einen Brand verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

31 Stellen Sie Backbleche, Schüsseln oder Aluminiumfolie nicht direkt auf den Boden des Ofens, da der Hitzestau den Boden des Ofens beschädigen könnte.

32 Das Produkt kann während des Gebrauchs heiß sein. Berühren Sie niemals die heißen Brenner, Innenteile des Ofens, Heizkörper usw.

33 Die Rückseite des Ofens wird während des Betriebs heiß. Stellen Sie sicher, dass der Gas-/Stromanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls können Verbindungen beschädigt werden.

34 Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein und verlegen Sie es nicht über heiße

Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und durch Kurzschluss einen Stromschlag oder einen Brand verursachen.

35 Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

36 Das verwendete Netzteil muss dem angegebenen Spannungsbereich des Produkts entsprechen.

37 ACHTUNG: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

38 ACHTUNG: Dieses Gerät dient nur zum Kochen. Es darf nicht für andere Zwecke, beispielsweise zur Raumheizung, verwendet werden.

39 VORSICHT: Glasdeckel können beim Erhitzen zerbrechen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Deckel schließen.

40 ACHTUNG: Beim Grillen muss die Tür geschlossen sein.

41 Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Netzstecker zu ziehen.

42 Beißen, verdrehen oder verknoten Sie das Netzkabel nicht.

43 Verändern Sie nicht die Spezifikationen und Eigenschaften Ihres Gasherds.

44 Installieren Sie das Gaskochfeld nicht unter der Steckdose.

45 Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Adapterstecker.

46 Um Unfälle zu vermeiden, schließen Sie bitte vor der Reparatur, Reinigung oder dem Austausch von Teilen den Bedienknopf und das Gasflaschenventil. Wenn es sich um ein Modell mit Netzkabel handelt, müssen Sie auch den Netzstecker ziehen.

47 Verwenden Sie keinen Herdschutz. Die Verwendung ungeeigneter Herdschutzgitter kann zu Unfällen führen.

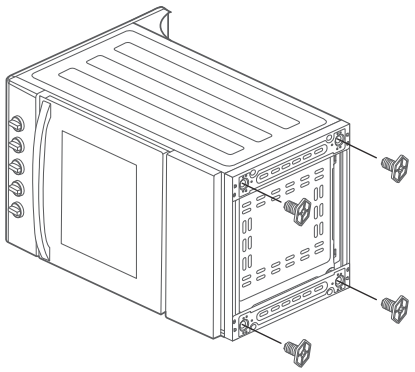
PRODUKTINSTALLATION

Installation des Ofenfußes (nur für einige Modelle)

1. Der Ofenfuß wird durch vier Schrauben oder Drehung an der Unterseite der Maschine befestigt.

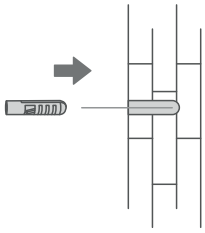


2. Der Installationsvorgang sollte von mindestens zwei Personen mit kratzfesten Handschuhen durchgeführt werden.

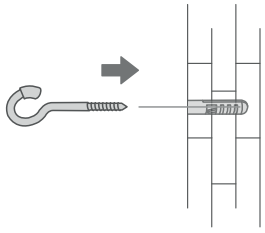


Installation der kippsicheren Kette (nur für einige Modelle)

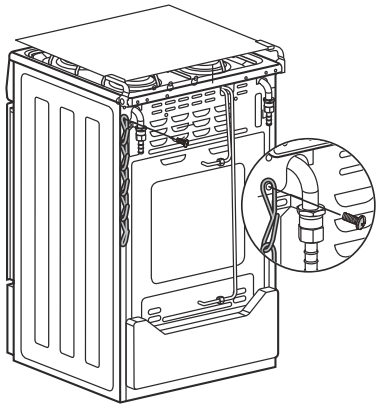
1. Bohren Sie an der entsprechenden Stelle in der Wand hinter dem Gerät ein Loch und treiben Sie den Stift in das Loch.



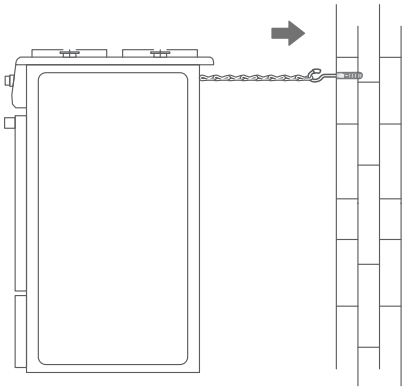
2. Schrauben Sie die Hakenschraube in den Stift.



3. Befestigen Sie die Kette an der Rückseite des Geräts.



4. Hängen Sie das andere Ende der Kette an die Hakenschraube.

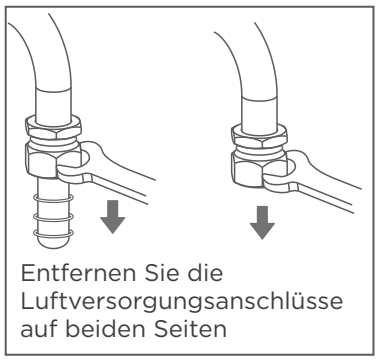


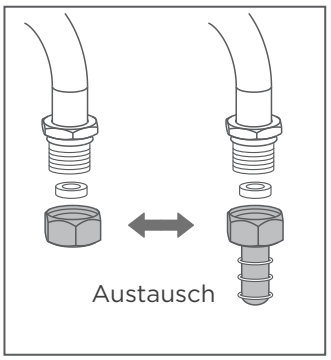
Ersatzgelenk und Rohrstopfen

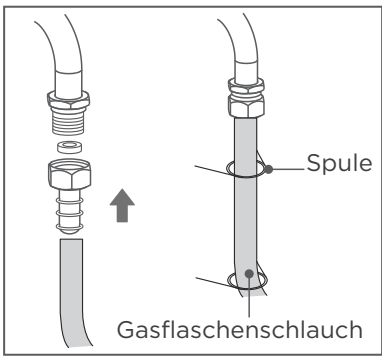
Wenn die Gasflasche auf der rechten Seite der Maschine platziert ist, wählen Sie bitte den Anschluss auf der rechten Seite der Rückseite der Maschine aus. Die Bedienungsschritte sind wie folgt:

1. Entfernen Sie den Lufteinlassanschluss bzw. den Rohrstopfen.
2. Verriegeln Sie den Lufteinlassanschluss bzw. den Rohrstopfen mit einer Kraft von höchstens ±1 N.M. Nach dem Verriegeln muss vor dem normalen Gebrauch die Luftdichtheit mit Seifenwasser getestet werden, um sicherzustellen, dass keine Luftlecks auftreten.

Hinweis: Die Installation muss von professionellem Kundendienstpersonal erfolgen.

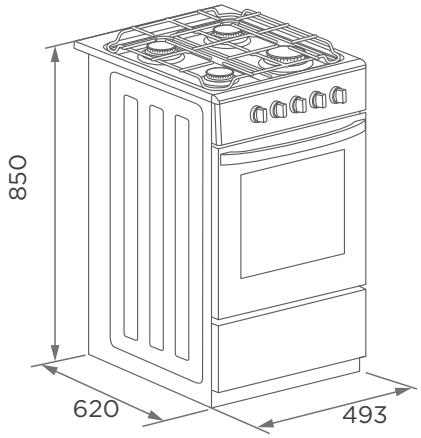


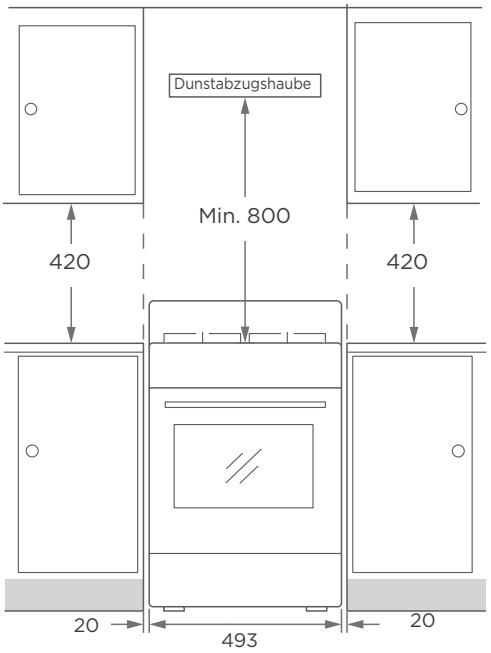




Installationsdiagramm

1. Bitte stellen Sie sicher, dass die Installationsgrößenanforderungen im Bild unten erfüllt sind.
2. Das Schrankmaß ist in mm angegeben.
3. Der Knopfofenfuß ist in der Höhe verstellbar.

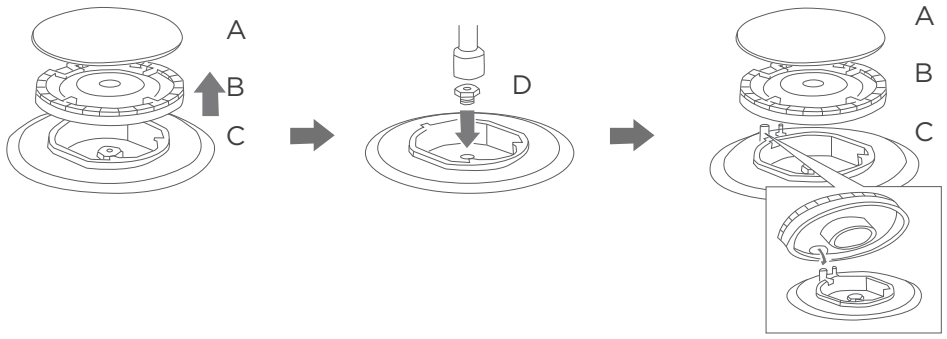




Austausch der Düsen

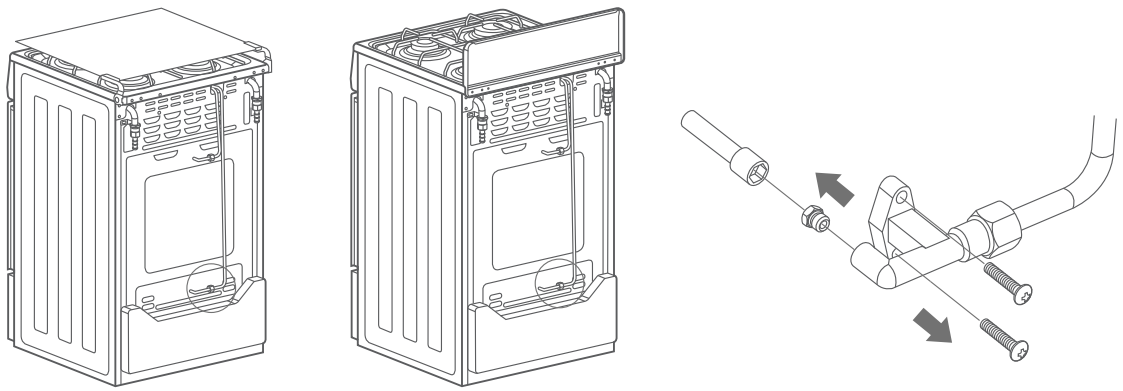
Gehen Sie wie folgt vor (Kochfelder):

1. Entfernen Sie die Topfträger.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel (A) und Brennersprüher (B) von den Brennern (C).
3. Entfernen Sie die Düse (D) und ersetzen Sie sie durch eine für die neue Gasart geeignete Düse (siehe Abschnitt „Allgemeine Düsentabelle“).
4. Ersetzen Sie das Gasetikett durch das neue Etikett, das mit dem Düsensatz geliefert wurde.
5. Platzieren Sie jeden Brennersprüher (B) auf dem Brenner (C).
6. Positionieren Sie den entsprechenden Brennerdeckel (A) genau auf der Tasse.
7. Bringen Sie die Topfträger wieder an.



Gehen Sie wie folgt vor (Ofen):

1. Trennen Sie den Netzschalter, lösen Sie die Schrauben der Rückplatte des Ofens und entfernen Sie die Rückplatte.
2. Lösen Sie die Schraube am vorderen Teil des Ofenbrenners und ziehen Sie ihn leicht nach oben.
3. Schrauben Sie die Düse ab und ersetzen Sie sie durch eine Düse, die für die Verwendung mit der neuen Gasart geeignet ist.
4. Befolgen Sie zum Zusammenbau die Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge.



HINWEIS

Die Umstellung auf eine andere Gasart muss von einem autorisierten Fachmann und gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Passen Sie den Ventilkörperdurchfluss an

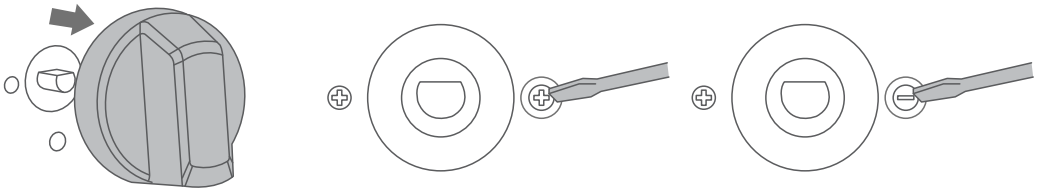
Wenn Düsen mit unterschiedlichen Luftquellen ausgetauscht werden, muss der minimale Flammenpositionsdurchfluss des Ventilkörpers angepasst werden. Die Arbeitsschritte sind wie folgt:

01 Entfernen Sie alle Knöpfe.

02 Lösen Sie die rechte Schraube.

03 Stellen Sie den Ventilkörper mit einem Schraubendreher ein.

Hinweis: Der Schraubendreher sollte an der Einstellschraube des Ventilkörpers festsitzen, und die Durchflussrate erhöht sich gegen den Uhrzeigersinn und verringert sich im Uhrzeigersinn. Beim Einstellen der Flamme sollte diese auf die minimale Flammenposition und langsam eingestellt werden. Die minimale Flammenhöhe beträgt etwa 4 mm und das Thermoelement-Saugventil kann beibehalten werden.



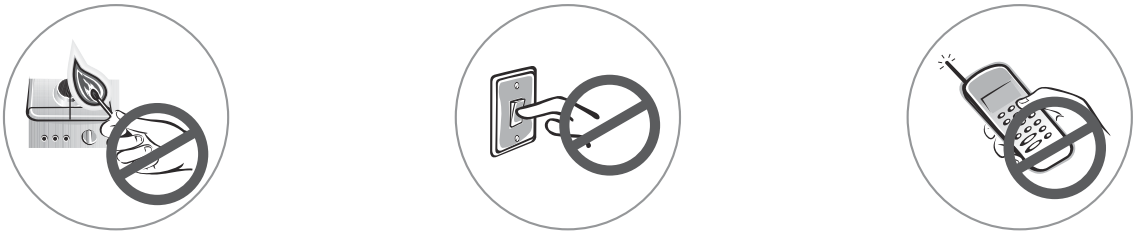
Warnung

Nach der Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart oder auf einen anderen Druck als den, auf den es zuvor eingestellt wurde, muss die neue Einstellung am Gerät angegeben werden, so dass der Zustand des Geräts nach der Änderung eindeutig erkennbar ist.

Vorsichtsmaßnahme bei Gaslecks

Wenn im Haus Gasgeruch auftritt, müssen folgende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. Schließen Sie das Gasflaschenventil und alle Bedienknöpfe.
2. Keine Flammen anzünden.
3. Betätigen Sie keine Elektrogeräte oder Netzschalter wie Mobiltelefone, Dunstabzugshauben, Netzschalter usw.
4. Öffnen Sie die Fenster, damit brennbare Gase entweichen können.
5. Gehen Sie nach draußen und wenden Sie sich an Ihre örtliche Feuerwehr und Ihren Gasflaschenlieferanten, um Hilfe zu erhalten.



Installationsanforderungen

01 Bei der Verwendung eines Gaskochers entstehen Wärme und Feuchtigkeit, daher ist eine gute Belüftung für den sicheren Betrieb des Geräts unerlässlich. Der Raum, in dem der Gaskocher aufgestellt wird, benötigt ein zu öffnendes Fenster, eine gleichwertige oder permanente Entlüftung, damit Wärme oder Abluft direkt nach draußen entweichen können. Ein Gasherd kann in der Küche oder im Schlafzimmer installiert werden, benötigt aber ausreichend Platz. Bitte installieren Sie es nicht in den folgenden Räumen:

Zimmergröße	**Belüftungsöffnung**
kleiner als $5m^3$	Mindestens 100 cm^2
$5m^3$ bis $10m^3$	Mindestens 50 cm^2
größer als $10m^3$ Höhle	nicht erforderlich
Im Keller oder Keller	Mindestens 65 cm^2

02 Soll der Gasherd über einen längeren Zeitraum genutzt werden, ist eine zusätzliche Belüftung erforderlich, beispielsweise durch den Einbau einer Dunstabzugshaube.

03 Die Belüftung sollte die gute Leistung des Gaskochers nicht beeinträchtigen oder die Gasflamme unterdrücken.

04 Angrenzende Einheiten müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Die Vorderseite des angrenzenden Gerätes muss einer Temperatur von mindestens 50°C standhalten. Wenn das Gaskochfeld in der Nähe anderer Geräte installiert wird, müssen die im „Installationsplan“ angegebenen Mindestabstände eingehalten werden.

05 Die hintere Halterung muss installiert werden, um sicherzustellen, dass die Wärme von der hinteren Abdeckung reibungslos abgeleitet werden kann. (Nur für einige Modelle)

06 Um Schäden an der Maschine während des Gebrauchs oder der Reinigung zu vermeiden, muss eine Kippschutzvorrichtung installiert werden. (Nur für einige Modelle)

VERBOTEN ⃠

01 Stellen Sie das Gaskochfeld nicht auf einen Teppich.

02 Stellen Sie den Gasherd nicht neben dem Kühlschrank auf.

03 Installieren Sie die Steckdose nicht neben dem Gaskocher.

04 Blockieren Sie nicht die Abluftöffnungen des Gaskochers.

Vorsichtsmaßnahmen beim Anschluss von Gasflaschen

01 Bitte stellen Sie vor dem Anschluss der Gasflasche sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und Gasdruck) und der Gasherd kompatibel sind.

02 Wenn Sie das Produkt in Zukunft mit einer anderen Gasart verwenden müssen, müssen Sie sich bezüglich des entsprechenden Umstellungsverfahrens an einen autorisierten Servicemitarbeiter wenden.

03 Gaskocher sind für die Verwendung mit Flüssiggas und Erdgas ausgelegt.

04 Verwenden Sie immer einen Druckregler, der ausschließlich für Ihren Gasherd geeignet ist. Das Fehlen eines Druckreglers kann zu Überdruck und Gaslecks führen. Überprüfen Sie stets die Funktionsfähigkeit des Druckreglers.

05 Die Länge des Schlauchs muss 0,4 Meter (Minimum) und 1,5 Meter (Maximum) betragen. Abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist. Es wird empfohlen, den Schlauch innerhalb eines Jahres ab Herstellungsdatum auszutauschen, oder wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.

06 Druckregler sollten den geltenden Vorschriften des Landes entsprechen, in dem sie installiert werden. Diese finden Sie beim nächstgelegenen Gashändler. Beachten Sie das technische Datum. Es ist strengstens verboten, einstellbaren Druck zu verwenden. Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 5 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen, oder wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.

07 Verwenden Sie bei Temperaturen zwischen -20 °C und 100 °C immer einen PVC-Schlauch. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch:

- Keine Knicke.
- Kommt nicht auf die Rückseite des Gasherds und auch nicht in die Nähe der Heißluftaustritte.
- Es ist weniger als 125 cm lang.

08 Installieren Sie die Gasflasche nach Möglichkeit außerhalb der Küche, an einem geschützten Ort mit Luftzirkulation.

09 Verwenden Sie zum Anschluss an den Gasherd einen 1/2-Metallschlauch.

10. Verwenden Sie einen Kunststoffschlauch nur, wenn dieser nicht an der Rückseite des Gasherds angebracht ist.

HINWEIS

01 Der Gaskocher darf nur durch autorisiertes und qualifiziertes Personal an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden.

02 Unsachgemäßer Anschluss des Gasversorgungssystems kann zu Explosion oder Vergiftung führen!

03 Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Eingriffe unbefugter Personen entstehen.

04 Stellen Sie vor dem Anschluss der Gasversorgung sicher, dass das Druckregelventil geschlossen ist, sonst besteht Explosionsgefahr!

05 Der Gasschlauch darf nicht eingeklemmt, geknickt oder blockiert werden oder die Oberfläche des Gaskochers berühren.

06 Bitte ersetzen Sie den beschädigten Gasschlauch rechtzeitig, da der beschädigte Gasschlauch eine Explosion verursachen kann.

Schritte zum Anschließen der Gasflasche 1

Überprüfen Sie stets die Funktionsfähigkeit des Druckreglers. Schlauch und Regler sollten alle 5 Jahre oder bei Defekt ausgetauscht werden.

01 Platzieren Sie die Metallschelle am Schlauchende.

02 Schließen Sie den Schlauch an den Ofeneinlass an und ziehen Sie die Klemme fest.

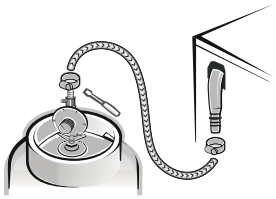
03 Setzen Sie die andere Schelle auf das gegenüberliegende Schlauchende, verbinden Sie diese mit dem Druckregler und ziehen Sie die Schelle fest.

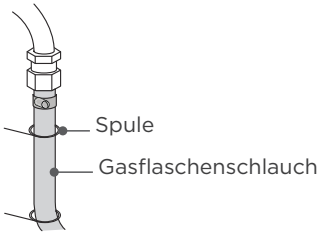
04 Schrauben Sie den Druckregler vorsichtig an die Gasflasche.

05 Überprüfen Sie nach der Installation mit Seife oder flüssigem Reinigungsmittelschaum, ob ein Gasleck vorliegt.

WARNUNG

Bitte fädeln Sie den Gasflaschenschlauch durch die Spule, um zu vermeiden, dass er die Rückplatte des Hohlraums berührt. Dies dient dazu, Brände oder Unfälle zu verhindern.





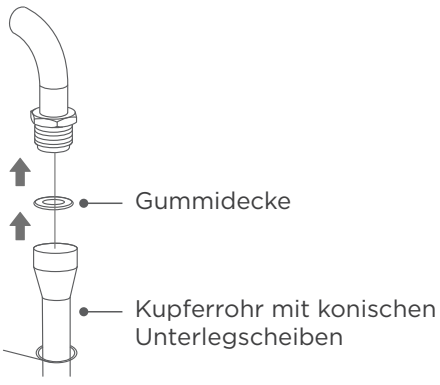


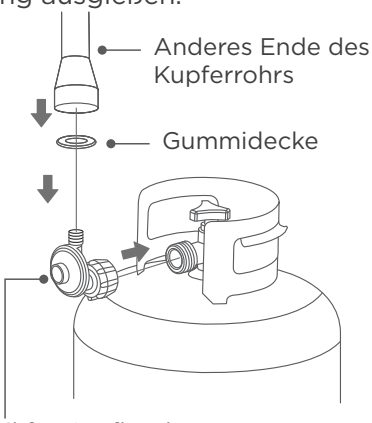
Nur für einige Modelle

Schritte 2 zum Anschließen der Gasflasche (Anschluss nicht im Lieferumfang enthalten)

Für den Anschluss des Herdes an die bestehende Gasversorgungsleitung muss eine Kombination von Anschlüssen verwendet werden. Je nach Art der Versorgungsleitung, Größe und Standort kann Ihr Anschluss unterschiedlich sein.

1. Überprüfen Sie den Luftzufuhrschlauch auf Beschädigung oder Verbiegung.
2. Verwenden Sie zum Anschluss des Bereichs die in der Abbildung unten angegebene Ausrüstung.
3. Schalten Sie nach dem Anschließen an den Gasversorgungsschlauch das Gas des Geräts ein und prüfen Sie, ob Leckagen vorliegen, indem Sie Schaum am Anschluss und an der Biegung der Rohrleitung ausgießen.



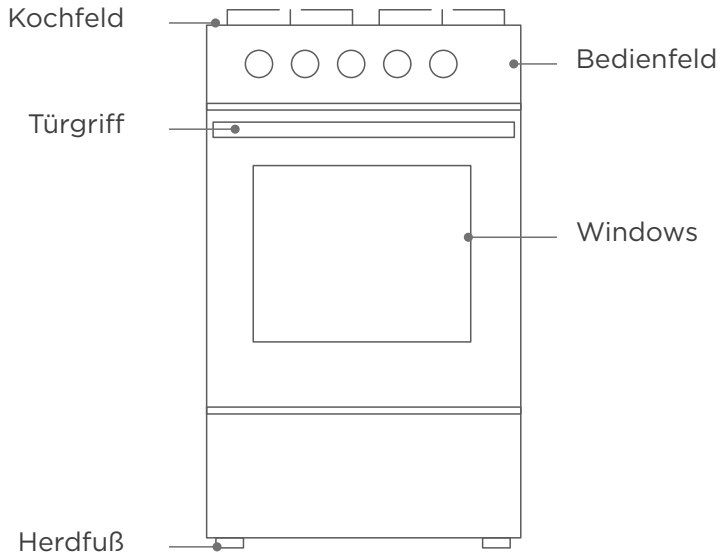


Druckminderventil für Gasflaschen

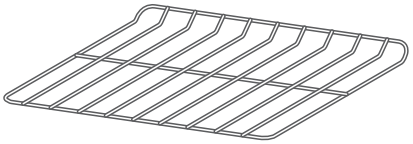
PRODUKTEINFÜHRUNG

Im Falle von Unterschieden zwischen dem Gerät und den Bildern in dieser Anleitung ist das Produkt maßgebend.

Gaskocher

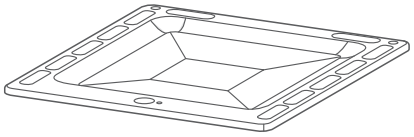


Zubehör



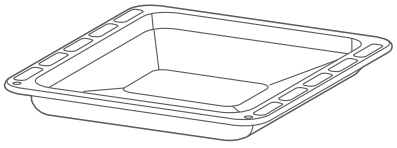
Grillrost

Platzieren von hitzebeständigen Kochutensilien oder Grillen



Auffangschale

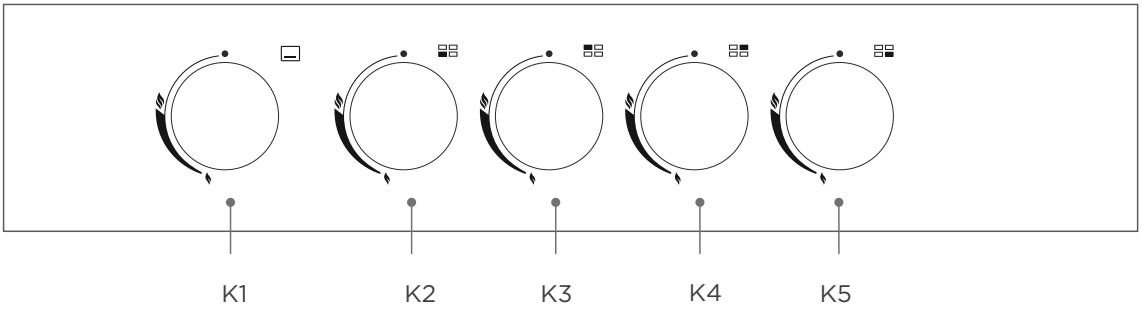
Erhalten Sie Speisefett oder Rückstände



Grillschale

größere Portionen kochen

Bedienfeld



Knopf K1: Steuert den Ofenbrenner.
Knopf K2-K5： Steuert den Kochfeldbrenner.

⌴	Ofenbrenner	Drehen Sie den Knopf K1 nach links, um den Brenner unten im Ofen zu starten.
⁘	Standort des Kochfeldbrenners	Standort des Kochfeldbrenners
●	AUS	Brenner-Aus-Position.
⁘	Feuerkraft	Je größer das Symbol, desto höher die Temperatur.

Zum ersten Mal verwendet

01 Nehmen Sie alle Gegenstände aus dem Ofen, bevor Sie ihn verwenden. Zum Beispiel: Grillrost, Grillschale, Schaumstoff usw.

02 Öffnen Sie Fenster und Dunstabzugshaube.

03 Zünden Sie den Ofenbrenner an, stellen Sie die maximale Feuerkraft ein und stellen Sie den Timer auf 0,5–1 Stunde. Dadurch wird die Korrosionsschutzbeschichtung auf dem Ofenbrenner entfernt; stechende Gerüche oder Dämpfe während des Vorgangs sind normal.

Zündmethode

Die Zündzeit sollte 15 Sekunden nicht überschreiten. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden zündet, stellen Sie den Betrieb ein und warten Sie mindestens 1 Minute bei geöffnetem Fenster, bevor Sie versuchen, den Brenner weiter zu zünden.

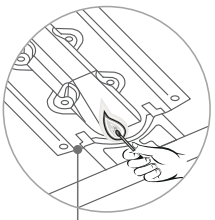
Manuelle Zündung (nur für einige Modelle)

01 Entfernen Sie die Auffangschale am Boden des Garraums.

02 Drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn.

03 Um den unteren Brenner des Ofens zu zünden, legen Sie ein brennendes Streichholz in die Nähe des runden Lochs des unteren Brenners.

04 Um einen Kochfeldbrenner anzuzünden, halten Sie ein brennendes Streichholz in die Nähe des Brenners.



Hohlraum-Bodenbrenner

Kochschritte

01 Sobald die Ofenbrenner gezündet sind, schließen Sie vorsichtig die Tür, drehen Sie den Bedienknopf auf die höchste Temperatur und heizen Sie den Ofen 7–12 Minuten lang vor.

02 Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, geben Sie die Zutaten in den Ofen, schließen Sie vorsichtig die Tür und drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen.

03 Stellen Sie einen geeigneten Topf auf den Topfträger, zünden Sie das Kochfeld an und stellen Sie die Temperatur ein.

04 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Bedienknopf auf „OFF“ und schließen Sie das Gasflaschenventil.

Tipps

01 Ihr Gaskocher verfügt über einen Thermostat, der Ihnen eine präzisere Kochtemperatur ermöglicht. (nur für einige Modelle)

02 Bitte backen Sie Speisen nicht direkt auf der Fettpfanne am Boden des Backofens.

Flameout-Schutz (nur für einige Modelle)

Ihr Gaskocher verfügt über einen Flammendurchschlagschutz. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, unterbricht der Gaskocher automatisch die Gaszufuhr.

Ihr Kochfeld verfügt über einen Flammendurchschlagschutz. Wenn die Flamme unerwartet erlischt, unterbricht das Kochfeld automatisch die Gaszufuhr.

Ihr Ofen verfügt über einen Flammschutz. Wenn die Flamme unerwartet erlischt, unterbricht der Ofen automatisch die Gaszufuhr.

Treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen

01 Bitte wenden Sie beim Schließen der Tür keine schnelle Gewalt an, da sonst die Flamme durch den Drucksprung im Hohlraum erlischt.

02 Verwenden Sie nach dem Kochen hitzebeständige Handschuhe, um Lebensmittel und Zubehör zu entfernen.

03 Legen Sie niemals Kleidung oder brennbare Gegenstände in die Nähe des Brenners.

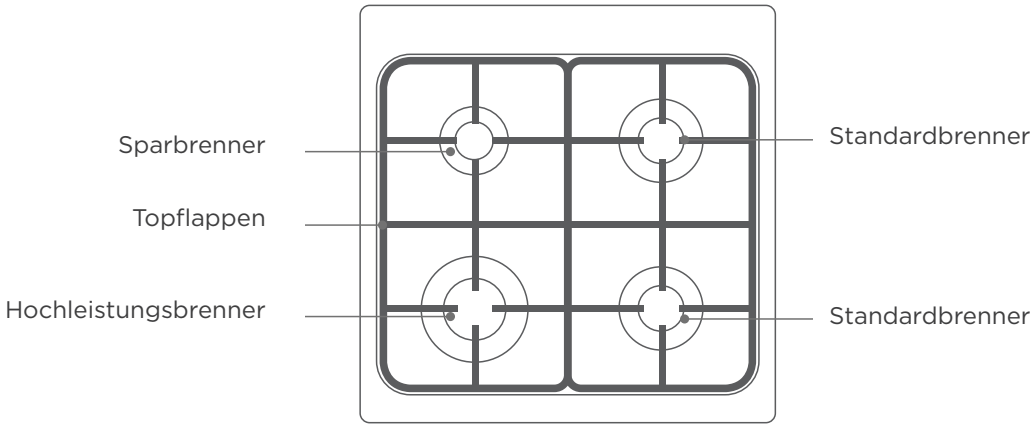
04 Benutzen Sie den Backofen nicht zum Aufbewahren von Utensilien, insbesondere solchen, die Rückstände oder große Mengen Öl oder Fett enthalten.

05 Berühren Sie bei der Verwendung des Ofens nicht die Glasoberflächen und das Innenzubehör.

06 Halten Sie Kinder von der Küche fern, wenn Sie einen Gasherd verwenden.

07 Stellen Sie nichts auf die Backofentür.

Kochfelder



Gasbrennertyp	Durchmesser der Gasbrenner	Topfdurchmesser
Hochleistungsbrenner	24–26 cm	20-23 cm
Standardbrenner	16–20 cm	12–20 cm
Sparbrenner	10-14 cm	8-16 cm

Wichtige Empfehlungen

Der Benutzer darf das Kochgefäß nicht auf die Kochplatte stellen, wenn dessen Ränder überlappen. Für einen geringeren und effizienteren Gasverbrauch empfiehlt es sich, Pfannen zu verwenden, deren Durchmesser der Größe des Brenners entspricht (Abb. 1 und 2). Verhindern, dass die Flamme im Freien brennt (Abb. 3). Es empfiehlt sich, die Flamme zu reduzieren, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, und die Flamme auf das Minimum zu beschränken, das zum Aufrechterhalten des Siedens erforderlich ist. Stellen Sie sicher, dass in dem Raum, in dem der Herd installiert ist, eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. Um das Anzünden zu erleichtern, zünden Sie den Brenner an, bevor Sie die Pfanne auf den Topfträger stellen.

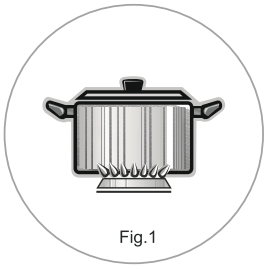


Fig.1

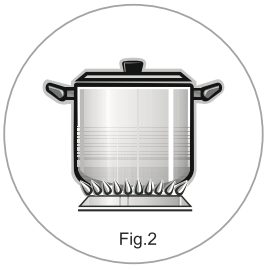


Fig.2


Fig.3

REINIGUNG UND PFLEGE

01 Bitte stellen Sie vor der Reinigung oder Wartung sicher, dass der Bedienknopf geschlossen ist, das Ventil der Gasflasche geschlossen ist und, wenn es sich um ein Modell mit Motor handelt, der Netzstecker gezogen ist.

02 Warten Sie nach dem Kochen, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Wenn das Produkt nicht gereinigt wird, kann die Oberfläche des Geräts beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen kann.

03 Kochutensilien (z. B. Grillrost, Fettpfanne, Grillschale usw.) sollten nicht direkt mit kaltem Wasser, sondern mit warmem Wasser gewaschen werden.

04 Reinigen Sie die Oberfläche des Produkts mit einem weichen Tuch, einem heißen Seifentuch und einer heißen Seifenlauge (1 Liter Wasser, 2 Messlöffel).

05 Beim Reinigen des Bedienfelds und des Kochfelds wird empfohlen, mit einem trockenen, mit Seifenwasserlösung angefeuchteten Papiertuch abzuwischen und anschließend mit einem sauberen, weichen Tuch oder einem trockenen Papiertuch zu trocknen.

HINWEIS

01 Achten Sie beim Reinigen des Gaskochers darauf, dass keine Speisereste oder Öltröpfchen in die runden Löcher des Brenners gelangen.

02 Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Teile reinigen, warten oder austauschen. (nur für einige Modelle)

03 Halten Sie Ihren Gaskocher immer sauber.

04 Verwenden Sie keine ätzenden oder stark scheuernden Reinigungsmittel.

05 Verwenden Sie zum Abwischen des Produkts keine harten Gegenstände wie Drahtbürsten.

06 Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese das Aussehen und die Oberfläche beschädigen können.
WARNUNG: Verwenden Sie zum Reinigen des Ofentürglases keinen rauen oder scharfen Metallschaber. Wenn die Glasoberfläche der Backofentür zerkratzt wird, kann sie zerbrechen und Verletzungen verursachen.

Türreinigung

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät lange sein Aussehen und bleibt voll funktionsfähig. Zu Reinigungszwecken und zum Abnehmen der Türverkleidungen können Sie die Gerätetür abnehmen. Am linken und rechten Scharnier der Gerätetür befindet sich ein Verriegelungshebel. Bei geschlossenen Verriegelungshebeln ist die Gerätetür arretiert. Es kann nicht abgenommen werden. Bei geöffneten Verriegelungshebeln zum Abnehmen der Gerätetür sind die Scharniere verriegelt. Sie können nicht zuschnappen.

Warnung

01 Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür bewegen sich die Scharniere der Gerätetür und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

02 Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungshebel immer vollständig geschlossen bzw. beim Abnehmen der Gerätetür vollständig geöffnet sind.

Aus- und Einbau der Backofentür

01 Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

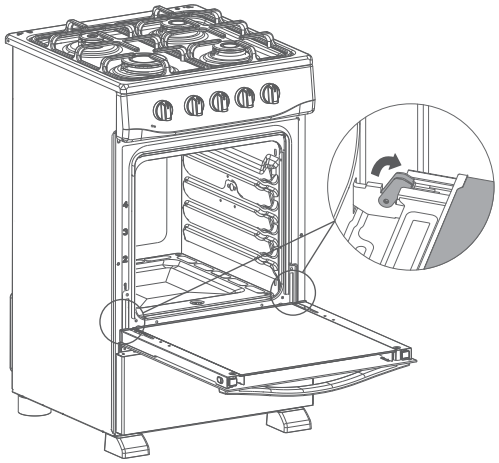
02 Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts auf.

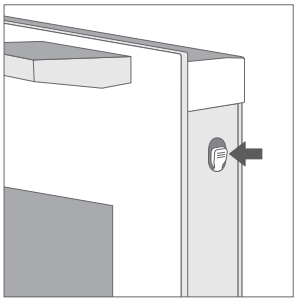
03 Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.

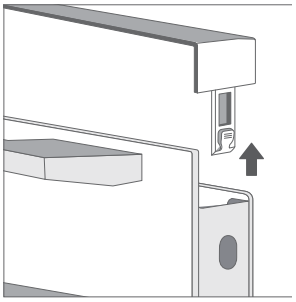
04 Fassen Sie die Tür links und rechts mit beiden Händen an und ziehen Sie sie nach oben heraus.

05 Die Kunststoffeinlage in der Türverkleidung kann sich verfärben. Für eine gründliche Reinigung können Sie den Deckel abnehmen. Drücken Sie den linken und rechten Schalter der Abdeckung.

06 Nach dem Entfernen der Türabdeckung können die restlichen Teile der Gerätetür einfach abgenommen werden, sodass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder auf und drücken Sie darauf, bis sie hörbar einrastet.







HINWEIS

Bringen Sie die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau wieder an.

TECHNISCHE PARAMETER

MODELL	SKG4501TM/SKG4500TMX	
Gaskategorie	II_{2E+3+}	
Gasarten	G30/G31 ☑	G20/G25 ☑
Gasdruck	G30:(28-30)mbar G31:37mbar	G20:20mbar G25:25mbar
Gesamter Wärmeeintrag ∑ Qn	Kleiner Brenner: 1,1 kW (80 g/h) Mittlerer Brenner: 1,85 kW (135 g/h) *2 Großer Brenner: 2,9 kW (211 g/h) Ofenbrenner: 2,6 kW (189 g/h)	Kleiner Brenner: 1,0 kW Mittlerer Brenner: 1,75 kW*2 Großer Brenner: 3,0 kW Ofenbrenner: 2,6 kW
Injektorgröße	Kleiner Brenner: 0,53 mm Mittlerer Brenner: 0,68 mm Großer Brenner: 0,85 mm Ofenbrenner: 0,76 mm	Kleiner Brenner: 0,72 mm Mittlerer Brenner: 0,97 mm Großer Brenner: 1,30 mm Ofenbrenner: 1,14 mm
Gesamter Wärmeeintrag	10,3 kW (750 g/h)	10,1 kW

FEHLERBEHEBUNG

Sollte sich der Fehler nicht beheben lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine funktioniert nicht nach dem Start	Backofentür ist nicht geschlossen	Backofentür schließen
unzureichend gegartes Essen	Temperatur zu niedrig einstellen	Verwenden Sie die richtige Temperatur
	Das Essen wird hineingelegt falsche Anzahl an Schichten	Passen Sie die Platzierungsebenen an
	Das Essen ist zu groß oder zu dick	Essensportionen reduzieren und Kochzeit verlängern
Hat einen stechenden Geruch	Hat einen stechenden Geruch	Normales Phänomen
Lärm	Metallausdehnung durch Hitze	Normales Phänomen
Ofenlicht funktioniert nicht komm schon	Ofenlampe beschädigt	Suchen Sie den Kundendienst auf
Brenner nicht gezündet	Gasflaschenventil ist nicht geöffnet	Öffnen Sie das Gasflaschenventil
	Es ist kein brennbares Gas drin die Gasflasche	Gasflaschen ersetzen
	Es sind Rückstände oder Öltröpfchen vorhanden auf dem Brenner	Entfernen Sie Rückstände oder Fett Brenner
	Brennerschaden	Suchen Sie den Kundendienst auf
Unregelmäßige Flamme oder mehrere Flammenfarben	Brennerlöcher sind verstopft oder Fett brennt	Entfernen Sie Rückstände oder Fett Brenner

Dieses Produkt darf nicht als Hausmüll behandelt werden. Stattdessen sind sie an der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



SVAN TRADING S.L.
Imported by B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
info@svanelectro.com
ES 0034960600034 | PT 00351300305065
FR 0033442327700 I IT 003908611835949