

Amica

KMG 13173 C / DP 6411 BG / PHCG4.1ZpZtCN

**BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL**

**DE
EN**

Verehrte Kunden!

- Wir übergeben Ihnen für Ihren Gebrauch ein Produkt, das hohe, den weltweiten Standards entsprechende Qualitätsanforderungen, erfüllt. Die von Ihnen erworbene Gaskochmulde wurde durch den DVGW und VDE zertifiziert.
- Das Gerät sollte Ihnen sehr gute und zufriedenstellende Dienste leisten. Eine Voraussetzung dafür ist jedoch, daß Sie sich mit dem Inhalt dieser BEDIENUNGS- UND BETRIEBSANWEISUNG vertraut machen und die Kochmulde gemäß den hier verfaßten Anweisungen nutzen. Die Beachtung der Anweisungen, die Sie in dieser Gebrauchsanleitung finden, ermöglicht Ihnen auch das Erzielen unbestrittener ökonomischer Ergebnisse und bereitet Ihnen zugleich große Freude bei der Bedienung.
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, Konstruktionsänderungen zwecks Verbesserung der betriebstechnischen Werte vorzunehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserer Ware.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen einzuführen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSMASSNAHMEN	4
ENERGIE SPAREN	6
AUSPACKEN.....	6
AUSSERBETRIEBNAHME.....	6
BEDIENELEMENTE.....	7
TECHNISCHE DATEN.....	7
INSTALLATION.....	8
BEDIENUNG	14
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE.....	17
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT.....	19

ANGABEN ZUM PRODUKT

Die Angaben zum Produkt erfolgten nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, -kochmulden und -dunstabzugshauben

Haushaltsgaskochmulden

Modellkennung	KMG 13173 C / DP 6411 BG	
	PHCG4.1ZpZtCN	
	1106138	
Art der Kochmulde (Strom / Gas / Strom + Gas)	O / V / O	
Anzahl der Gasbrenner	4	
Energieeffizienz je Gasbrenner (EE gas burner)	FL	54,5
	FR	54,5
	RL	54,5
	RR	54,5
	C	-
Energieeffizienz der Gaskochmulde (EE gas hob)	54,5	

Zur Ermittlung der Konformität mit den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung wurden Messmethoden und Berechnungen im Sinne folgender Normen angewandt:

EN 60350-1
EN 60350-2
EN 15181
EN 30-2-1

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EG**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**
- **Richtlinie 2009/142/EG**

Das Gerät ist mit dem  Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Achten Sie bitte bei der Arbeit der Kochmulde auf die Kinder, denn die Art und Weise der Bedienung ist Kindern unbekannt. Insbesondere heiße Gasbrenner, Roste sowie Gefäße mit heißen Flüssigkeiten können Ursache einer Verbrennung des Kindes sein.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Achten Sie bitte darauf, daß die Anschlußschnur eines Küchengeräts (z.B. eines Mixers) mit heißen Teilen der Kochmulde nicht in Berührung kommt.
- Lassen Sie die Kochmulde während des Bratens nicht unbeaufsichtigt. Eine zu hohe Temperatur kann Brennen von Öl und Fett verursachen.
- Passen Sie beim kochen auf, damit die überlaufende Flüssigkeit die Brennerflamme nicht löscht.
- Wenn es zu einer Beschädigung der Kochmulde kommt, darf sie erst nach der Beseitigung des Defekts von einem Fachmann wieder in Betrieb genommen werden.
- Öffnen Sie nicht das Gasanschlußventil oder das Ventil an der Gasflasche ohne vorher geprüft zu haben, dass alle Hähne zuge dreht sind.
- Lassen Sie Übergießen oder andere Verschmutzungen nicht zu. Die verschmutzten Gasbrenner sollen sofort nach dem Auskühlen sauber und trocken gemacht werden.
- Das Küchengeschirr darf nicht direkt auf die Brenner gestellt werden.
- Stellen Sie auf den Rost über einem Gasbrenner keine Gefäße, deren Gewicht höher als 5 kg ist.
- Schlagen Sie weder gegen die Knebelgriffe noch die Brenner.
- Änderungen und Reparaturen an der Kochmulde, die von nicht geschulten Personen durchgeführt werden, sind untersagt.
- Es ist verboten, die Ventile der Kochmulde zu öffnen, ohne ein brennendes Streichholz oder einen Gaszünder in der Hand zu haben.
- Eigenwillige Umrüstung der Kochmulde auf eine andere Gasart. Verlegen an eine andere Stelle oder Änderungen an der Versorgungsleitung sind verboten. Alle diese Tätigkeiten darf nur ein vom GVU berechtigter Installateur durchführen.
- Lassen Sie an die Kochmulde keine Kinder oder Personen, die sich mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut gemacht haben.
- Besteht eine Vermutung des Gasentweichens, dürfen weder Streichhölzer angezündet, noch Zigaretten geraucht, noch elektrische Empfänger (Klingel, Lichtschalter) ein- oder ausgeschaltet, noch andere elektrische oder mechanische Einrichtungen, die einen elektrischen oder einen Stoßfunken verursachen können, verwendet werden. In diesem Fall ist das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasleitung sofort zu schließen und eine zum Beheben des Defekts berechnigte Person zu verständigen.
- Bei jedem aus technischen Gründen entstandenen Defekt ist die Kochmulde von der elektrischen Leitung abzuschalten (es gilt hier ebenfalls die im vorangehenden Punkt genannte Regel) und der Service über den Defekt zu informieren.
- An die Gasleitung dürfen keine Erdleiter, z.B. der Ruffunkempfänger angeschlossen werden.
- Flammt das aus einer undichten Leitung entweichende Gas auf, ist die Gaszufuhr mit dem Absperrventil sofort zu schließen.
- Flammt das aus einem undichten Ventil einer Gasflasche ausströmende Gas auf, soll auf die Gasflasche zwecks Abkühlung eine nasse Decke geworfen und das Ventil zuge dreht werden. Ist die Flasche abgekühlt, sollte sie unmittelbar ins Freie gebracht werden. Eine weitere Nutzung der beschädigten Flasche ist verboten.
- Wird die Kochmulde einige Tage lang nicht benutzt, soll das Hauptventil der Gasleitung zuge dreht werden.
- Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
- Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksamere Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.

ENERGIE SPAREN



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.

- **Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

AUSPACKEN



Das Gerät wird durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch

kein Risiko für die Umwelt entsteht.

Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können 100%-ig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Vorsicht! Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke usw.) sind während des Auspackens außer der Kinderreichweite zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

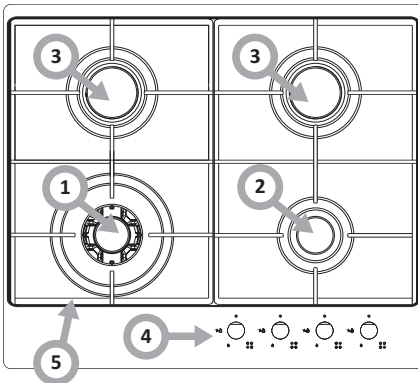
werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

BEDIENELEMENTE

KMG 13173 C / PHCG4.1ZpZtCN



1

- 1,2,3 - Gasbrenner
- 4 - Knebelgriffe zur Bedienung der Gasbrenner
- 5 - Topfstellrost

TECHNISCHE DATEN:

- Höhe 98 mm
- Tiefe 520 mm
- Breite 600 mm
- Gewicht 11,1 kg

Die Kochmulde ist mit folgenden Brennern ausgestattet:

- 2 - kleiner Brenner, Wärmebelastung /Flüssiggas Anschlußwert - 1 kW
- 3 - mittelgroße Brenner, Wärmebelastung /Flüssiggas Anschlußwert - 1,8 kW
- 1 - WOK Brenner, Wärmebelastung /Flüssiggas Anschlußwert - 2,8 kW

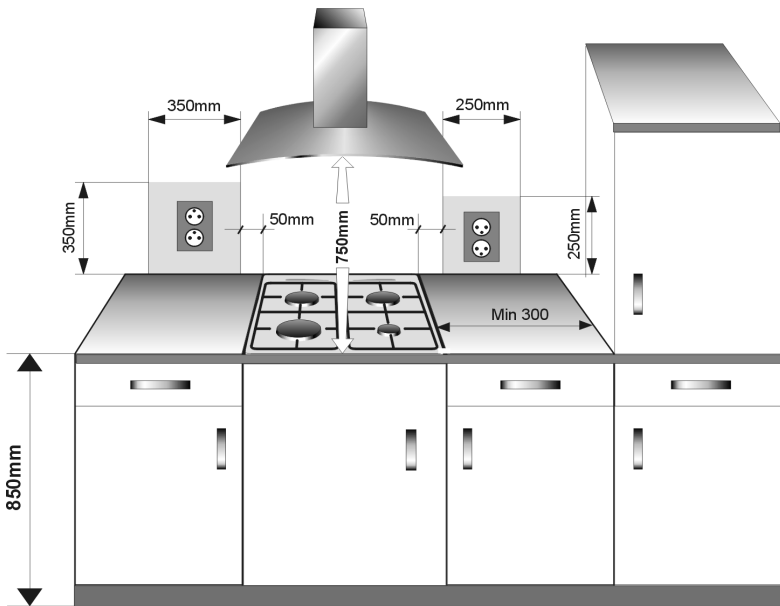
Classe: II2ELL3B/P

Die Kochmulde hat einen Gewinderohranschluß **R 1/2"**.

INSTALLATION

Die aufstellung der kochmulde

- Die Aufstellung der Gaskochmulde im Raum soll gemäß den in dieser Anweisung angegebenen Empfehlungen erfolgen.
- Der Küchenraum soll eine leistungsfähige Lüftung besitzen, und die Aufstellung der Kochmulde soll einen guten Zugang des Benutzers an der Abzugshaube soll min. 750 mm betragen.
- Die Kochmulde ist waagrecht zu positionieren.
- Der minimale Freiraum, der unter der Gas-Kochplatte zu belassen ist, beträgt 130 mm.



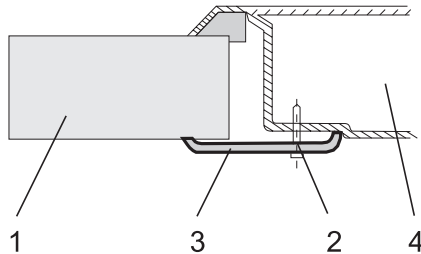
INSTALLATION

Installation der Platte

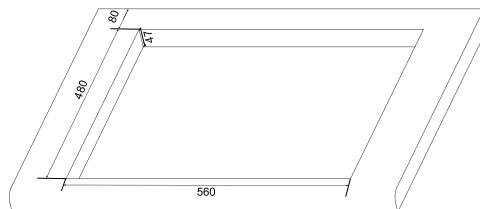
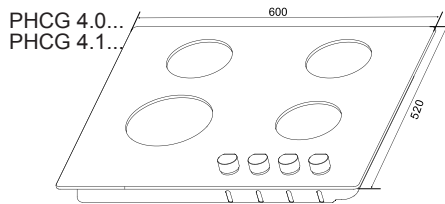
Einbau

- Siehe Abb. Einbau-Maße
Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmaß ausschneiden (genaue Anrisslinie sägen). Ggf. müssen die Seitenteile der Möbel stabilisiert werden.
- Die Schnittkanten sollten mit siliconhaltigen Mitteln versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Dichtung auf Unversehrtheit, einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.
- Legen Sie die Kochmulde mit dem Anschlussasten nach hinten in den vorbereitete Ausschnitt.

Befestigen Sie das Kochfeld mit den beiliegenden Halteklammern und Schrauben von unten an der Arbeitsplatte, (siehe Abb. "Befestigung des Kochfeldes")



- 1 – Arbeitsplatte
- 2 – Schrauben
- 3 – Halteklammern
- 4 – Kochfeld



INSTALLATION

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

„Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen“;

„Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben“;

„Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen“

INSTALLATION

Bitte machen Sie sich mit dieser Bedienungsanweisung vertraut und handeln gemäß den hier enthaltenen Hinweisen.

ACHTUNG!

Wir haben hier mit Gas zu tun. Deswegen soll die Kochmulde an eine Gasleitung mit solcher Gassorte angeschlossen werden, für welche sie werksmäßig angepasst wurde.

Die Kochmulde darf ausschließlich nur von einem entsprechend berechtigten Installateur angeschlossen werden.

Der Installateur soll:

- die örtliche Gas-konzession besitzen
- sich mit Informationen auf dem Datenschild der Kochmulde sowie dem Aufkleber mit Informationen über die Gassorte, für welche die Kochmulde geeignet ist, vertraut machen. Diese Informationen sind mit den Gasversorgungsbedingungen an der Montagestelle zu vergleichen.
- nachprüfen
 - die Wirksamkeit der Luftabzugsanlage
 - die Dichtheit der Gasamaturverbindungen
 - die Wirksamkeit aller Funktionselemente
- dem Benutzer eine Bescheinigung über den Anschluß der Kochmulde ausstellen und ihn mit der Bedienung vertraut machen.

Um die Kochmulde an die Gasleitung anzuschließen, ist die untere Abdeckung durch Lösen von vier Schrauben abzunehmen. Die Zufuhrleitung (Schlauch oder Rohr) ist in die Öffnung in der Abdeckung einzuschieben und erst dann zu installieren. Nach dem erfolgten Anschluß ist die Abdeckung durch Eindrehen von Schrauben zu montieren.

WARTUNG

Die Ordnungsmäßige Wartung und Sorge um Sauberkeit der Einrichtung beeinflussen direkt die Betriebssicherheit der Kochmulde. Garantiebedingungen berücksichtigen die Sorge des Benutzers um entsprechende Sauberkeit und Wartung.

Die Kochmulde besitzt einen Gewindestutzen (Durchmesser R1/2"), der zum Anschluß an die Gasleitung dient.

In der Ausführung für Flüssiggas (Propan-Butan) wird auf den Stutzen ein Endstück für den Schlauch Ø 8 x 1 mm aufgesetzt.

Die Zufuhrleitung darf keine Gehäuseelemente aus Metall berühren.

Bedienung der gasbrenner

Eine geschickte Bedienung, Anpassung entsprechender Gebrauchsparameter sowie entsprechende Gefäße erlauben, wesentliche Ersparnisse des Energieverbrauchs zu erreichen.

Diese Ersparnisse im Energieverbrauch gestalten sich folgend:

- bis zu 60% bei richtigen Gefäßen,
- bis 60 % bei korrekter Bedienung, die auf richtiger Wahl der Flammengröße während des Kochvorgangs beruht.

Eine Voraussetzung für diese Ersparnisse ist die ständige Sauberkeit der Gasbrenner (insbesondere der Brennerlöcher und -düsen).

INSTALLATION

Elektroauschluß

Nach der Montage muß der Berührungsschutz der elektrischen Einrichtung sichergestellt sein.

Das Gerät wird an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen, die nach dem Einbau zugänglich sein muß.

Beim Auswechsellernen der Netzanschlußleitung muß mindestens eine Leitung des Typs H05VVF - 3G1,5 oder gleichwertig verwendet werden.

Anpassung der Kochmulde an bestimmte Gassorte

ACHTUNG!

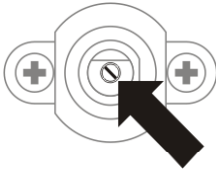
Die vom Hersteller gelieferten Kochmulden besitzen Gasbrenner, die werkmäßig für Verbrennung von der auf dem Datenschild sowie in Garantieschein angegebenen Gassorte geeignet sind. Der Datenschild befindet sich auf der unteren Abdeckung. Neben dem Datenschild befindet sich ein Hinweisschild, der über die Gasorte informiert, für welche die Kochmulde geeignet ist. Um die Kochmulde an die Verbrennung von anderer Gassorte anzupassen sollen: die Düsen ausgetauscht werden (s.: Tabelle), der reduzierte Durchfluß in Ventilen eingestellt werden.

Gassorte	Düse Typ/Durchmesser			
	Kleiner Brenner	mittel- groß Brenner	Großer Brenner	WOK Brenner
2H G20/20mbar	72	92	-	52 + 2 x 75
3B/P G30/30mbar	46	62	-	37 + 2 x 52
3B/P G30/50mbar	46	52	-	26 + 2 x 45

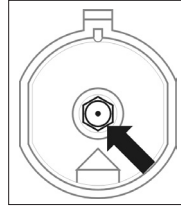
Brennerflamme	Umrüstung vom Flüssiggas auf Erdgas	Umrüstung vom Erdgas auf Flüssiggas
Volle Flamme	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.
Sparsame Flamme	2. Regelschraube leicht aufdrehen und Flammenhöhe regulieren.	2. Regelschraube leicht bis zum Anschlag zudrehen und Flammenhöhe prüfen.

INSTALLATION

Die hier angewandten Gasbrenner bedürfen keiner Einstellung der Primärluft. Eine richtige Flamme hat innen deutliche blau-grüne Kegel. Eine geräuschvolle Flamme-lang, gelb und qualmvoll, ohne deutliche Kegel — zeugt von mangelhafter Gasqualität in der Hausleitung oder von Beschädigung oder Verschmutzung des Gasbrenners. Um die Flamme nachzuprüfen, soll der Gasbrenner ca. 10 Min. mit voller Flamme erwärmt werden. Demnächst ist der Knebelgriff in die Stellung „*sparsame Flamme*“ zu drehen. Die Flamme darf weder erlöschen noch auf die Düse überspringen.



Die Kalibrierung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.



Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle) austauschen.

ACHTUNG!

Die Umstellung der Einrichtung zwecks Anpassung an eine andere Gassorte als vom Hersteller auf den Datenschild angegeben oder Beschaffung einer Kochmulde, die für eine andere Gassorte geeignet ist als im Haus installiert, liegt ausschließlich in der Kompetenz des Benutzers — des Installateurs.

BEDIENUNG

Richtige wahl der gefässe

Es ist darauf zu achten, daß der Gefäßboden immer einen etwas größeren Durchmesser als die Flammenkrone des Gasbrenners hat, sowie daß das Gefäß mit einem Topf-deckel zugedeckt wird.

- kleiner Brenner, Gefäßdurchmesser bis 140 mm,
- mittelgroßer Brenner, Gefäßdurchmesser 140/220 mm,
- großer Brenner, Gefäßdurchmesser über 240 mm.



FALSCH

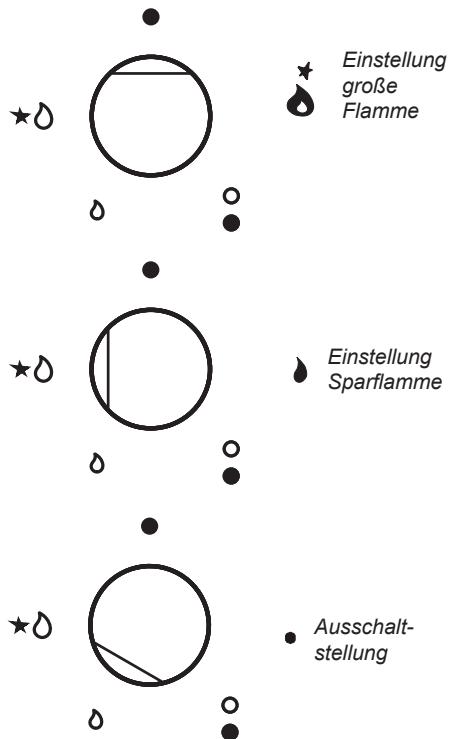
RICHTIG

Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist, d.h. G20 20 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

Brenner-Schalter




Anzünden der Brenner ohne Zünder

- ein Streichholz anzünden
- den Drehknopf bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“
- das Gas mit dem Streichholz anzünden
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme“),
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopfregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung).

BEDIENUNG

Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ ★
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

Achtung!

In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme“ zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt



Einige Modelle sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner abschneidet, falls die Flamme verschwindet.

Das System sichert vor einem unkontrollierten Gasaustritt, wenn die Flamme am Brenner, z.B. in Folge eines Überlaufens auf den Brenner, erlischt.

Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.



Wahl der Brennerflamme

Richtig kalibrierte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar eingezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerdrehreglers ab:

- ★ große Flamme 
- kleine Flamme (oder auch: „Sparflamme“) 
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszufuhr)

Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.

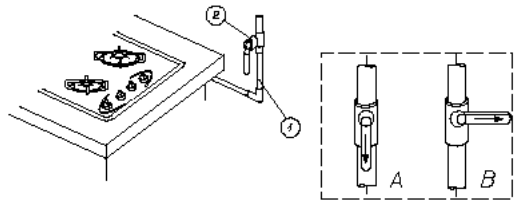
Achtung!

Es ist verboten die Flamme in dem Bereich zwischen der Ausschaltstellung  und der Stellung „große Flamme“ zu regulieren  .

BEDIENUNG

Verhalten bei havarie

1. Gasleitung
 2. Absperrventil der Gasleitung
- A. Ventil geöffnet
B. Ventil geschlossen



In jeder avariesituation

- sind die Gasbrenner auszuschalten!
- ist das Absperrventil der Gasleitung auszuschalten!
- ist der Küchenraum zu lüften!
- ist eine Reparatur beim Kundendienst oder beim Gasinstallateur mit entsprechenden Berichtigungen anzumelden!
- ist die Kochmulde — solange die Störung nicht beseitigt ist — außer Betrieb zu setzen!

ACHTUNG! Manche, einfache Betriebsstörungen kann der Benutzer selbst beseitigen in dem er gemäß Empfehlungen vorgeht.

DER GASBRENNER will nicht zünden, der Gasgeruch verbreitet sich.

Es ist folgend vorzugehen:

- Brennerventile ausschalten
- das Absperrventil der Gasleitung ausschalten
- den Raum lüften
- den Brenner herausnehmen
- Flammenlöcher reinichen und durchblasen
- den Brenner erneut montieren
- noch einmal versuchen, den Brenner zu zünden

Brennt nicht? Melden Sie die Notwendigkeit einer Reparatur an!

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“, „0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

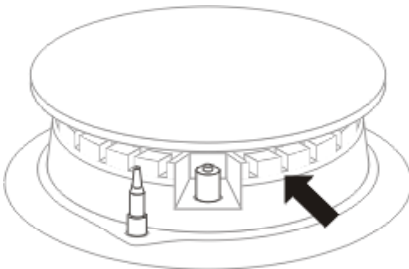
► Brenner, Rost des Herdoberblechs

- Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslischen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren!

Achtung!

Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

- Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.



Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Brenner zündet nicht	Verschmutzte Flammenaustritte	Gasperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenaustritte reinigen und durchblasen
2. Flamme am Brenner erlischt	Hahndrehknopf zu schnell losgelassen	Drehknopf länger in der Position „große Flamme“ gedrückt halten
3. Gaszünder zündet nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
	Gasausfall	Gasperrventil aufdrehen
	Verschmutzter (verölter) Gasanzünder	Gaszünder reinigen
	Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum
4. Elektroteile funktionieren nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen

DEAR CUSTOMER,

Outstanding user-friendliness and excellent efficiency make cooktops a perfect choice. Please read this manual thoroughly before you start to use the appliance to avoid any trouble.

The cooktop's safety and functionality was checked at the factory test stations prior to dispatch.

Please read this manual carefully before you start to use this cooktop. This way, you can ensure its proper and correct operation.

Please preserve this manual and store it near the appliance, so that it is available at all times for reference. Observe the instructions contained herein to prevent accidents.



Note

Do not start to use the appliance before you have read and understood the instructions.

This equipment has been designed solely as a cooking appliance. It is strictly prohibited to use it for any other purpose, e.g. heating. Using the appliance for other purposes can be dangerous.

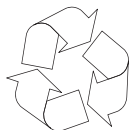
The manufacturer reserves the right to introduce modifications which will not affect the functionalities and operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

ENVIRONMENT	20
PRODUCT INFORMATION	21
SAFETY INSTRUCTIONS	22
GUIDE TO THE COOKTOP	23
INSTALLATION	24
OPERATION	27
CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE	29
TROUBLESHOOTING	30
GUARANTEE	30

ENVIRONMENT

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

ENVIRONMENT

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Use appropriate cookware: flat and thick bottom pots and pans will reduce power consumption by up to one third. Do not forget to use lid to reduce power consumption by four times!
- Select properly sized cookware: make sure the diameter of the pan or pot is not smaller than the size of the burner.
- Keep the burner surfaces and the cookware bottoms clean: Residues hinder heat transfer, and lasting contamination can be removed only by extremely harmful chemicals. Particularly, the flame slots of the burners must be kept clean at all times.
- Do not put up the cookware lids unless really necessary.
- Do not install the cooktop adjacently to fridges / freezers: this increases power consumption of the cooling appliances.

PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

Household electric hobs

Model identifier	KMG 13173 C / DP 6411 BG	
	PHCG4.1ZpZtCN	
	1106138	
Hob type (electric / gas / gas-electric)	O / V / O	
Number of gas burners	4	
Energy efficiency for each gas burner (EE gas burner)	FL	54,5
	RL	54,5
	RR	54,5
	FR	54,5
	C	-
Energy efficiency of gas hob (EE gas hob)	54,5	

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 60350-1

EN 60350-2

EN 30-2-1

SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and that of your family are of the utmost importance to us and although some simple safety when cooking is generally observed it is worth reading through the following points to ensure that your hob is operated as safely as possible at all times to prevent any accidents.

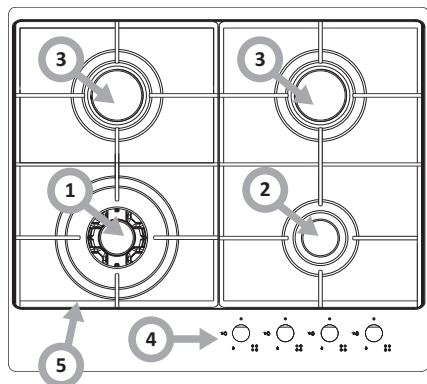
As a responsible company we feel it is very important to maintain a very high level of safety and to make this section as clear and highlighted as possible.

Should you have any additional concerns or questions on any safety related matters please feel free to contact our service department on 0844 815 8880 (UK) or 0818 464646 (ROI) and our staff will endeavour to help you with any questions you may have.

- Do not leave children unattended in an area where the appliance is in use.
- Do not allow persons of limited physical, sensual, or psychological capabilities, or persons whose experience in operating similar appliances is limited to operate the cooktop, unless if attended by (adult) caretakers.
- Make sure no part of the power cord comes in contact with hot parts of the hob.
- Leave sufficient space around the socket to ensure the power plug is accessible easily after installation.
- Do not install the hob near cooling appliances.
- Do not leave the hob unattended while in use. Boil-overs cause smoking, and greasy spill-overs may ignite presenting a fire risk.
- Execute caution when the food is boiling. Boil-overs may flood the burner.
- Should a malfunction occur, stop using the appliance. Do not start to use your hob before a Gas Safe engineer has repaired it.
- Make sure all the burners are closed before opening the main gas valve at the network or container connection.
- Do not place cooking pans directly onto the burners.
- Maximum weight of a pan to be placed over a single burner is 5 kg. The overall maximum load of a pan that is to be placed over the entire grate is 10 kg. Do not place a single pan over two burners at the same time.
- Do not impact the burners and knobs.
- It is prohibited to modify or repair the hob by persons who do not possess appropriate training and qualifications.
- Do not set the burner knobs open before you have stricken the match or the ignition appliance.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- The user is not allowed to convert the hob to another gas type, relocate the appliance, or modify the supply network himself. Only a duly authorised and Gas Safe is allowed to carry out these activities.
- Do not connect antenna cords (e.g. radio antennae) to the gas pipes.

GUIDE TO THE COOKTOP

**KMG 13173 C / DP 6411 BG /
PHCG4.1ZpZtCN**



1

- 1, 2, 3 - Surface burners
- 4 - Surface burner knobs
- 5 - Grid
- 6 - Electrical plate

TECHNICAL DATA

- heigh 98 mm
- depth 520 mm
- width 600 mm
- weight of the cooker 11,1 kg

The cooker is equipped with burners:

- 3 - Small burner, heat load - 1 kW
- 2 - Medium burners, heat load - 1,8 kW
- 1 - WOK burner, heat load - 2,8 kW

Class: See rating plate

The cooker is equipped with a pipe terminal - 1/2" ISO 228-1

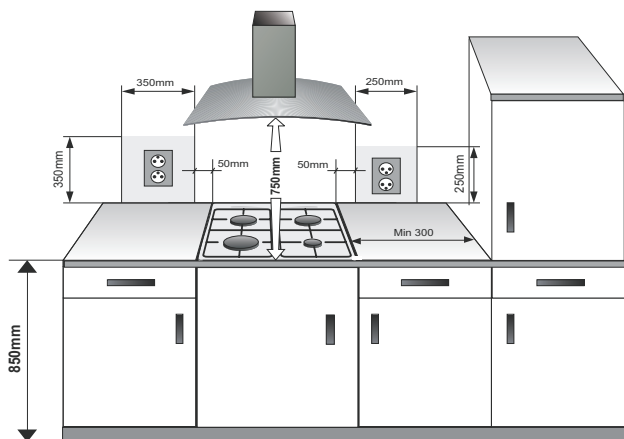
EN

GUIDE TO THE COOKTOP

Installation work and repairs should only be performed by a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards. Repairs and service by unqualified persons could be dangerous and the manufacturer will not be held responsible.

Location

- The kitchen must be dry and well ventilated.
- The kitchen should have a ventilation system including fume exhaust to remove the gases generated by burning gas and direct them out. That system shall comprise a ventilation grill or a hood. Please install hoods in accordance with the manufacturers' instructions.
- Fresh air is necessary to ensure gas burning. Minimum gas requirement for the cooktop is 2 cbm per hour per each 1 kW of the burners' capacity. The air can be supplied either directly from the outside by an at least 100 cm² duct, or directly from the adjacent rooms, provided these are equipped with ventilation system routed to the outside of the building.
- The minimum distance between the burners and the hood exhaust should be 750 mm (see fig. 3).



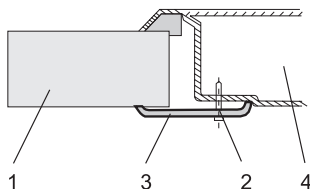
3

INSTALLATION

Installation of the cooktop:

- Prepare the work top cut-out as shown in the diagram (see fig. 5).
- Remember to maintain the minimum safety distances to combustible surfaces below the cooktop of 130 mm.
- Fix the tape (included) to the cooktop edge at the bottom side of the appliance.
- Connect the appliance to gas and electrical mains as per the operating manual.
- Remove any dust from the work top, remove the protective backing of the tape, insert the cooktop into the cut-out, and press firmly downwards.
- Set the fixing brackets (see fig. 4) perpendicular to the cooktop edge, fix firmly.
- Test the correct operation of the installed cooktop. In particular, check the correct operation of the sealing protection and the ignition system.

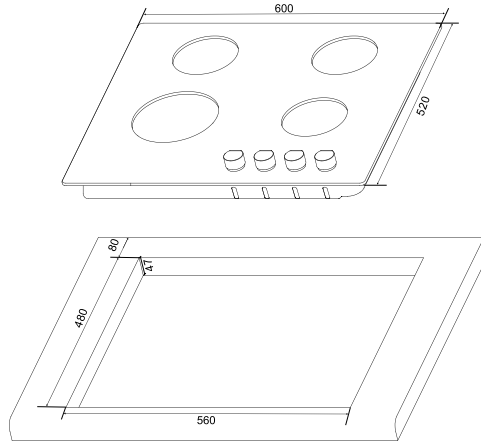
Fixing the brackets to the work top



1. Work top
2. 4 screws
3. 4 fixing brackets
4. Installed appliance

4

INSTALLATION


5

Notes for the technician

Instalator powinien:

- The fitter should:
 - Bear a valid certificate of gas permit
 - Have studied the contents of the appliance's type plate containing the suitable type of gas. Compare the data with the characteristics of the gas available in the network.
- Check the following:
 - ventilation capacity, incl. air exchange in the kitchen,
 - tightness and sealing of the gas fittings,
 - effectiveness and correct operation of all the functional elements.
- Adjust the settings of the gas control knobs with the washers included to ensure the igniters work properly and the entire system is leak-proof;
 - check the operation of the igniters and leak seal,
 - remove the knob if working incorrectly, and adjust by introducing washer(s) onto the valve spindle,
 - check the operation of the igniters and leak seal,
 - secure the system with a tight washer and put the knob handle on.
- Issue a certificate of connecting the appliance and inform the user of the operating activities.

NOTE! Installation and service must be performed by a qualified and licensed installer, service agency or gas supplier. All the relevant safety regulations must be observed.

The cooktop is equipped with an R1/2" connecting pipe for gas connection. If the appliance is intended for use with LPG (propane – butane), a Ø 8 x 1 mm hose coupling is threaded onto the connector. Make sure the gas connecting pipe does not come in contact with the metal components of the cooktop.

! All the couplings and joints must be tightly sealed. Note. After connecting the appliance check all fittings for gas leaks e.g. with soapy water. Do not check the fittings with open fire!

Please make sure you have read and understood the entire operating manual. Do follow the instructions to ensure safe and effective operation of your cooktop.

NOTE: The appliance uses gas, which is a flammable and explosive substance. Thus, it is necessary for the cooktop to be connected to a gas network which supplies the gas type for which the appliance is suitable. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or gas supplier. Please check the type plate for the information concerning the suitable gas type for your appliance.

Converting the unit to another gas type

Only a licensed and authorised technician may carry out this job.

If the available gas type is different from that provided in the type plate of the appliance (G 20 (GZ 50) 20 mbar, the burner nozzles should be replaced and flame adjusted.

EN

INSTALLATION



NOTE

The cooktops delivered by the supplier come with the burners which are suitable for burning the type of gas which is quoted in the type plate and in the guarantee certificate. The type plate is fitted at the bottom panel of the appliance. The following must be carried out if converting to another gas type is required:


- nozzles must be replaced (see assembling table),
- reduced valve flow rate must be adjusted.

Converting the unit to another gas type (see category on the rating plate on the appliance)

Gas type	Nozzle diameter			
	Small	Medium	Large	WOK
2H G20/20mbar	72	92	-	52 + 2 x 75
3B/P G30/30mbar	46	62	-	37 + 2 x 52
3B/P G30/50mbar	46	52	-	26 + 2 x 45



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench (7). Fit the new nozzle, suitable for the required gas type (see table above for reference).

 After you have converted the cooktop to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the cooktop from LPG to natural gas	Converting the cooktop from natural gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment spindle (see fig. 7) and adjust the flame	Loosen the adjustment spindle (see fig. 7) and adjust the flame

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig. 7 below).



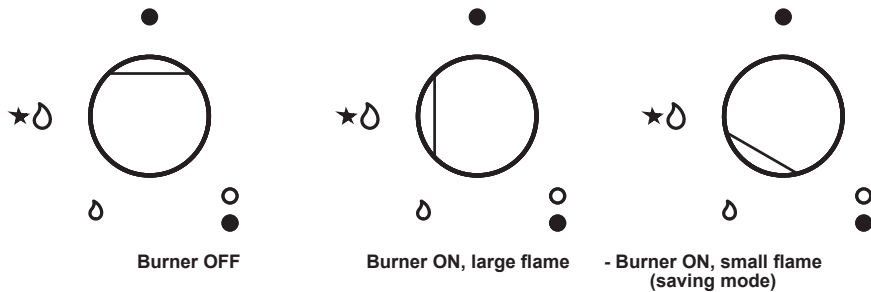
Checking the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it goes off or moves over to the nozzle, readjust the valves.

 **Note.** It is up to the user to request converting the appliance to another gas type if so required by the local conditions at a licensed gas fitter / service.

OPERATION

Flame selection

At the burners adjusted correctly, the flames should be light blue, and the inner cone should be clearly visible. The size of flame depends on the position of the related burner control knob.



See also fig. 8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking to bring the food to boiling, and then the knob should be turned to the saving flame position to maintain the cooking. It is also possible to adjust the flame size stepless.

 **It is prohibited to adjust the flame in the range between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.**

Significant quantities of energy can be saved if the appliance is used correctly, parameters set correctly, and appropriate cookware is used. The savings can be as follows:

- Up to 60 per cent savings when proper pots are used,
- Up to 60 per cent savings when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of the cooktop that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

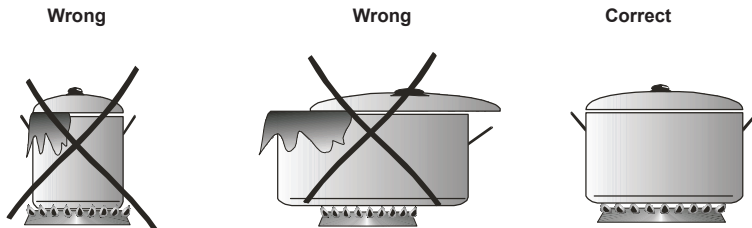
Suitable pans

Selection of vessels

Bear in mind that the diameter of the pot must be at least slightly larger than that of the flame. Cover the pots with lids.

It is recommended to use pots the diameters of which exceed the diameters of the flame by 2.5 – 3 times;

- For the small burner, the most suitable pot will be 90-140 mm in diameter,
- For the medium burner, the most suitable pot will be 140-220 mm in diameter,
- For the large burner, the most suitable pot will be 200-240 mm in diameter,
- For the WOK burner, the most suitable pot will be 220-260 mm in diameter,
- The height of the pot should not be larger than its diameter.



Lids:

Using a lid while cooking will minimize the loss of heat and decrease the cooking time.

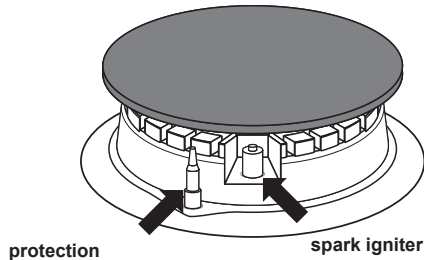
EN

OPERATION

Using cooktops with control knob ignition (Zp)

- Press the selected control knob and turn anti-clockwise into Burner ON large flame position.
- Hold depressed until gas is on fire
- Release the knob and set the required flame size.

Using cooktops with leak protection (Zt)



10

Hold the burner's control knob depressed for approx. 10 seconds in Burner ON large flame position. This way, you activate the protection device.



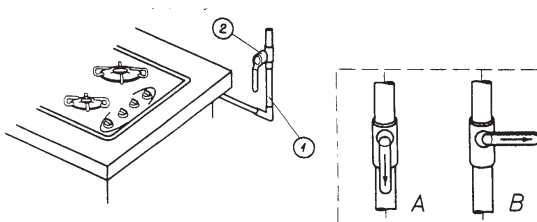
Repeat the attempt if the protection has not activated for the first time.

Leak protection will cut off the gas supply if there is no flame for approx. 60 seconds.

At the Zt cooktops, the gas supply to the burners is adjusted with the knobs equipped with the leak protection.

What to do if surplus gas leak occurs

- 1 – gas network
- 2 – gas cut off valve
- A – valve ON
- B – valve OFF



11

In any emergency, proceed as follows:

- turn the burners off
- set the cut off valve OFF (see fig. 9 B)
- ventilate the kitchen
- report the unit for repair at a service department of a licensed and authorised repair shop
- refrain from using the appliance until it is returned to its operating condition



NOTE

The user can fix some minor malfunctions himself, by following the instructions given in this manual.

The burner does not ignite, and gas is smelled;

- Close burner control knobs
- Close the gas mains / supply cut off valve
- Ventilate the kitchen
- Take the burner out of the cooktop
- Clean and blow the slots
- Insert the burner back in place
- Resume ignition attempt.

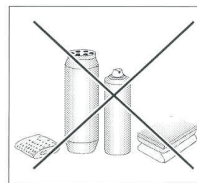
If the burner still fails to go on, report for a licensed repair.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.



Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.

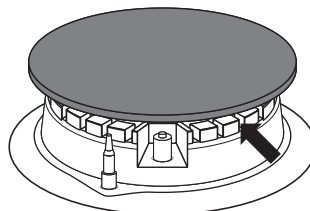


Burners, the burner hob grate.

In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.



Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.



12

Work panel

- Clean the enamel coated work panel only with warm water with a mild solution of dishwashing liquid. Use mild dish washing liquids to remove otherwise resistant contamination.
- Clean the stainless steel panel thoroughly before you start to use the appliance. Particularly, remove the remaining of the protective foil adhesive and packaging tape adhesive. Clean the cooktop regularly each time after use. Do not allow the work panel to become very dirty, especially do not let spill-over stains to remain on the surface for long.

Periodic inspections

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

EN

TROUBLESHOOTING

In each case, proceed as follows:

- Turn the burners off
- Disconnect power supply
- Report for repair
- The user can fix some minor malfunctions himself, according to the guidance given in the tables below. Please check the information below before contacting the service department.

PROBLEM	CAUSE	REMEDIES
1.The appliance does not work	- power cut	- check the home power fuse, replace if needed
2.Burner will not ignite	- flame slots contaminated	- close the gas cut off valve, close burner control knobs, ventilate the kitchen, take the burner out of the cooktop, blow and clean the flame slots
3.Igniter does not work	- power cut	- check the home power fuse, replace if needed
	- gas supply break	- open gas cut off valve
	- contaminated (caked) igniter	- clean the igniter
	- control knob released too soon	- hold the control knob depressed until the flame goes on and persists
4.Burner extinguishes	- control knob released too soon	- hold the control knob depressed until the flame goes on and persists

GUARANTEE

Guarantee

Guarantee service will be granted as per the Guarantee Certificate. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use or operation of the appliance.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**
- **Directive 2009/142/EC**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl

IO-TGC-0127/2
(01.2017)