



**(GB)**  
pag. 2

**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, MAINTENANCE  
AND USE OF FIXED HOBS WITH GAS OR MIXED SUPPLY**

**DIMENSIONS:** (605 mm)(W) x (520 mm)(D)

**Models PM6030X (TYPE PM6V) 'A'**

**Models PM6040X (TYPE PM6V) 'B'**

**(FR)**  
page. 8

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'ENTRETIEN ET  
L'UTILISATION DES TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES  
GAZ ET MIXTES**

**DIMENSION:** (605 mm)(W) x (520 mm)(D)

**Modeles PM6030X (MODELE PM6V) 'A'**

**Modeles PM6040X (MODELE PM6V) 'B'**

**(NL)**  
pag. 14

**INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE, ONDERHOUD  
EN GEBRUIK VAN INGEBOUWDE GASKOOKPLATEN**

**DIMENSIES:** (605 mm)(B) x (520 mm)(D)

**Modellen PM6030X (TYPE PM6V) 'A'**

**Modellen PM6040X (TYPE PM6V) 'B'**

## (GB)

Read this instruction booklet before installing and using the appliance.

**The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.**

The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

**This appliance has been designed for non-professional, domestic use only.**  
**THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON PROFESSIONAL USE IN HOUSEHOLDS.**



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).  
 This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

This appliances is not intended to be used by people (children included) with reduced psychic and motor capacities, or with lack of experience and knowledge, unless there is supervision or instruction on the use of the appliance by a person responsible for their safety " Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance"

## TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

### INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff. A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for. The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

### INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff.

A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for.

The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

### Inserting the hotplate

After having removed the various loose parts from the internal and external packing, make sure that the hotplate is not damaged and is suitable for the specific gas usage. The gas type label is on the underside of the hotplate base.

In case of doubt, do not use the appliance and contact skilled personnel.

Keep all the packing parts (polystyrene foam, cardboard, staples, etc.) away from children.

Consider the critical dimensions of the appliance, before making an opening in the top surface of the bench top. (relative measurements as per Fig 1- 2).

### Requirements

#### 1. Overhead clearances (Minimum values)

The minimum overhead clearances shall be in accordance with the minimum values indicated in the table n.1 and are shown and in the fig. 1- 2

Range hoods and exhaust fans shall be installed in accordance with the manufacturer's instructions. However, in no case shall the clearance between the top of the highest burner of the cooking appliance and the range hood be less than 650mm.

Any other downward facing combustible surface less than 600mm above the top of the highest burner shall be protected for the full width and depth of the cooking surface area.

However, in no case shall this clearance to any surface be less than 450mm.

Maximum depth for the overheads cabinet is 330mm

## 2. Side clearances (Minimum values)

The different side clearances shall be in accordance with the minimum values indicated in the table n.1 and are shown and in the fig. 1- 2

The cooking surface area is defined as that part of the appliance where cooking normally takes place and does not include those parts of the appliance containing control knobs.

Table n.1

Hobs models	Type A - B	Hobs models	Type A - B
<i>Min. Clearances</i>	<i>(mm)</i>	<i>Min. Clearances</i>	<i>(mm)</i>
L1	500	L10	560
L2	40	L11	915
L3	70	W	605
L4	457	D	520
L5	610	B1 (*)	60
L6	330	B2 (*)	152
L7	925	B3 (*)	60
L8	40	B4 (*)	152
L9	172		

(\*) Note:

-B1 is the min. clearance between the front edge of the appliance and the front edge of the cabinet.

-B2 and B4 are the min. clearance between the left/right side edge of the appliance and the side wall (if present).

-B3 is the min. clearance between the back edge of the appliance and the back wall.

### Attaching the hotplate

To prevent liquids from leaking accidentally into the underlying storage space, the appliance is equipped with a special gasket. To apply this gasket, carefully follow the instructions in Fig. 3. Lay out the protective sealing strips along the edges of the opening in the bench top and carefully overlap the strip end. (See Fig. 3). Insert the hotplate into the bench top opening. With a screwdriver assemble the brackets to the hotplate bottom by means of the screws. (See Fig. 3A-3B). Slide the hooks into position and secure them with the screws.

Trim the part of the sealing strips which extend beyond the hotplate base

### IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE INSTALLATION OF THE APPLIANCE

The hob can be installed by itself, in an isolated position or inserted between two kitchen units or between one kitchen unit and a wall. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature of 65 K.

To prevent the plastic layer which covers the kitchen unit from ungluing, the glue used to join the two surfaces together must resist temperatures of up to 150 °C

The installation of the appliance must be carried out according to the norms in force of the country concerned and the appliance must be installed in a well ventilated place.

This appliance is not equipped with devices to remove the products of combustion. The appliance must therefore be connected following the norms for installation mentioned above. Special attention must be paid to the information below regarding aeration and ventilation of the premises.

### VENTILATION OF THE PREMISES

To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m<sup>3</sup> and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm<sup>2</sup> ( see Fig. 4 ). These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

### POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside ( see Fig. 5A ). If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. ( see Fig. 5B ). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.

#### CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

**Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it.**

**Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply.**

**A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.**

**IMPORTANT: This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and it must only be used in a well-ventilated place.**

**ATTENTION: Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 1/2 gas cylindrical male in accordance with the norms UNI-ISO 228-1. (Fig. 6-7)**

#### CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE ELECTRICITY SUPPLY:

**Connection to the electricity supply must be carried out according to the norms and indications of the law in force.**

Before carrying out the connection check that:

- The electric charge of the system and the sockets are suitable for the maximum power of the appliance ( see label on the lower part of the case ).
- The socket or system is equipped with an efficient earth connection according to the norms and indications of the law currently in force. No responsibility can be held if these indications are not respected.

**When the connection to the electricity supply is made with a socket.**

Fit onto the electric cable a standard plug ( if it is not provided ) which is appropriate for the charge indicated on the label. Connect up the wires according to the diagram in Fig. 8 taking care to respect the corresponding pairs listed below:

**letter L (phase) = brown coloured wire;**

**letter N (neutral) = blue coloured wire;**

**symbol "⏏" earth = green-yellow coloured wire;**

- The electric cable must be positioned so that it cannot reach a temperature of over 75 K at any point.
- Do not use reducers, adapters or shunts for the connection as they could cause false contacts and subsequent dangerous overheating.

**When the connection is made directly with the electricity supply:**

- To connect the appliance directly to the supply mains, a means for disconnection having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, must be incorporated in the fixing wiring, according with the wiring rules.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively the electrical connection can also be protected by a differential switch of high sensitivity.
- You are strongly advised to fix the special yellow-green earth wire to an efficient earthing system

ATTENTION: The appliance conforms with the regulations of directives 90/396EEC (Gas Directive) regarding gas appliances for domestic use and the like, 93/68 and 73/23 (Low Voltage Directive) regarding electrical safety and 2004/108/CE, 93/68 and 89/336 (EMC Directive) regarding electromagnetic compatibility.

### Wiring diagrams

For hotplate see Fig. 13.

### Wiring diagram description

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1. Cable terminal  | L. Black         |
| 2. Ignition switch | N. White         |
| 3. Spark generator | T. Green (earth) |
| 4. Ignition spark  |                  |

## MAINTENANCE OF THE MACHINE

### CHANGING THE PARTS

**Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.**

To replace different components such as burners, taps and electrical parts you must take out the hob from the kitchen unit by releasing the fixing hooks, unscrew the fixing screws of the burners on the work top, unscrew the fixing nuts of the electric plates which are visible on the lower part of the hob and remove the worktop in order to carry out the replacement of the defective parts.

NOTE: If the taps need replacing you also need to unscrew the two fixing screws of the gas ramp at the bottom of the hob which are found on the upper part of the latter.

For appliances equipped with automatic "ON" switches you must dismantle the "ON" switch chain before replacing the taps.

You are advised to change the seal on the tap every time you replace a tap in order to ensure a perfect hold between the body and ramp.

**WARNING:** The electric cable which is provided with the appliance is connected to the appliance with a type X connection and thus can be replaced with the same type of cable as that installed without using special tools. In the event of wear or damage to the mains cable, replace it with :

Type/ section of mains cable H05VV-F 3x0,75 mm<sup>2</sup> or H05RR-F 3x0,75 mm<sup>2</sup>

**WARNING:** If you replace the electric mains cable the installer must have the earth conductor about 2 cm longer than the phase conductors and must also take heed of the warnings regarding electric connection.

### Room ventilation – Location and venting.

**ATTENTION:** An exhaust fan may be used with the appliance; in each case it shall be installed in conformity with the national standards in force.

**ATTENTION:** Exhaust hood operation may affect other vented appliances; in each case it shall be installed in conformity with the national standards in force.

### - CHANGING THE NOZZLES FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS:

To change the nozzles of the burners use the following procedure:

Lift up the burners and unscrew the nozzles ( Fig. 9) using an adjustable spanner of 7 mm and change the nozzles with those designed for the new gas supply according to the information given in TABLE A shown below.

TABLE N°2: Adapting to different types of gas

APPLIANCE CATEGORY: III

Burner	Type of Gas	Pressure mbar	Nozzle diameter 1/100mm	Nominal Charge				Reduced Charge		Diameter by-pass 1/100mm
				g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	
Auxiliary	Town G110	8	145	-	227	1,00	860	0,30	258	27 reg
	Natural G20	20	77	-	95	1,00	860	0,30	258	27 reg
	Butane G30	28	50	73	-	1,00	860	0,30	258	27

	Propane G31	37	50	71	-	1,00	860	0,30	258	27
Semi-Rapid	Town G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapid	Town G110	8	280	-	681	3	2580	0,75	645	42 reg
	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual burner inner	Town G110	8	130	-	181	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Natural G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Butane G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propane G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Dual burner outer	Town G110	8	2x300	-	885	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Natural G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Butane G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propane G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

**CAUTION: save the orifices removed from the appliance for future use**

## Regulation of burners

### Regulation of the "MINIMUM" on the burners

To regulate the minimum on the burners carry out the following procedure indicated below:

- 1) Turn on the burner and put the knob onto position MINIMUM ( small flame ).
- 2) Remove the knob ( Fig. 10) of the tap which is set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
- 3) Beside the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the screw (gold) found on the lower part of the tap and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable way to MINIMUM.
- 4) Make sure that that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to the MINIMUM position.

**ATTENTION: The regulation described above can be carried out only with burners using natural gas, while with burners using propane gas the screw must be fully screwed in, in a clockwise direction.**

## Descriptions

### DESCRIPTIVE CAPTION FOR HOB

1. Dual burner
2. Rapid burner
3. Medium burner
4. Small Burner
5. Dual in burner control knob
6. Dual out burner control knob
7. Rapid burner control knob
8. Medium burner control knob
9. Small burner control knob

### DESCRIPTION OF HOBS

- Model 'A' Fig. 11  
Model 'B' Fig. 12

## Service & maintenance instructions

### Service and maintenance only to be carried out by an authorised person

To replace parts such as burners, valves and electric components, the hotplate must be removed from the bench top by releasing the attachment hooks, loosening the attachment screws of each burner, unscrewing the hotplate attachments nuts which are visible at the bottom of the surface, removing the hotplate top and finally replacing the defective parts.

**Note:** if the valves must be replaced, first disassemble the ignitions switches wires.

It is recommended to replace the valve gaskets each time the valve is replaced, thus ensuring a perfect seal between the body and the gas train.

**WARNING: Disconnect power before servicing unit.**

**For the location of the wall receptable for the connection of the three-pin earthed plug of the appliance, see indications given in Fig. 1- 2**

**WARNING:** After first installation of the appliance or after any service intervention concerning main gas parts of the appliance, make the leak test using water with soap on the gas connections in order to verify the correct installation. Do not use fire for gas leak testing.

## User instructions

### WARNINGS:

Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquid.

Do not store dangerous or flammable material in the cabinet areas above appliance; store them in a safe place in order to avoid potential hazards.

For safe use of appliance, do not use it for space heating.

Do not use aerosol sprays in the vicinity of this appliance while it is in operation

For description of hotplates refer to installation instructions.

### Using burners

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob.

#### **Manual ignition:**

Manual ignition is always possible even when the power is cut off or in the event of prolonged power failure.

Turn the knob that corresponds to the burner selected counterclockwise to the MAXIMUM position at the etched star (large flame) and place a lit match up to the burner.

#### **Burners fitted with a safety device (thermocouple):**

Turn the knob that corresponds to the burner selected counterclockwise to the MAXIMUM position at the etched star (large flame) and then press the knob down to activate the spark ignition. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner does not remain alight after releasing the knob repeat the above procedure,

**Note:** Dual burner is composed by two burner (inside and outside); each one operates under the relative gas valve independently from the other one.

**Note:** It is recommended not to try to ignite the burner if the relative flame cap is not in the correct position

#### **Tips for using burners correctly:**

**WARNING:** During use of each gas burner(s) adjust the burner flame size properly so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This is an instruction based on safety considerations

- Use suitable pots for each burner (see Fig. 14 and Table B)
- When the liquid is boiling, turn down the knob to the MINIMUM position.
- Always use pots with a cover.

**Table B**

<b>Burner</b>	<b>Recommended pan diameters (mm)</b>
Small	120 – 140
Medium	140 – 260
Large	180 – 260
Dual	220 – 260

#### **Correct usage of pans:**

- Dry the bottom of the pan before placing it on the hotplate.
- Use pots with a flat, thick bottom, except for wok cooking.
- When using the burners, ensure that the handles of the pans are correctly positioned. Keep children away from the appliance.
- When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended.

**WARNING:** If the power is cut off, the burners can be lit with matches.

The burners equipped with a safety thermocouple can only be lit when the knob is in the MAXIMUM position (large flame etching).

**Note:** The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper ventilation in the room is needed and natural ventilation openings must remain unobstructed and activating the mechanical exhaust fan/range hood. Intensive and continuous use of the appliance may require additional ventilation, for example by opening a window, or increasing the power of the mechanical exhaust fan/range hood, if installed.

## **Cleaning the appliance:**

### **Never use abrasive cleaners**

**Before cleaning the appliance it should be disconnected from the power supply.**

Cleaning the work surface: periodically clean the burner heads, the enamelled steel pan supports and the burner caps using warm water.

**Any spillage must always be removed as soon as possible using a rag.**

**If it become difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical service personnel.**

**Cleaning the enamelled parts:** Enamelled parts should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powder. Do not leave acidic or alkaline substances on the enamelled parts (such as vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enamelled parts while they are still hot.

Cleaning the stainless steel parts: Clean the parts with soapy water and dry them with a soft cloth. The shine is maintained by periodically using suitable products which can be found in the supermarket. Never use abrasive powders.

**Cleaning the burner caps:** Lift the burner caps from the burner heads and wash them in soapy water and dry thoroughly. Before replacement on the burner head ensure that the holes are not clogged.

**(FR)**

**CETTE TABLE DE CUISSON A ETE CONCUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE NON PROFESSIONNEL.**



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).  
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychiques et motrices réduites ou n'ayant pas l'expérience et la connaissance suffisante, sauf sous la supervision ou selon les instructions d'une personne responsable de leur sécurité quant à l'emploi de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur ou tout autre système de contrôle à distance.

## **Installation, Service et Instructions pour l'Utilisateur**

### **Insertion de la table de cuisson**

Après avoir enlevé les différentes parties libres à l'intérieur et à l'extérieur de l'emballage, assurez-vous que la table de cuisson ne soit pas endommagée et qu'elle soit appropriée pour l'utilisation du gaz spécifique. L'étiquette du type de gaz se trouve en dessous de la base de la table de cuisson.

En cas de doute, n'employez pas l'appareil et contactez le personnel préposé.

Gardez toutes les pièces de l'emballage (mousse de polystyrène, carton, agrafes, etc.) loin des enfants.

Considérez les dimensions critiques de l'appareil, avant d'effectuer une ouverture dans la surface supérieure du banc de travail. (mesures relatives selon la Fig 1- 2).

### **Exigences**

#### **1. Distances des meubles suspendus (Valeurs minimum)**

Les distances minimum devront être conformes aux valeurs minimum indiquées dans la table n.1 et sont illustrées dans la fig. 1- 2



Les hottes de cuisine et les ventilateurs aspirant doivent être installés selon les instructions du fabricant. Cependant, dans aucun cas, la distance entre la partie supérieure du brûleur le plus haut de l'appareil de cuisson et la hotte d'aspiration devra être inférieure au 650mm.

N'importe quelle autre surface combustible orientée vers le bas à moins de 600mm vers la partie supérieure du brûleur le plus haut devra être protégée pour sa largeur complète et profondeur de la zone à cuire.

Cependant, dans aucun cas cette distance à n'importe quelle surface, devra être inférieure à 450mm.

La profondeur maximum des armoires suspendues est de 330mm

## 2. Distances latérales (Valeurs minimum)

Les différentes distances latérales devront être conformes aux valeurs minimum indiquées dans la table n.1 et illustrées dans la fig. 1- 2. La zone de la surface à cuire est définie comme la partie de l'appareil où on fait normalement la cuisson, et n'inclut pas les parties de l'appareil qui contiennent les boutons de contrôle.

Table n.1

Modèles de tables de cuisson	Type A - B	Modèles de tables de cuisson	Type A - B
<i>Distances Min.</i>	<i>pouches (mm)</i>	<i>Distances Min.</i>	<i>pouches (mm)</i>
L1	500	L10	560
L2	40	L11	915
L3	70	W	605
L4	457	D	520
L5	610	B1 (*)	60
L6	330	B2 (*)	152
L7	925	B3 (*)	60
L8	40	B4 (*)	152
L9	172		

(\*) Notes:

-B1 est la distance min. entre le bord frontal de l'appareil et le bord frontal de l'armoire.

-B2 et B4 sont les distances minimum entre le bord latéral droit/gauche de l'appareil et le mur latéral (si présent).

-B3 est la distance minimum entre le bord arrière de l'appareil et le mur arrière.

## Fixation de la table de cuisson

Pour empêcher aux liquides de fuir accidentellement dans l'espace de stockage sous-jacent, l'appareil est équipé d'une garniture spéciale. Pour appliquer cette garniture, suivez attentivement les instructions dans la Fig. 3. Disposez les bandes d'étanchéité protectrices le long des bords de l'ouverture du banc de travail et couvrez soigneusement l'extrémité de la bande. (Voir Fig. 3). Insérez la table de cuisson dans l'ouverture du banc de travail. A l'aide d'un tournevis assemblez les supports en dessous de la table de cuisson au moyen des vis. (Voir Fig. 3A-3B). Positionnez les crochets dans la position et fixez-les avec les vis.

Recoupez la partie des bandes protectrices qui s'étendent au-delà de la base de la table de cuisson.

### INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION DE LA TABLE

L'installateur est informé que cette table de cuisson peut être montée individuellement ou intégrée entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et une cloison en maçonnerie. La cloison et les surfaces qui l'entourent doivent être en mesure de résister à une température de 65 K.

Pour prévenir le décollement du laminé en plastique qui recouvre le meuble, la colle qui les assemble doit être en mesure de résister à une température de 150 °C au moins.

La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.

La table n'est pas branchée à des dispositifs d'évacuation des produits de la combustion. Elle devra donc l'être conformément à la réglementation d'installation citée ci-dessus. Une attention particulière doit être prêtée aux consignes en matière de ventilation décrites ci-dessous.

### VENTILATION DE LA PIECE

Pour garantir un bon fonctionnement de la table, il faut que la pièce où elle sera installée soit continuellement ventilée. Le volume de la pièce doit être de 25 m<sup>3</sup> minimum et la quantité d'air nécessaire proportionnelle à la combustion régulière de gaz et à la ventilation de la pièce. L'afflux naturel d'air s'effectuera à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être raccordées avec l'extérieur et avoir une section minimum de 100 cm<sup>2</sup> ( cfr. FIG.4 ). Ces ouvertures devront être conçues de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

### **EMPLACEMENT ET AERATION**

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion au moyen de hottes reliées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement vers l'extérieur ( cfr. FIG.5A ). Si l'installation d'une hotte est impossible, on pourra utiliser un ventilateur sur une fenêtre ou donnant directement sur l'extérieur qui devra être mis en fonction en même temps que l'appareil ( cfr. FIG.5B ), à condition que la réglementation nationale en vigueur en matière de ventilation soit obligatoirement respectée.

### **RACCORDEMENT DE LA TABLE AU RESEAU DU GAZ**

**Avant de raccorder la table au réseau du gaz, il faut avant tout enlever le bouchon de protection en plastique introduit sous pression dans le raccord d'entrée du circuit du gaz. Il suffit simplement de le dévisser.**

**Vérifiez si les données reportées sur la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.**

**La plaquette appliquée sur la dernière page de cette notice et au bas du caisson reporte les conditions de réglage de la table, le type de gaz et la pression d'exercice.**

**IMPORTANT : La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.**

**ATTENTION : Il est rappelé que le raccord d'arrivée du gaz de la table est fileté ½ B.S.P. cylindrique mâle conformément à la norme UNI-ISO 228-1. (FIG.67)**

### **BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA TABLE:**

**Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.**

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez si :

- Le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximale de la table (cfr. la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson).

- La prise ou l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace et conforme à la réglementation en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

**Si le branchement au secteur s'effectue à travers une prise :**

- Montez une fiche normalisée sur le cordon d'alimentation (si ce dernier n'en est pas pourvu), adaptée à la puissance reportée sur la plaquette d'identification. Branchez les fils en vous basant sur le schéma du dessin 8 en ayant soin de respecter les indications suivantes :

**lettre L (phase) = fil marron,**

**lettre N (neutre) = fil bleu,**

**symbole "⏏" terre = fil jaune-vert.**

- Le cordon d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'il n'atteigne jamais tout au long de son parcours une température de 75K

- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ni déviateurs car ils pourraient provoquer de faux contacts et, par conséquent, des surchauffes dangereuses.

**Si le branchement se fait directement sur le secteur :**

- Pour brancher l'électricité directement à l'appareil, il doit être inclus dans le système d'alimentation électrique un interrupteur avec une séparation parmi les contacts dans tous les pôles qui doit donner pleine protection / déconnexion en conditions de surtension de catégorie III, conformément aux lois en vigueur pour les installations électriques

- Rappelez-vous que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

- En alternative, le branchement électrique peut aussi être protégé avec un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est vivement recommandé de relier le fil de terre jaune-vert à une mise à la terre efficace.

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CEE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68 et 73/23 (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, 93/68 et 89/336 (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

## Schémas de câblage

Pour les tables de cuisson voir la Fig. 13.

## Description du schéma de câblage

1. Cosse de câble
  2. Interrupteur
  3. Générateur d'étincelles
  4. Etincelle d'allumage
- L. Noir  
N. Blanc  
T. Vert (terre)

## CHANGEMENT DES COMPOSANTS

**Avant toute opération d'entretien, débranchez la table du réseau d'alimentation du gaz et électrique.**

Pour changer les composants comme les brûleurs, robinets et pièces électriques, il faut extraire la table de cuisson du meuble en débloquent les crochets de fixation. Dévissez ensuite les vis de fixation des brûleurs, les écrous de fixation des plaques électriques visibles dans la partie inférieure de la table, extrayez la table et procédez enfin au remplacement des composants défectueux.

NOTE : Pour changer les robinets, dévissez aussi les deux vis de fixation de la rampe du gaz au fond de la table qui se trouvent dans la partie supérieure.

Sur les tables dotées de l'allumage automatique, démontez d'abord la caténaire des interrupteurs de l'allumage avant de changer les robinets. Il est conseillé de changer le joint du robinet à chaque remplacement de robinet afin de garantir une parfaite étanchéité entre le corps et la rampe.

**ATTENTION** : Le cordon d'alimentation fourni en dotation est branché à la table à travers un branchement de type X. Il peut donc être remplacé sans l'utilisation d'outils spéciaux, par un cordon du même type.

En cas d'usure ou de détérioration du cordon d'alimentation, remplacez-le avec :

Modèle et section du cordon d'alimentation H05VV-F 3x0,75 mm<sup>2</sup> ou H05RR-F 3x0,75 mm<sup>2</sup>

**ATTENTION:** En cas de remplacement du cordon d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux conducteurs de phase et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement électrique. Graissage des robinets : (cette opération doit impérativement être exécutée par un personnel qualifié d'un centre de service après-vente).

## Ventilation du local – Positionnement et dégazage

NOTE : Un ventilateur extracteur qui aide l'évacuation des produits de la combustion peut être utilisé dans le local où se trouve l'appareil ; en chaque cas il doit être éventuellement installé conformément aux normes nationales en vigueur.

NOTE : Le fonctionnement d'une hotte d'aspiration peut avoir influence sur les autres appareils à gaz qui fonctionnent dans le même local ; en chaque cas elle doit être éventuellement installée conformément aux normes nationales en vigueur.

### - REMPLACEMENT DES BECS POUR L'UTILISATION AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ:

Pour changer les becs des brûleurs, suivez le procédé suivant:

Soulevez les brûleurs et dévissez les becs ( Fig. 9) en employant une clé réglable de 7 mm et changez les becs avec ceux conçus pour la nouvelle alimentation de gaz, selon les informations fournies dans le TABLEAU A ci-dessous.

TABLEAU N°2: Adaptation aux différents types de gaz.

APPAREIL DE CATEGORIE : III

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Diamètre Buse	Débit Nominal	Débit Réduit	Diamètre by-pass 1/100mm

		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kW	kcal/h	
Auxiliaire	De Ville G110	8	145	-	227	1,00	860	0,30	258	27 reg
	Naturel G20	20	77	-	95	1,00	860	0,30	258	27 reg
	Naturel G25	25	80	-	111	1,00	860	0,30	258	27 reg
	Butane G30	28	50	73	-	1,00	860	0,30	258	27
	Propane G31	37	50	71	-	1,00	860	0,30	258	27
Semi-Rapide	De Ville G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Naturel G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Naturel G25	25	101	-	194	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapide	De Ville G110	8	280	-	681	3	2580	0,75	645	42 reg
	Naturel G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Naturel G25	25	129	-	332	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Brûleur Dual Intérieur	De Ville G110	8	130	-	181	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Naturel G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Naturel G25	25	70	-	89	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Butane G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propane G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Brûleur Dual Extérieure	De Ville G110	8	2x300	-	885	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Naturel G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Naturel G25	25	2x110	-	488	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Butane G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propane G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

## Réglage des brûleurs

### Réglage du "MINIMUM" sur les brûleurs

Pour régler le minimum sur les brûleurs suivez le procédé indiqué ci-dessous:

- 1) Allumez le brûleur et mettez le bouton sur la position de MINIMUM ( petite flamme ).
- 2) Enlevez le bouton ( Fig. 10) du robinet qui est réglé pour la pression standard. Le bouton se trouve sur la barre du robinet-même.
- 3) Enfoncez la pointe d'un petit tournevis à côté de la tige du robinet de la table en correspondance de la vis dorée située sur la partie inférieure du robinet et tournez la vis à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée correctement au MINIMUM.
- 4) S'assurer que la flamme ne sorte pas en changeant rapidement la position du MAXIMUM en position de MINIMUM.

**ATTENTION: Le réglage décrit ci-dessus peut être seulement effectué avec des brûleurs qui emploient le gaz naturel, tandis qu'avec les brûleurs qui emploient le gaz propane, la vis doit être complètement vissée, dans le sens des aiguilles d'une montre.**

## Descriptions

### LEGENDE DESCRIPTIVE POUR LES TABLES DE CUISSON

1. Brûleur dual (poêle chinoise)
2. Brûleur rapide
3. Brûleur moyen
4. Brûleur petit
5. Bouton de commande du brûleur intérieur dual
6. Bouton de commande du brûleur extérieur dual
7. Bouton de commande du brûleur rapide
8. Bouton de commande du brûleur moyen
9. Bouton de commande du brûleur petit

### DESCRIPTION DES TABLES

Modèle 'A' Fig. 11

Modèle 'B' Fig. 12

## Instructions de service et d'entretien

**Le service et l'entretien doivent seulement être exécutés par une personne autorisée**

Pour remplacer les parties telles que les brûleurs, les valves et les composants électriques, la table de cuisson doit être enlevée du banc de travail en libérant les crochets de fixation, desserrant les vis de fixation de chaque brûleur, dévissant les écrous de fixation des crochets de fixation de la table de cuisson qui sont visibles au fond de la surface, enlevant la partie supérieure de la table de cuisson et remplaçant ensuite les pièces défectueuses.

**Avertissement:** si les valves doivent être remplacées, désassemblez d'abord les câbles des interrupteurs d'allumage.

Il est recommandé de remplacer les joints de la valve chaque fois que la valve est remplacée, assurant, de cette façon, l'étanchéité parfaite entre le corps et le train de gaz.

**ATTENTION: Débranchez l'alimentation avant l'entretien de l'unité.**

**Pour le positionnement de la prise au mur pour le branchement de la bonde de mise à terre à trois pôles de l'appareil, voir les indications illustrées en Fig. 1- 2**

**ATTENTION: Après la première installation de l'appareil ou après n'importe quelle intervention d'entretien concernant les parties principales du gaz de l'appareil, effectuez le test de fuite en utilisant de l'eau avec du savon sur les raccordements de gaz pour vérifier l'installation correcte. N'utilisez pas de feu pour le test de fuite du gaz.**

## Instructions pour l'utilisateur

**ATTENTION:**

**Maintenir la zone de l'appareil propre et libre des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.**

**Ne stockez aucun matériel dangereux ou inflammable dans les meubles suspendus sur l'appareil; stockez-les dans un lieu sûr pour éviter les risques potentiels.**

**Pour une utilisation sûre de l'appareil, ne l'employez pas pour le chauffage des locaux. N'utilisez pas de pulvérisateurs d'aérosol à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction**  
Pour la description des tables de cuisson, référez-vous aux instructions d'installation.

### Utilisation des brûleurs

Un diagramme est gravé sur le tableau de commande sur chaque bouton qui indique quel brûleur correspond à ce bouton.

#### **Allumage manuel:**

L'allumage manuel est toujours possible même lorsque l'alimentation est débranchée ou en cas de panne de courant prolongée.

Tournez le bouton qui correspond au brûleur choisi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans la position de MAXIMUM à l'étoile gravée (flamme large) et mettez une allumette allumée sur le brûleur.

#### **Allumage électrique automatique:**

Tournez le bouton qui correspond au brûleur choisi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position de MAXIMUM à l'étoile gravée (flamme large) et puis appuyez sur le bouton pour activer l'allumage par étincelle. Relâchez le bouton quelques secondes après l'allumage du brûleur.

#### **Brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité (thermocouple):**

Tournez le bouton qui correspond au brûleur choisi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position de MAXIMUM à l'étoile gravée (flamme large) et puis appuyez sur le bouton pour activer l'allumage par étincelle. Une fois qu'il est allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes environ, pour

permettre à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur ne reste pas allumé après avoir relâché le bouton, répétez le procédé ci-dessus.

**Note:** Le brûleur dual est composé de deux brûleurs (interne et externe) ; chacun d'eux fonctionne sous la valve à gaz indépendamment de l'autre.

**Avertissement:** Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer le brûleur si le chapeau de la flamme relative, n'est pas en position correcte.

#### **Suggestions pour une utilisation correcte des brûleurs:**

**ATTENTION:** Pendant l'utilisation de chaque brûleur réglez la dimension de la flamme du brûleur correctement de façon à ce qu'elle ne se prolonge pas au-delà du bord des ustensiles de cuisine. C'est une instruction basée sur des considérations de sécurité

- Utilisez les casseroles appropriées pour chaque brûleur (voir la Fig. 14 et le Tableau B)
- Quand le liquide bout, tournez le bouton vers le bas à la position de MINIMUM.
- Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.

**Tableau B**

<b>Brûleur</b>	<b>Diamètres recommandés pour les casseroles (mm)</b>
Petit	120 – 140
Moyen	140 – 260
Large	180 – 260
Dual (poêle chinoise)	220 – 260

#### **Utilisation correcte des casseroles:**

- Essuyez le fond de la casserole avant de la positionner sur la plaque de cuisson.
- Utilisez les pots avec un fond plat et épais, à l'exception de la cuisson avec poêles chinoises.
- Quand vous utilisez les brûleurs, assurez-vous d'avoir positionné correctement les manches des casseroles. Tenir les enfants loin de l'appareil.
- Quand vous cuisinez des mets avec de l'huile ou de la graisse, qui sont très inflammables, l'utilisateur ne devra pas laisser l'appareil sans surveillance.

**ATTENTION:** Si l'alimentation est découpée, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes. Les brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité peuvent seulement être allumés lorsque le bouton est en position de MAXIMUM (gravure de flamme large).

**Avertissement:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la chambre où il est installé. Par conséquent, une ventilation appropriée dans la chambre est nécessaire ainsi que les ouvertures normales de ventilation qui doivent être sans obstructions et doivent activer les ventilateurs à tirage d'air/hottes d'aspiration. Une utilisation intensive et continue de l'appareil peut exiger une ventilation additionnelle, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou en augmentant la puissance du ventilateur à tirage d'air/hotte d'aspiration, si installés.

#### **Nettoyage de l'appareil:**

##### **N'utilisez jamais de produits à nettoyer abrasifs**

**Avant de nettoyer l'appareil il doit être débranché du réseau électrique.**

Nettoyage de la surface de travail: nettoyez périodiquement les têtes des brûleurs, les supports en acier émaillés des casseroles et les chapeaux des brûleurs en utilisant de l'eau chaude.

**Tout débordement devra être enlevé aussitôt que possible en utilisant un chiffon.**

**S'il est difficile d'ouvrir ou fermer une valve, ne la forcez pas, mais demandez immédiatement l'assistance du personnel du service technique.**

**Nettoyage des parties émaillées:** Les parties émaillées devront être nettoyées fréquemment avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de poudres abrasives. Ne laissez pas de substances acides ou alcalines sur les parties émaillées (comme par exemple du vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) et ne lavez pas les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inox: Nettoyez les parties avec de l'eau savonneuse et séchez-les en utilisant un chiffon mou. Le brillant est maintenu en utilisant périodiquement des produits appropriés que vous pouvez trouver dans les supermarchés. N'employez jamais de poudres abrasives.

**Nettoyage des chapeaux des brûleurs:** Soulevez les chapeaux des brûleurs des têtes des brûleurs, lavez-les dans l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement. Avant le remplacement sur la tête du brûleur, assurez-vous que les trous ne soient pas obstrués.

## (NL)

Lees deze handleiding aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken.



Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/95/EG  
Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/96/EG  
betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).  
Deze richtlijn legt de bepalingen vast voor de inzameling en de recycling van afgedankte apparatuur  
die op heel het grondgebied van de Europese Unie gelden.

**De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade aan goederen of personen veroorzaakt door onjuiste installatie of gebruik van het apparaat.**

De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen aan zijn producten aan te brengen indien hij dit nuttig en noodzakelijk acht, steeds met waarborg van de eigenschappen van veiligheid en functionering.

**Dit apparaat is ontworpen voor niet-professioneel gebruik. Alleen voor huishoudelijk gebruik.**

### WAARSCHUWING:

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten, of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij onder begeleiding van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Zie er op toe dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.

### INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie, de regelingen, de veranderingen en het onderhoud die in deze afdeling zijn aangeduid moeten uitsluitend door gekwalificeerd personeel verricht worden. Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of voorwerpen, t.o.v. welke de fabrikant niet aansprakelijk gesteld kan worden. De veiligheidsinrichtingen of de automatische regeling van de apparaten tijdens het leven van de installatie kunnen uitsluitend door de fabrikant of door de bevoegde geautoriseerde leverancier veranderd worden.

### Plaatsen van de kookplaat

Na de verschillende onderdelen uitgepakt te hebben, controleer of het apparaat ongeschonden is. Controleer of de gastype waar de kookplaat op werkt overeen komt met het gastype waar u de kookplaat op wilt aansluiten. Het label met informatie bevindt zich aan de onderkant van de kookplaat. Bij twijfel: gebruik het apparaat niet en roep assistentie in van gekwalificeerd personeel.

**De verpakingscomponenten (polystyrol expans, zakjes, karton, spijkers, enz.) zijn gevaarlijke voorwerpen en moeten buiten bereik van kinderen blijven.**

Maak volgens de afmetingen van het apparaat een gat in het werkvlak (zie fig 1- 2).

### Belangrijke afmetingen:

## 1. Afstand tot afzuigkap (minimum afstand)

De minimum afstand tot de afzuigkap moeten overeenkomen met de aangegeven waarden in tabel 1 en in fig 1-2

Afzuigkappen en ventilatie dienen te worden geïnstalleerd in overeenkomst met de instructies van de desbetreffende fabrikant. De afstand tot de afzuigkap mag echter in geen geval minder zijn dan 650mm.

Elk ander ontvlambaar materiaal lager dan 600mm boven de kookplaat moet beschermd zijn over de gehele lengte en diepte van het kookvlak. In geen geval mag de afstand minder dan 450 mm zijn.

Maximum diepte van eventuele bovenkastjes is 330mm.

## 2. Afstand tot zijmuur (minimum afstand)

De minimum afstand tot een zijwand dient overeen te komen met de aangegeven waarden in tabel 1 en in fig 1-2.

Het kookoppervlak is gedefinieerd als het deel van het apparaat waar het koken normaal gesproken plaats vind, en betreft niet het bedieningspaneel van het apparaat.

Tabel n.1

Kookplaat model	Type A - B		Kookplaat model	Type A - B
<i>Min. Afstanden</i>	<i>(mm)</i>		<i>Min. Afstanden</i>	<i>(mm)</i>
L1	500		L10	560
L2	40		L11	915
L3	70		W	605
L4	457		D	520
L5	610		B1 (*)	60
L6	330		B2 (*)	152
L7	925		B3 (*)	60
L8	40		B4 (*)	152
L9	172			

\*) Let op:

-B1 is de min. afstand tussen de voorkant van de kookplaat en de voorkant van de kast/aanrecht

-B2 en B4 zijn de min. afstanden tussen de linker/rechterkant van de kookplaat en een zijmuur (indien aanwezig).

-B3 is de min. afstand tussen de achterkant van de kookplaat en de achterwand.

## Monteren van de kookplaat in het werkvlak

Om het lekken van vloeistoffen in het onderliggend meubelstuk te voorkomen, is het apparaat voorzien van een speciale pakking. Om deze pakking aan te brengen, volg aandachtig de volgende instructies:

1) Strek de verzegelingspakking uit langs de opening in het werkblad en zorg dat de verbindingpunten op elkaar komen te liggen (fig.3)

2) Plaats de kookplaat in de ruimte van het meubelstuk

3) Monteer met een schroevendraaier de 4 plaatjes middels de passende schroef (fig. 3A - 3B)

4) Schuif de haakjes in de juiste positie en bevestig ze door de schroef vast te schroeven

5) Snij het pakkingsgedeelte dat aan de buitenkant van de kookplaat uitsteekt af.

### **BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN HET APPARAAT**

Dit kookvlak is van het type Y zodat het vrij afzonderlijk geïnstalleerd kan worden, of tussen keukenmeubels of tussen een meubelstuk en een muurwand. De achterwand en de omringende oppervlakten moeten weerstand kunnen bieden aan een overtemperatuur van 65 K.

Om te voorkomen dat de geplastificeerde platen die het meubelstuk bekleden zich loslaten, moet de lijm die ze aan elkaar vastplakt weerstand bieden aan temperaturen niet lager dan 150°C.



De installatie van het apparaat moet geschieden met inachtneming van de plaatselijke nationale normen en in een goed geventileerde ruimte.

Het apparaat is niet aangesloten op inrichtingen voor de ontruiming van verbrandingsproducten. Het moet dus aangesloten worden in overeenstemming met de hierboven aangeduide installatienormen.

Vooraf de normen voor de ventilatie van de ruimte dienen gevolgd te worden.

### VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Om het apparaat goed te laten functioneren, is het noodzakelijk dat de ruimte waarin het geïnstalleerd is steeds goed geventileerd is. Het volume van de ruimte moet niet minder dan  $25 \text{ m}^3$  zijn en de nodige hoeveelheid lucht moet gebaseerd worden op een regelmatige verbranding van het gas en op de ventilatie van de ruimte.

De normale toevoer van lucht dient te gebeuren door permanente openingen in de wanden van de te ventileren ruimte: deze openingen zijn met de buitenkant verbonden en moeten een minimum doorsnede hebben van  $100 \text{ cm}^2$  (zie fig. 4). De openingen moeten zo gemaakt worden dat ze niet verstopt kunnen raken.

### PLAATSING EN VENTILATIE

De op gas werkende kookapparaten moeten de verbrandingsgassen ontruimen door middel van op schoorstenen, op rookpijpen of rechtstreeks met de buitenkant verbonden afzuigkappen (zie fig. 5a).

Indien geen kap geplaatst kan worden, is het gebruik van een ventilator, geïnstalleerd op een venster of rechtstreeks met de buitenkant verbonden toegestaan; de ventilator moet tezamen met het apparaat in werking gesteld worden (zie fig. 5b), mits de nationale normen inzake de ventilatie van de ruimte in acht genomen zijn.

### AANSLUITING VAN HET APPARAAT OP HET GASNET

Alvorens het apparaat op het gasnet aan te sluiten, verwijder eerst de plastic beschermingsplug van het gascircuit welke onder druk in de ingangsverbindingsstuk gestoken is; om deze plug te verwijderen kunt u deze los schroeven.

Controleer daarna of de gegevens van het typeplaatje dat aan de onderkant van de bak geplaatst is, overeenkomen met die van het gasnet.

Een etiketje geplaatst op de laatste pagina van dit boekje en op de onderkant van de bak, geeft de regelingsvoorwaarden aan van het apparaat: soort gas en werkingsdruk.

**BELANGRIJK:** Dit apparaat moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de nationale bestaande normen en mag alleen in goed geventileerde ruimten gebruikt worden.

**WAARSCHUWING:** Het verbindingsstuk van ingang van het gas is voorzien van een  $1/2$  gas cilindrische schroefdraad volgens UNI-ISO 228-1 (zie fig. 6-7).

### ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:

De elektrische aansluiting moet verricht worden met inachtneming van de bestaande normen en wetbepalingen.

Alvorens tot de elektrische aansluiting over te gaan, controleer:

- of het elektrisch draagvermogen van de installatie en van het stopcontact passend is bij het maximum vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje dat op de onderkant van de kookplaat is geplaatst)
- of het stopcontact of de installatie voorzien zijn van een behoorlijke aardverbinding volgens de bestaande normen en wetbepalingen. Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij het niet nakomen van deze voorschriften.

**Wanneer de aansluiting op het elektrisch net gedaan wordt door middel van een stopcontact:**

- breng op het snoer (indien niet voorzien) een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het dragen van het op het typeplaatje aangegeven vermogen. Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van fig. 8 en respecteer de volgende verhoudingen:

**letter L (fase) = bruin kabeltje**

**letter N (neutraal) = blauw kabeltje**

**symbool "⏏" aarde = geel-groen kabeltje**

- Het elektrisch snoer moet geplaatst worden zodat het in geen enkel punt een overtemperatuur bereikt van  $75 \text{ K}$ .

- Gebruik nooit voor de aansluiting reducteurs, aanpasbare-of afleidingselementen daar deze valse contacten kunnen veroorzaken met als consequentie gevaarlijke oververwarmingen.

**Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektrisch net is gedaan:**

- plaats tussen het apparaat en het net een omnipolaire schakelaar, passend op het draagvermogen van het apparaat, met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Alternatief kan de elektrische aansluiting ook beschermd worden door een differentiële schakelaar met zeer hoge sensibiliteit.
- Zorg dat het passend geel-groen aardverbindingskabeltje aangesloten wordt op een efficiënte aardinstallatie.

ATTENTIE: Het apparaat is in overeenstemming met de voorschriften van de EEG-Richtlijnen 90/396 (Gasrichtlijn) met betrekking tot gastoestellen voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toestellen, 93/68 en 73/23 (Laagspanningsrichting) met betrekking tot de elektrische veiligheid en 2004/108/EG, 93/68 en 89/336 (EMC-Richtlijnen) met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit.

**Bedradingschema's**

Voor kookplaat zie Fig. 13.

**Tabel bedradingschema**

- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1. Aansluitblok          | L. Zwart         |
| 2. Ontstekingsknop       | N. Wit           |
| 3. Ontstekingsmechanisme | T. Groen (aarde) |
| 4. Bougie                |                  |

**TECHNISCH ONDERHOUD VAN HET APPARAAT****Vervanging van de onderdelen**

**Alvorens over te gaan tot onderhoudswerkzaamheden, schakel het apparaat elektrisch uit en koppel het los van het gasnet.**

Voor de vervanging van de onderdelen zoals branders, kranen en elektrische componenten dient u contact op te nemen met de service dienst.

**LET OP:** Het voedings snoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingsstuk van het type X zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde al geïnstalleerde type. Bij slijtage of beschadiging van het snoer, vervang het volgens de volgende gegevens: H05VV-F 3x0,75 mm<sup>2</sup>

**LET OP:** Bij vervanging van het voedings snoer, dient de installateur te zorgen dat de aardgeleider ongeveer 2 cm langer is dan de fasegeleiders en de voorschriften in acht te nemen inzake de elektrische aansluiting.

Het smeren van de kranen moet verricht worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel van een technische servicedienst.

Als het moeilijk wordt om een kraan te draaien, dient u deze direct te laten olien of vervangen. Neem contact op met onze technische dienst hiervoor.

**TABEL N°2: gasdruk en verbruik****APPLIANCE CATEGORY: III**

Brander	Gassoort	Druk	Sproeier diameter	Nominaal verbruik				Verbruik bij kleinstand		Diameter by-pass 1/100mm
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	
Klein	Stadgas G110	8	145	-	227	1,00	860	0,30	258	27 reg
	Aardgas G20	20	77	-	95	1,00	860	0,30	258	27 reg
	Butaan G30	28	50	73	-	1,00	860	0,30	258	27
	Propaan G31	37	50	71	-	1,00	860	0,30	258	27
Semi-snel	Stadgas G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Aardgas G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butaan G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propaan G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31

Snel	Stadgas G110	8	280	-	681	3	2580	0,75	645	42 reg
	Aardgas G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butaan G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propaan G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Wok midden	Stadgas G110	8	130	-	181	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Aardgas G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Butaan G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propaan G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Wok buiten	Stadgas G110	8	2x300	-	885	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Aardgas G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Butaan G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propaan G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

## REGELING VAN DE BRANDERS

### 1) Regeling van de "MINIMUMSTAND" van de branders

Om de minimumstand van de branders aan te passen, gaat u als volgt te werk:

- 1) Steek de brander aan en zet de knop op positie MINIMUM (kleine vlam).
- 2) Verwijder de knop (fig. 10) van de kraan.
- 3) Gebruik een kleine schroevendraaier langs het staafje van de kraan op het werkvlak bij de (vergulde) schroef die zich op de onderste kant van de kraan bevindt (fig. 11) en draai de schroef naar rechts of naar links totdat de vlam van de brander passend op de MINIMUMSTAND is geregeld.
- 4) Zie er op toe dat de vlam niet uitgaat bij het snel passeren van de MAXIMUMSTAND naar de MINIMUMSTAND.

**LET OP: De genoemde regeling moet verricht worden bij branders die op aardgas en stadsgas lopen (waar voorzien), terwijl bij branders die op vloeibaargas lopen, de schroef volledig naar rechts gedraaid en geblokkeerd moet worden.**

## Omschrijvingen

### Omschrijvingen

1. Wokbrander
2. Snelle brander
3. Medium brander
4. Kleine brander
5. Wokbrander midden bedieningsknop
6. Wokbrander buiten bedieningsknop
7. Medium brander bedieningsknop
8. Snelle brander bedieningsknop
9. Kleine brander bedieningsknop

### Omschrijvingen van kookplaten

- Model 'A' Fig. 11  
Model 'B' Fig. 12

## TECHNISCH ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

### Vervanging van de onderdelen

Alvorens over te gaan tot onderhoudswerkzaamheden, schakel het apparaat elektrisch uit en koppel het los van het gasnet.

Voor de vervanging van de onderdelen zoals branders, kranen en elektrische componenten dient u contact op te nemen met de service dienst.

## Gebruikers instructies

### WAARSCHUWING:

Houdt ontvlambare materialen, benzine en andere licht ontvlambare gassen en vloeistoffen weg van het apparaat.

**Bewaar geen gevaarlijke of licht ontvlambare materialen in kastjes boven de kookplaat; bewaar deze in veilige plekken om eventuele gevaarlijke situaties te voorkomen.**

**Gebruik het apparaat niet voor het verwarmen van ruimtes.**

**Gebruik geen sprays in de buurt van het apparaat terwijl het in werking is of als delen van het apparaat nog warm zijn.**

### **GEBRUIK VAN DE BRANDERS**

Op het bedieningspaneel boven elke knop is een schema afgedrukt welke aangeeft aan welke brander de knop zich refereert.

De ontsteking van de branders kan op verschillende wijzen verricht worden al naar gelang van het type kookplaat en de desbetreffende eigenschappen.

**- Ontsteking met de hand (is altijd mogelijk, ook bij stroomuitval):**

Draai de knop welke overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM (afgebeeld met een grote vlam) en ontsteek de brander met een lucifer.

**- Ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsinrichting (thermokoppel):** Draai de knop welke overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM (afgebeeld met een grote vlam), druk op de knop en activeer een van de boven omschreven ontstekingsinrichtingen. Na de ontsteking: houd de knop voor ongeveer 10 seconden ingedrukt zodat de vlam de thermokoppel verwarmt. Gaat de brander uit na het loslaten van de knop, herhaal de hele handeling.

**Let op:** De wokbrander bestaat uit twee branders (midden- en buitenbrander); beide branders worden afzonderlijk van elkaar ontstoken.

**Let op:** Controleer of de branderdeksels en vlamverdelers correct geplaatst zijn alvorens de brander te ontsteken.

**Tips voor een optimaal gebruik van de branders:**

- Gebruik voor elke brander passende kookpannen (zie tabel n. 4 en fig. 19)
- Wanneer het kookpunt bereikt is, draai de knop terug naar de MINIMUM stand
- Gebruik zoveel mogelijk kookpannen met deksel.

**Tabel B**

<b>Brander</b>	<b>Aanbevolen pan diameters (mm)</b>
Klein	120 – 140
Semi-snel	140 – 260
Snel	180 – 260
Wok	220 – 260

**ET OP: gebruik pannen met een vlakke bodem.**

**LET OP: Bij onderbreking van de elektrische netstroom, steek de branders aan met een lucifer.**

De ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsthermokoppel kan alleen geschieden wanneer de knop op de MAXIMUM positie staat (grote vlam). Tijdens het koken van gerechten met olie en vetten, die makkelijk ontvlambaar zijn, moet de kok bij de kookplaat blijven. Gebruik nooit spray in de nabijheid van het apparaat wanneer deze in werking is.

Tijdens het gebruik van de branders zorg dat de handvaten van de kookpannen op een correcte wijze zijn geplaatst. Zorg dat kinderen niet bij het apparaat kunnen komen.

Indien het inbouwkeukvlak voorzien is van een deksel, zorg dat het vlak goed schoon gemaakt wordt en resten van gerechten verwijderd worden alvorens de deksel te sluiten.

**Let op:** Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het geïnstalleerd is.

Het is dus noodzakelijk dat de ruimte goed geventileerd wordt, dat de openingen voor een natuurlijke ventilatie niet verstopt raken en dat de mechanische ventilatie inrichting/afzuigkap of de elektroventilator geactiveerd zijn.

Een intensief en voortdurend gebruik van het apparaat kan een aanvullende ventilatie nodig maken, bv. het openen van een raam of een meer efficiënte ventilatie door verhoging van het vermogen van de mechanische afzuiginstallatie indien deze aanwezig is.

## **SCHOONMAAK EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT**

**Alvorens over te gaan tot het schoonmaken van de kookplaat, verwijder de stekker uit het stopcontact en draai de algemene gaskraan dicht.**

**Schoonmaken van het werkvlak:** maak de branderdeksels, de geëmailleerde stalen roosters, de geëmailleerde deksels en de vlamverdelers regelmatig schoon met lauw zeepsop, spoelen en droog daarna goed af.

**Verwijder eventueel uit de kookpannen overgelopen vloeistof met een doekje.**

**Indien het openen en het sluiten van een kraan moeilijk is, forceer deze niet, maar roep meteen assistentie in van de servicedienst.**

**Schoonmaken van de geëmailleerde onderdelen:** om de geëmailleerde onderdelen intact te houden, maak ze vaak schoon met zeepsop.

Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen.

Zorg dat op de geëmailleerde onderdelen geen zure of alkalische stoffen achterblijven (azijn, citroensap, zout, tomatensap, enz.) en was de geëmailleerde onderdelen niet wanneer ze nog warm zijn.

**Schoonmaak van de inoxstalen (RVS) onderdelen:** Maak deze onderdelen schoon met zeepsop en droog ze daarna af met een zachte doek.

De glans wordt behouden door ze regelmatig te boenen met passende producten welke in een supermarkt of drogist te vinden zijn. Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen.

**Schoonmaken van de vlamverdelers van de branders:** De vlamverdelers liggen los op de kookplaat en kunnen gemakkelijk verwijderd worden. Haal ze uit hun plaats en maak ze schoon met zeepsop. Droog ze daarna goed af en na gecontroleerd te hebben dat de gaten niet verstopt zijn kunt u ze weer correct terugplaatsen op de kookplaat. Controleer dat de losse onderdelen van de branders goed op hun plaats liggen.

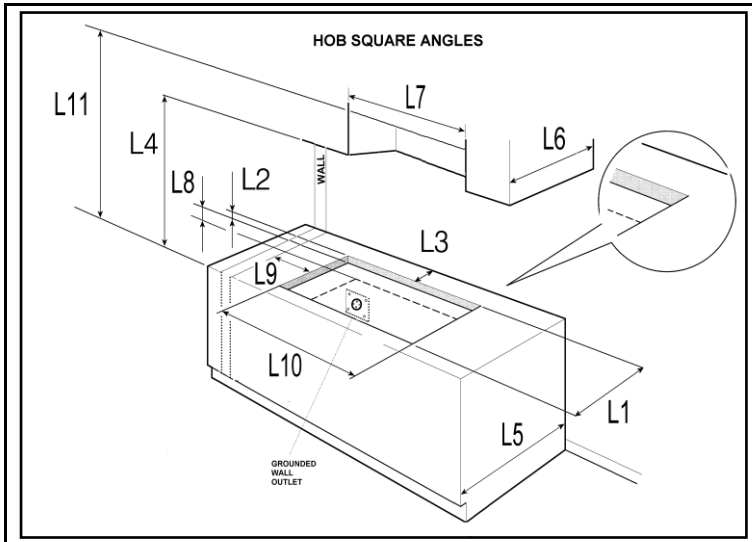


Fig 1

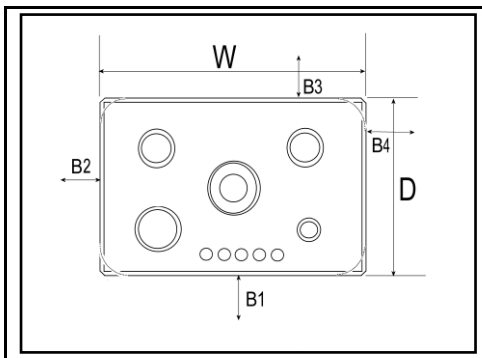


Fig 2

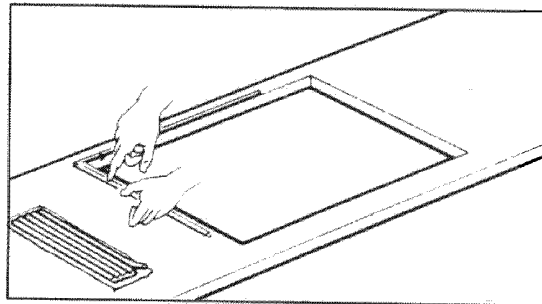


Fig.3

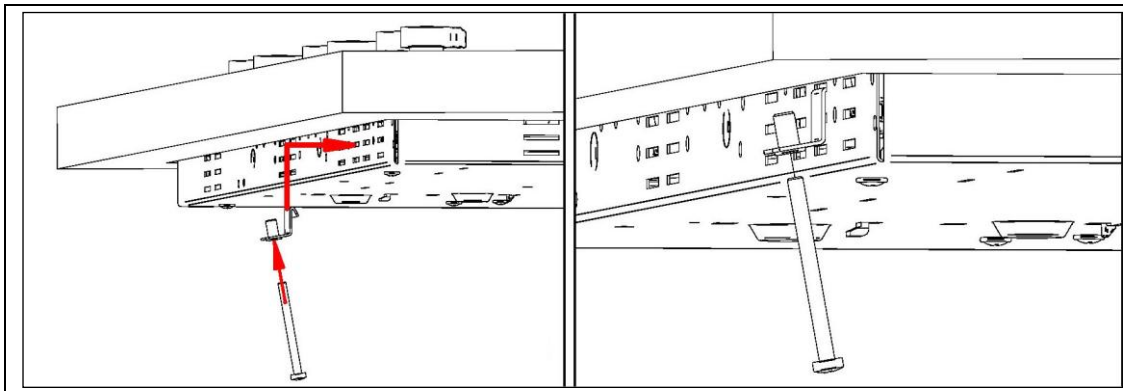


Fig. 3A

Fig. 3B

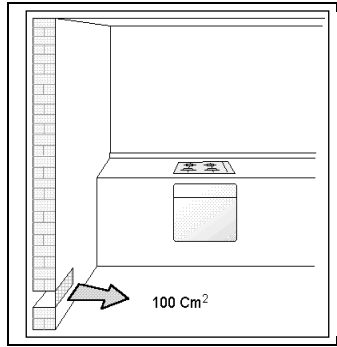


Fig.4

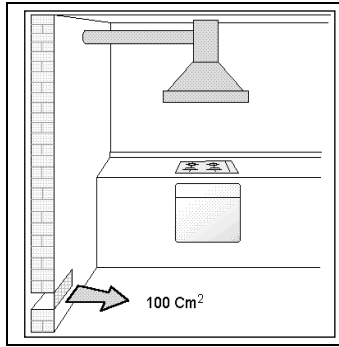


Fig.5A

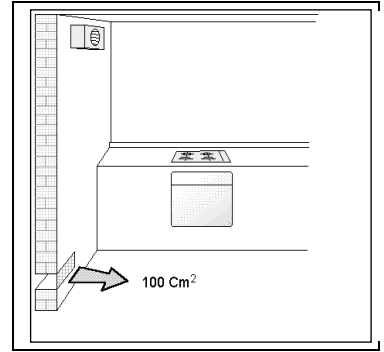


Fig.5B

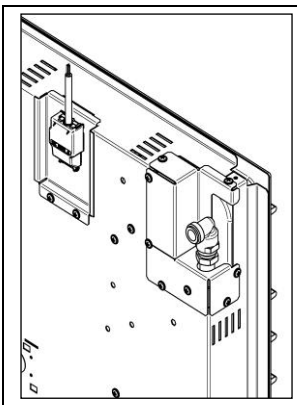


Fig.6

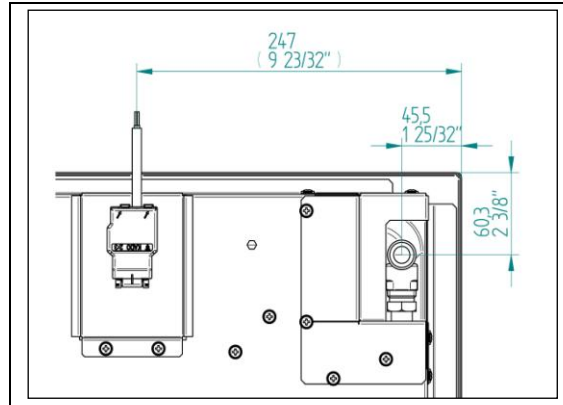


Fig.7

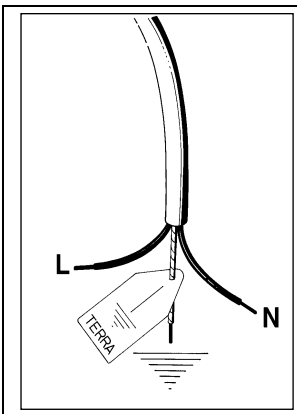


Fig.8

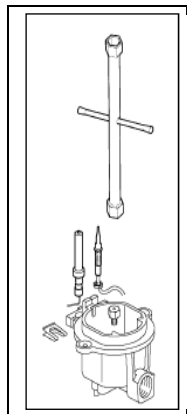


Fig.9

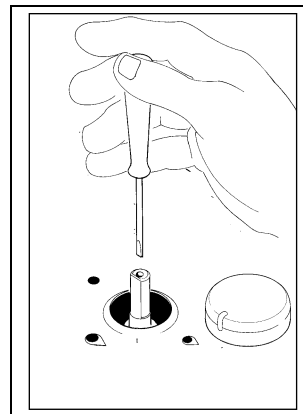


Fig.10

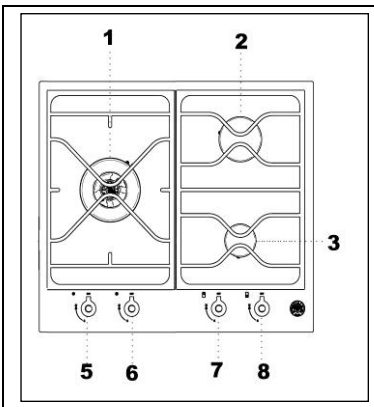


Fig.11

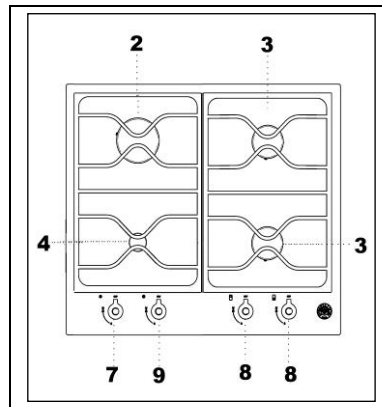


Fig.12

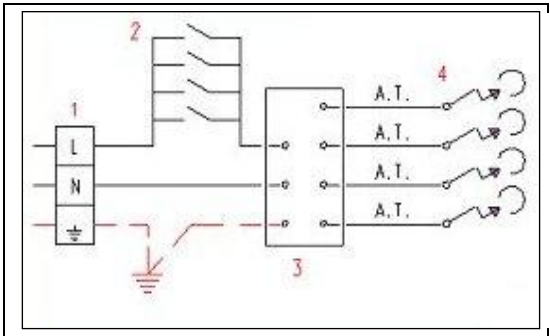


Fig.13

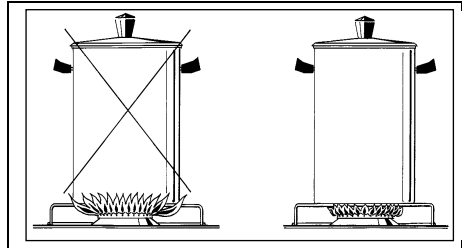


Fig.14



**BERTAZZONI S.p.a.** Via Palazzina 8, 42016 Guastalla, Italia