

- FR** Tables de cuisson
- GB** Cooking hobs
- PT** Mesas para cozinhar
- NL** Kooktafels
- DE** Kochplatten

Notice d'utilisation
Operating instructions
Guia de utilização
Gebruikshandleiding
Gebrauchsanweisung

Brandt

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en félicitons.
Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans **cette notice**, constituée de 2 parties :

PARTIE 1 POUR L'UTILISATEUR

COMMENT SE PRESENTE VOTRE TABLE DE CUISSON ? P. 3

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS GAZ ? P. 4-5

- *Allumage de la table sans sécurité gaz*
- *Allumage de la table avec sécurité gaz*
- *Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?*

COMMENT UTILISER LA PLAQUE ÉLECTRIQUE DE VOTRE TABLE DE CUISSON ? P.6

- *Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?*

COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ? P. 7

- *Entretien du dessus verre*
- *Entretien des grilles et supports brûleurs*
- *Entretien des brûleurs gaz*
- *Entretien de la plaque électrique*

QUELQUES CONSEILS P. 15

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 8

ENCASTREMENT P. 8

COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ? P. 9

COMMENT IMMOBILISER LA TABLE DE CUISSON ? P. 9

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE P. 9

RACCORDEMENT GAZ

CHANGEMENT DE GAZ P. 10-14

- *Remarques préliminaires*
- *Raccordements possibles*
- *Passage du gaz naturel en gaz butane/propane*
- *Passage du gaz butane/propane au gaz naturel*
- *Tableau «Caractéristiques gaz»*

SERVICE APRÈS-VENTE P. 16

- *Étiquette signalétique*

VOTRE TABLE DE CUISSON EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

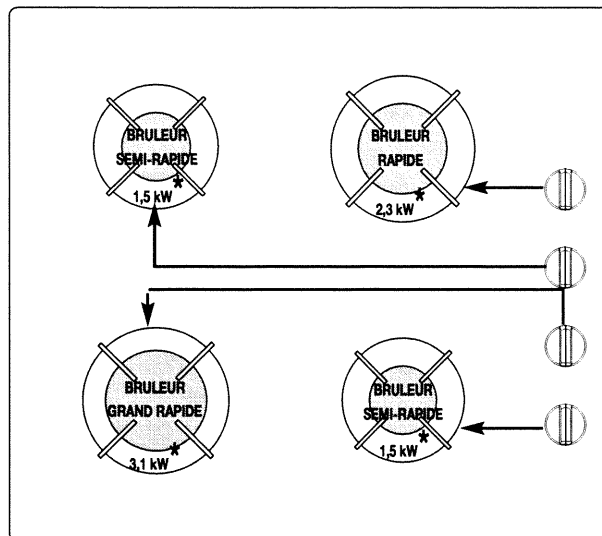
Les tables avec un ou plusieurs brûleurs gaz doivent être installées conformément aux réglementations en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré. **Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser la table de cuisson.** Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

Ce produit ne contient aucun composant à base d'amiante.

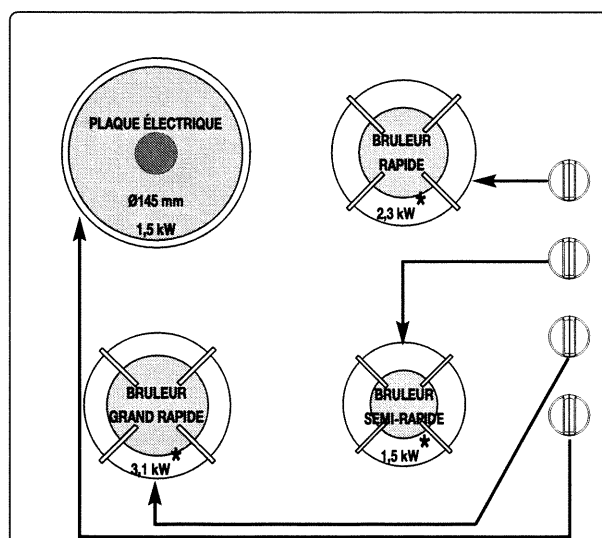
Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment se présente votre table de cuisson ?

FR



**TABLE 60 CM
4 FEUX GAZ**



**TABLE 60 CM
3 FEUX GAZ + 1 ÉLECTRIQUE**

* Puissances obtenues en gaz naturel G20

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

ALLUMAGE DE LA TABLE SANS SÉCURITÉ GAZ :

- Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↺.

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole * ⤴ et le symbole ⤴. Le point (●) correspond à la fermeture du robinet.

- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : ☐● pour le brûleur arrière droit).

- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes : pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↺ jusqu'à la position maximum * ⤴.

Maintenez appuyée la manette pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

- En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.

ALLUMAGE DE LA TABLE AVEC SÉCURITÉ GAZ :

- La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.

- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : ☐● pour le brûleur arrière droit).

- Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un **système de sécurité** qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

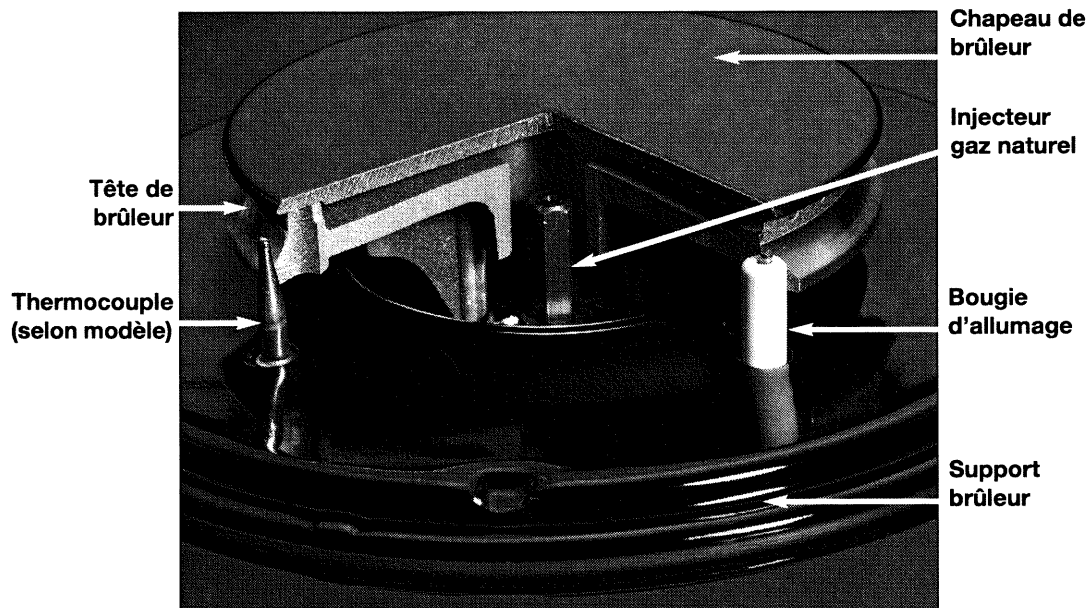
- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↺ jusqu'à la position

maximum * ⤴.

Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.



NOTA :

- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- Votre table est munie d'un allumage intégré aux manettes ; il est donc normal qu'une série d'étincelles se produise tant que les manettes sont enfoncées.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

FR

QUELS RÉCIPIENTS UTILISER SUR LES BRÛLEURS GAZ :

- Diamètres de récipients conseillés :

Petit brûleur semi-rapide	Brûleur moyen rapide	Grand brûleur grand rapide
12 à 24 cm	16 à 28 cm	18 à 28 cm
Sauces, réchauffage	Aliments à saisir	Fritures - Ebullition

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.



BON



MAUVAIS

- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



CONVEXE

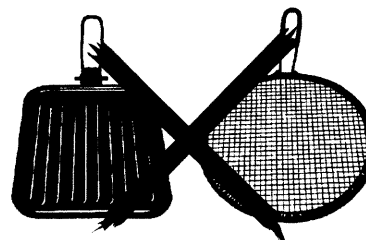


CONCAVE

- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

- N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

- N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



RECOMMANDATIONS :

■ L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

■ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

8,4 kW x 2 = 16,8 m³/h de débit d'air minimum.

■ Nous vous conseillons avant toute intervention sur votre table de la déconnecter de l'alimentation électrique.

■ Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de **fermer le robinet** de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser la plaque électrique de votre table de cuisson ?

Vous trouverez dans l'emballage un cache plaque émaillé. Il sert à protéger la plaque électrique d'éventuelles projections lors de l'utilisation des brûleurs gaz. **Il est impératif de le retirer avant toute utilisation de la plaque.**

Ne pas le remettre avant refroidissement complet de la plaque.

Pour mettre en chauffe :

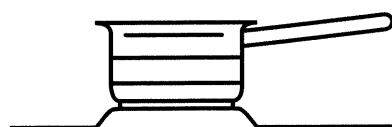
- Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (tableau ci-dessous). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.
- A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.

6 POSITIONS	MODE	PLATS
0	ARRÊT	
1 - 2	TENUES AU CHAUD	Mises en attente, plats prêts à servir, mijotage doux.
2 - 3 - 4	MIJOTAGES	Béchamel, beignets, ragoûts, légumes secs, riz au lait.
3 - 4 - 5	MOYEN	Mijotages moyens, réchauffage pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons, escalopes, croquettes, légumes frais.
4 - 5	FORT	Potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées.
6	VIF	Côtes d'agneau, grillades, omelettes, steaks, fritures, ébullition du lait.

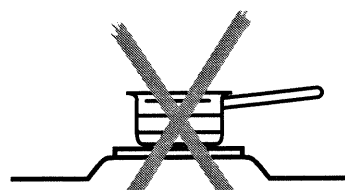
QUELS RÉCIPIENTS UTILISER SUR LA PLAQUE ÉLECTRIQUE ?

- Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
 - en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
 - en aluminium avec fond (lisse) épais,
 - en acier émaillé.

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique



OUI



NON

- Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (0) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.
- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.

Comment nettoyer votre table de cuisson ?

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

PRÉCAUTIONS :

Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

ENTRETIEN DU DESSUS VERRE :

- Le dessus de votre table de cuisson est en verre trempé.
 - Lors de son utilisation, il peut arriver que la cuisson entraîne certaines salissures telles que des éclaboussures (projections de matières grasses, sauce, aliments...) et des débordements. Egalement, l'eau laisse après son évaporation des traces superficielles de calcaire qui disparaîtront facilement à l'aide d'un peu de vinaigre d'alcool blanc.
 - Pour les salissures plus résistantes ou recuites, utilisez un racloir (spécial verre) équipé d'une lame de rasoir pour dégrossir, ou la valeur d'une noisette de produit de nettoyage doux (crème spéciale tables de cuisson verre) à l'aide d'une éponge sanitaire.
- Terminez toujours le nettoyage en rinçant à l'eau claire et en essuyant à l'aide d'un papier absorbant.

DANS LE CAS OÙ UNE FÊLURE OU UNE FISSURE DEVIENDRAIT VISIBLE SUR LE DESSUS VERRE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DE SON ALIMENTATION ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.

ENTRETIEN DES GRILLES ET SUPPORT BRÛLEUR :

- Le support brûleur et les grilles sont en acier émaillé.
- Pour le nettoyage, utilisez une crème à récurer douce avec une éponge type sanitaire. Nettoyez l'émail après projections des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...

ENTRETIEN DES BRÛLEURS GAZ :

- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.
- Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau additionnée d'un nettoyant ménager liquide.
- Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE :

- Après chaque utilisation, essuyez la plaque électrique avec un chiffon gras imprégné d'huile de table.
- La plaque en fonte est protégée par un revêtement anti-rouille. Évitez d'employer des produits abrasifs pour la nettoyer.
- La plaque doit être maintenue bien sèche ou légèrement graissée (huile de table) en cas de non utilisation prolongée.

NE PAS UTILISER :

- De laine d'acier ou d'éponge abrasive.
- De produits abrasifs ou de poudres récurantes.
- D'objets tranchants.

Partie 2 : Pour l'installateur

Informations générales

L'INSTALLATION EST NORMALEMENT RÉSERVÉE AUX INSTALLATEURS ET TECHNICIENS QUALIFIÉS.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

- Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation. Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.

- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

- A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz :

Puissance totale :

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

- Ces tables sont de type X (selon norme EN 60.335.2.6) en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN.30.1).

Encastrement

- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

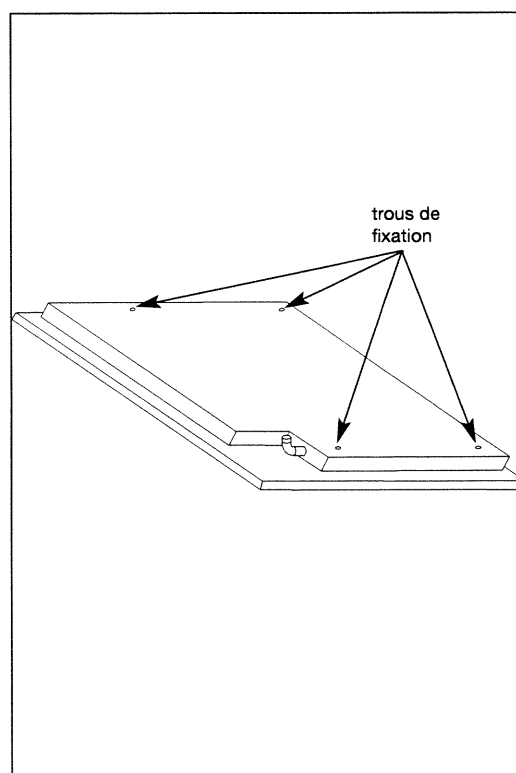
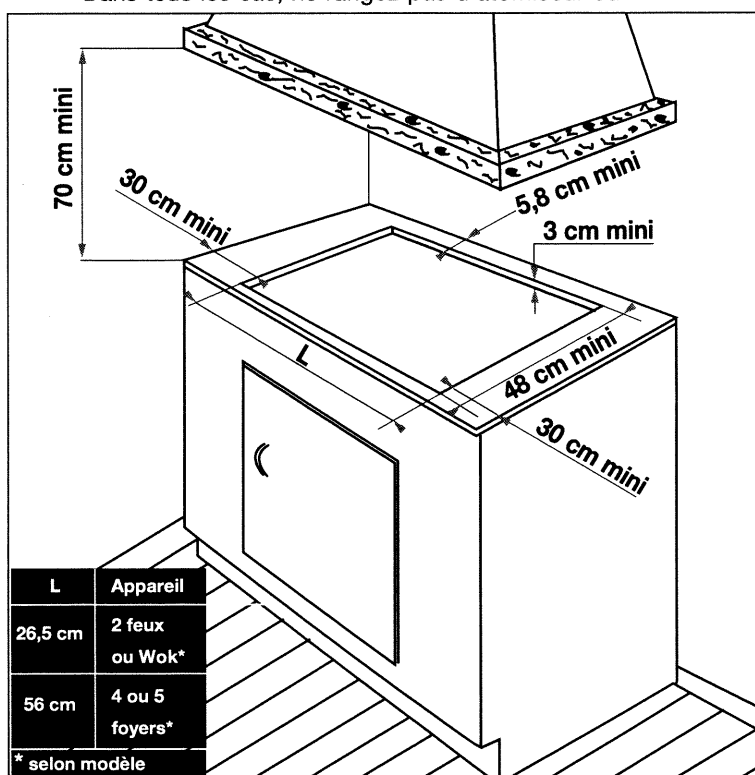
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

- Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou

de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.

- Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du cadre** (voir paragraphe «**Comment installer la table de cuisson**»).

- Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leurs vis (voir schéma ci-dessous) se fixant aux quatre coins du caisson (voir paragraphe «**Comment immobiliser la table de cuisson**»).

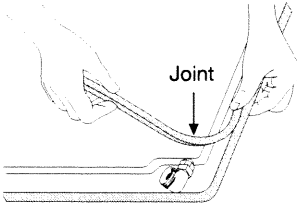


Partie 2 : Pour l'installateur

FR

Comment installer la table de cuisson ?

• Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :



1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

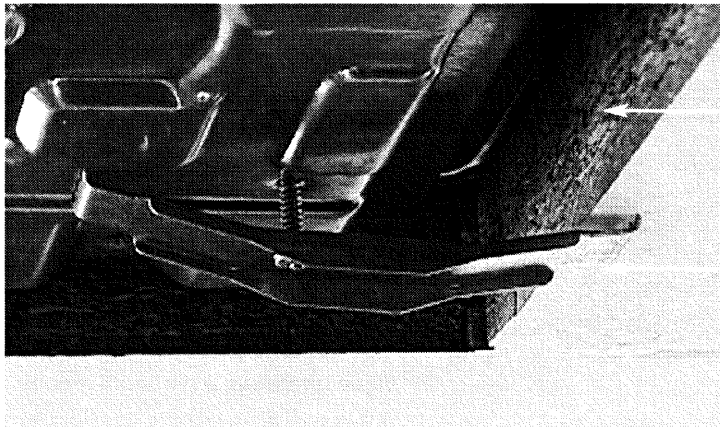
3- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du cadre**. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

• Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

• Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs comme indiqué page 4.

• Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

Comment immobiliser la table de cuisson ?



Plan de travail

Patte de fixation

Raccordement électrique

TABLES MIXTES ET TOUT GAZ

• Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

Attention : le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \perp de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \perp de l'installation.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER

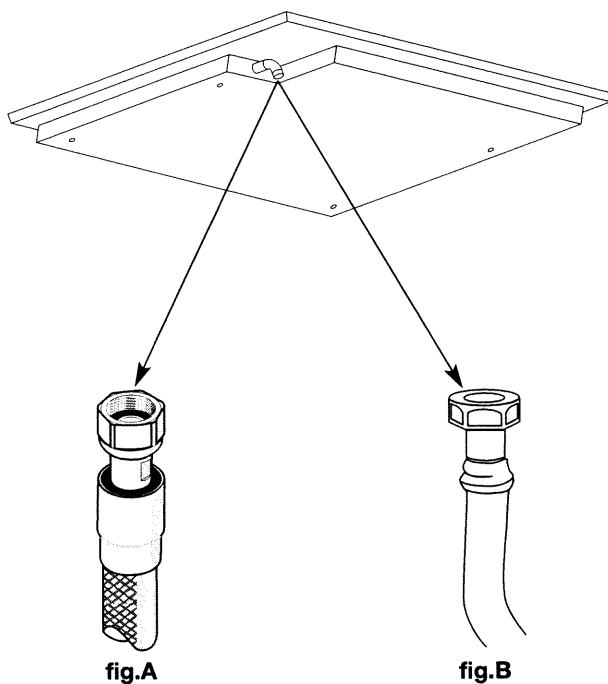
	230 V[~] - 50 Hz Gaz et mixte (3+1)
Câble H05VVF - T105 ou H05 V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

Partie 2 : Pour l'installateur

Raccordement gaz

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.
- Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, celui-ci doit être installé de manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ou passer dans un endroit susceptible d'être encombré.
- Le tuyau de raccordement doit rester visible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).
- Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

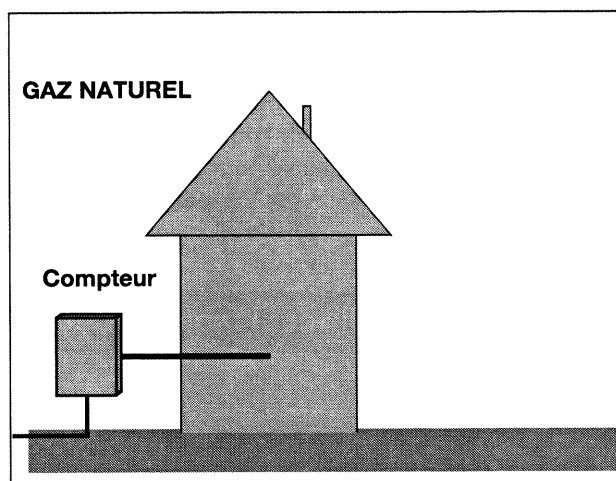


Tuyau flexible
métallique onduleux à
embouts mécaniques

Tuyau flexible à
embouts mécaniques

RACCORDEMENTS POSSIBLES

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL)



Choisir exclusivement l'un des 3 raccords suivants :

- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur appareil,

ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques (fig.A).**

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type «Gazinox») disponible auprès de votre Service Après-Vente,

ou - **Le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques (fig.B).**

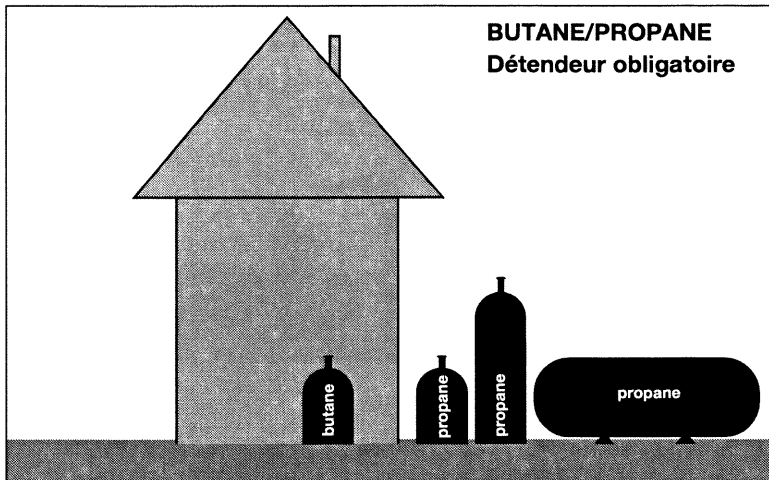
Ces tuyaux doivent avoir une longueur maximale de 2 mètres et doivent être visibles sur toute la longueur.

Partie 2 : Pour l'installateur

Raccordement gaz (suite)

FR

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE).



BUTANE/PROPANE
Détendeur obligatoire

Rappel : pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

Nota : vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF).

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons le raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux (longueur maximum 2 mètres) (**fig.A**).

Dans le cas d'une installation existante ou le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) muni des deux colliers de serrage : l'un sur l'about (**fig.B**), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.

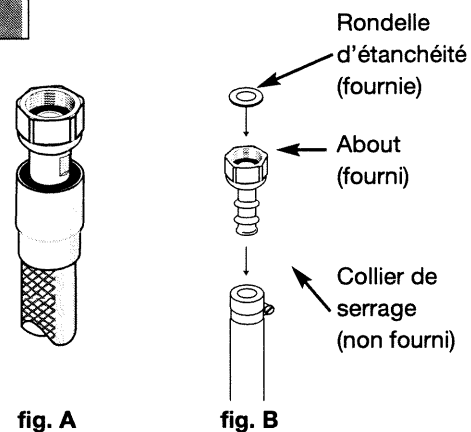


fig. A

fig. B

Tuyau flexible métallique onduleux

Raccordement en tuyau souple

Changement de gaz

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

- Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice. Reportez-vous au paragraphe «**Raccordement gaz**» correspondant.

- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.

1. Conditions d'installation (pour la Belgique)

L'installation doit être conforme à la norme NBN D 51.003.

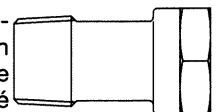
2. Raccordements possibles

Le raccordement doit être effectué de préférence par un tuyau en acier ou en cuivre avec un raccord conique (livré dans la pochette). Il peut également être effectué avec un tuyau flexible agréé AGB et conforme à la norme NBN D 04.002.

Un robinet d'arrêt gaz agréé AGB doit être installé sur la conduite, en amont de la table.

3. Alimentation

Celle-ci doit être conforme au R.G.I.E.



Partie 2 : Pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE (fig. A)

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ➊ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- ➋ CHANGER LES INJECTEURS
- ➌ RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

➊ ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «Raccordement gaz».

➋ CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, les collerettes, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig 2).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de notice ; pour cela :

⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).

⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4).

➌ RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.

- Agir robinet par robinet.

- A l'aide du petit tournevis fourni dans la pochette, vissez à fond la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (fig.5) dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation.

- Remontez les chapeaux, les collerettes, les têtes de tous les brûleurs et les grilles.

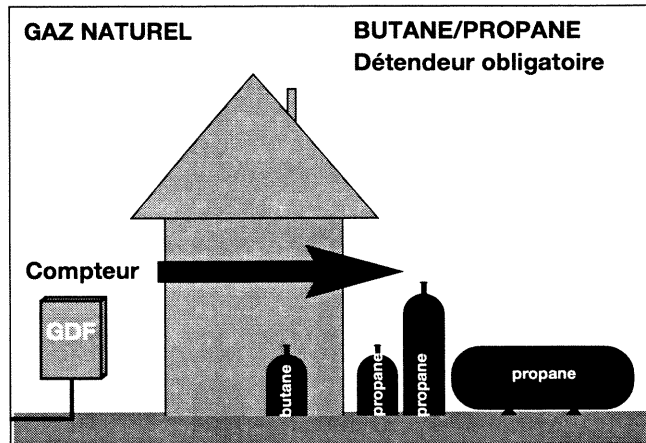


Fig. 1

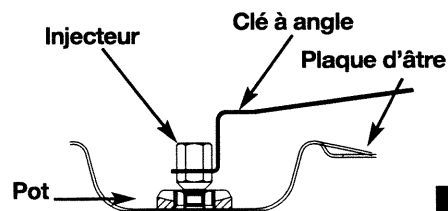


Fig. 2

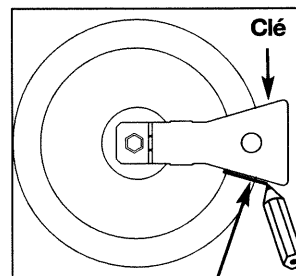


Fig. 3

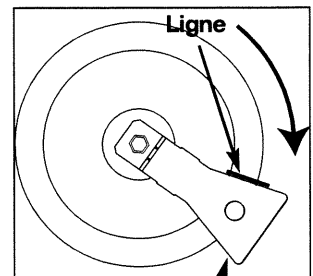


Fig. 4

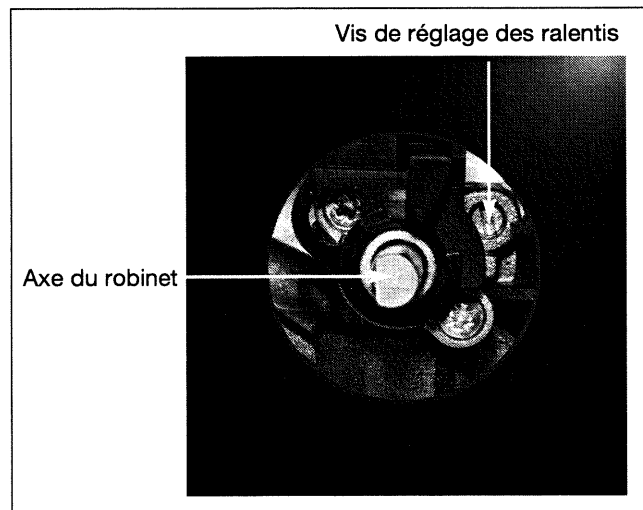


Fig. 5

Changement de gaz (suite)

FR

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ NATUREL OU À L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ (fig. A).

• Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ❶ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- ❷ CHANGER LES INJECTEURS
- ❸ RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

❶ ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «**Raccordement gaz**» correspondant.

❷ CHANGÉZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

• Retirez les grilles, les chapeaux, les collerettes, et les têtes de tous les brûleurs.

• Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig 2).

• Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz ; pour cela :

⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).

⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4).

• Remontez les grilles, les chapeaux, les collerettes et les têtes de tous les brûleurs.

❸ RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS en procédant comme suit :

• Agissez brûleur par brûleur :

- allumez le brûleur, en position maximum,

- enlevez la manette du robinet correspondant,

- dévissez la vis de réglage des ralents en laiton (jaune), (fig.5), à l'aide du tournevis fourni dans la pochette, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette, et passez en position ralenti,

- enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes,

- remontez la manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

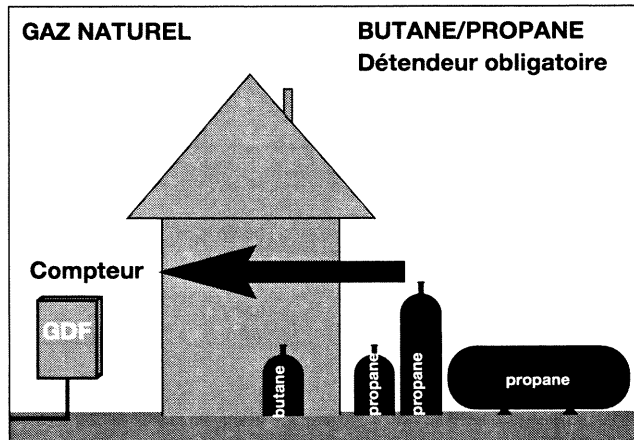


Fig. 1

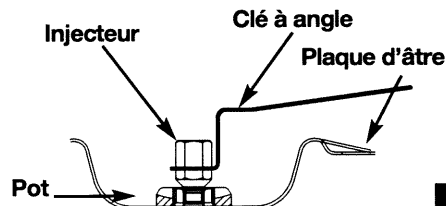


Fig. 2

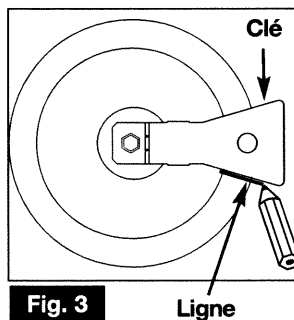


Fig. 3

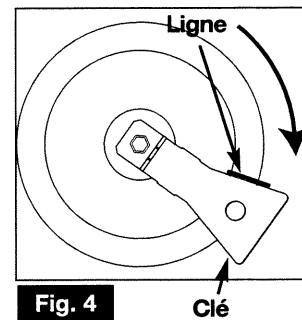


Fig. 4

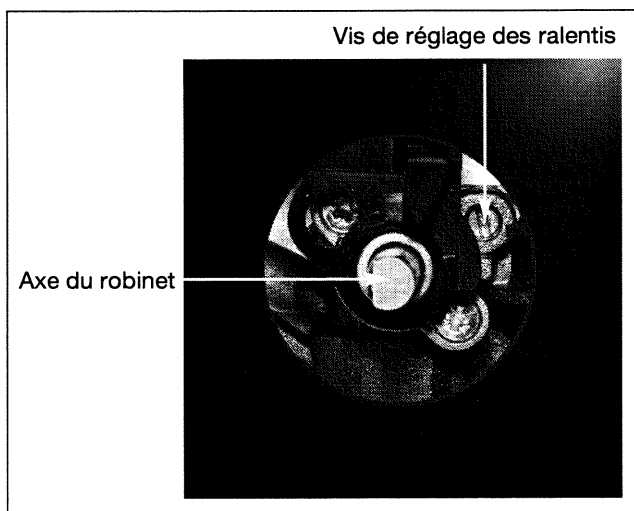


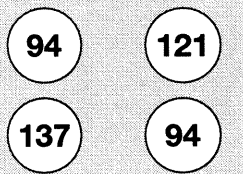
Fig. 5

Caractéristiques gaz : tables avec et sans sécurité

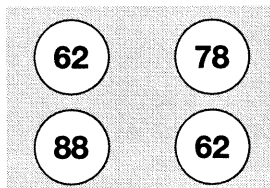
	FR - BE - GB - PT			FR - BE	FR
Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+ BE.....Cat : II2E+3+ GB - PTCat : II2H3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz naturel G20 20 mbar	Gaz naturel G25 25 mbar	Air propane Air butané G130 8 mbar
Brûleur rapide Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,3	2,3	2,4
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,510
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire (g/h)	164	161			
Débit horaire (l/h)			219	255	336
Brûleur grand rapide Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,1	3,1	3,1	3,1	3,2
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,600
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			295	343	448
Brûleur semi-rapide Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,5	1,5	1,5
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire (g/h)	105	104			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
Table 60 cm 4 feux gaz					
Débit calorifique total (kW)	8,25	8,25	8,4	8,4	8,6
Débit maximum (g/h)	599	590			
Débit maximum (l/h)			800	930	1204
Table 60 cm 3 + 1					
Débit calorifique total (kW)	6,8	6,8	6,9	6,9	7,1
Débit maximum (g/h)	494	486			
Débit maximum (l/h)			657	764	994

REPÉRAGE DES INJECTEURS

Gaz Naturel



Gaz Butane/Propane



Air Butané/Air Propané

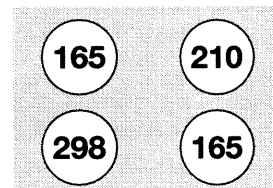


Table 60 cm

Quelques conseils

Vous cuisinerez avec plaisir en respectant quelques règles d'utilisation et un minimum d'entretien.

FR

Allumage avec sécurité gaz

Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Pour tous les modèles, en cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi.

Pour ceux équipés de sécurité, vous maintiendrez en même temps l'appui sur la manette correspondante.

Entretien général

Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et garantir une flamme stable et régulière.

N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.

Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.

Utilisation des récipients

Sur les foyers gaz ou électriques, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur.

Utilisez un récipient de taille adaptée : la dimension du fond doit être égale ou légèrement supérieure au diamètre du foyer électrique.

Astuces

Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.

Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.

N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.

Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.

IMPORTANT :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre table de cuisson, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**
 - **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,**
 - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

We would like to congratulate you for buying one of our hobs. To get the best out of your new appliance we strongly advise you to **read carefully** all the information contained in this two-part **instruction manual** :

PART 1 FOR THE USER

INTRODUCING YOUR HOB P. 19

HOW TO USE THE GAS BURNERS P. 20-21

- *Switching on the gas without safety device*
- *Switching on the gas with safety device*
- *Choosing the right saucepans for the gas burners*

HOW TO USE YOUR HOB'S ELECTRIC HOTPLATE P.22

- *Choosing the right saucepans for the electric hotplate*

HOW TO CLEAN YOUR HOB P. 23

- *Maintenance of glass surface*
- *Maintenance of pan supports and burner supports*
- *Maintenance of gas burners*
- *Maintenance of the hotplate*

ADVICE P. 31

PART 2 FOR THE INSTALLER

GENERAL INFORMATION P. 24

BUILDING THE HOB IN P. 24

HOW TO INSTALL THE HOB P. 25

HOW TO FASTEN THE HOB P. 25

ELECTRICAL CONNECTION P. 25

GAS CONNECTION

CHANGING THE GAS P. 26-30

- *Preliminary remarks*
- *Possible connections*
- *Changing from natural gas to butane or propane gas*
- *Changing from butane or propane gas to natural gas*
- *"Technical characteristics" chart*

AFTER SALES SERVICE P. 32

- *identification label*

YOUR HOB COMES PRE-ADJUSTED FOR NATURAL GAS.

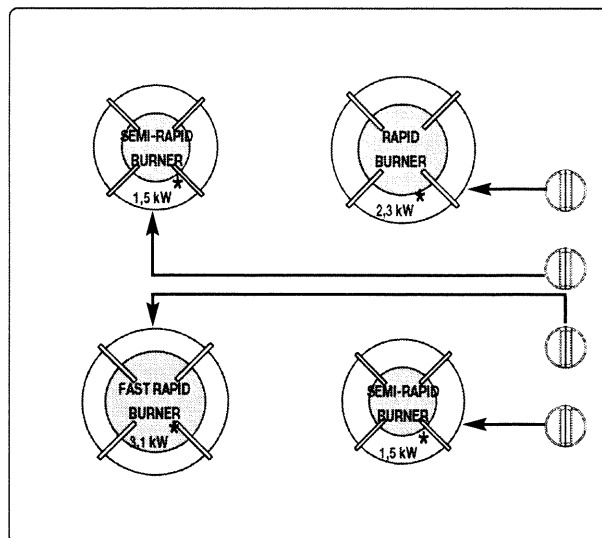
The hobs with gas burners must be installed in accordance with current regulations and must only be used in a well-ventilated place. **Read the instructions before installing or using the hob.** These hobs are domestic cooking appliances designed for use by individual people in their homes

No components in this product are made from asbestos.

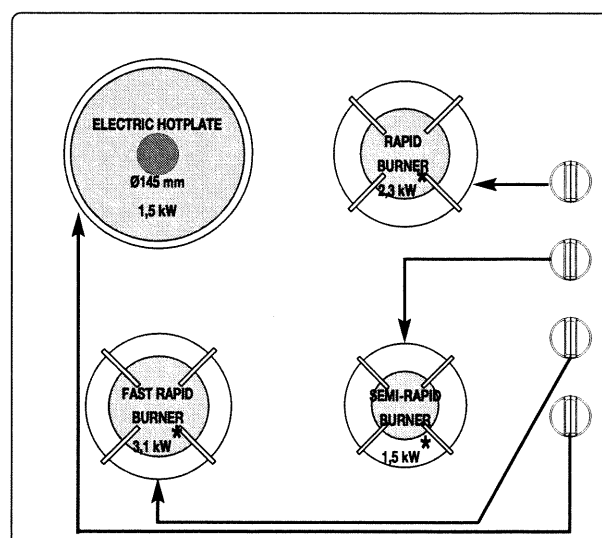
Part 1: For the user

Introducing your hob

FR



**60 CM HOB WITH
4 GAS RINGS**



**60 CM HOB WITH
3 GAS RINGS + 1 ELECTRIC HOTPLATE**

* Power produced with natural gas G20

Part 1 : For the user

How to use the gas burners

SWITCHING ON THE GAS WITHOUT THE SAFETY DEVICE :

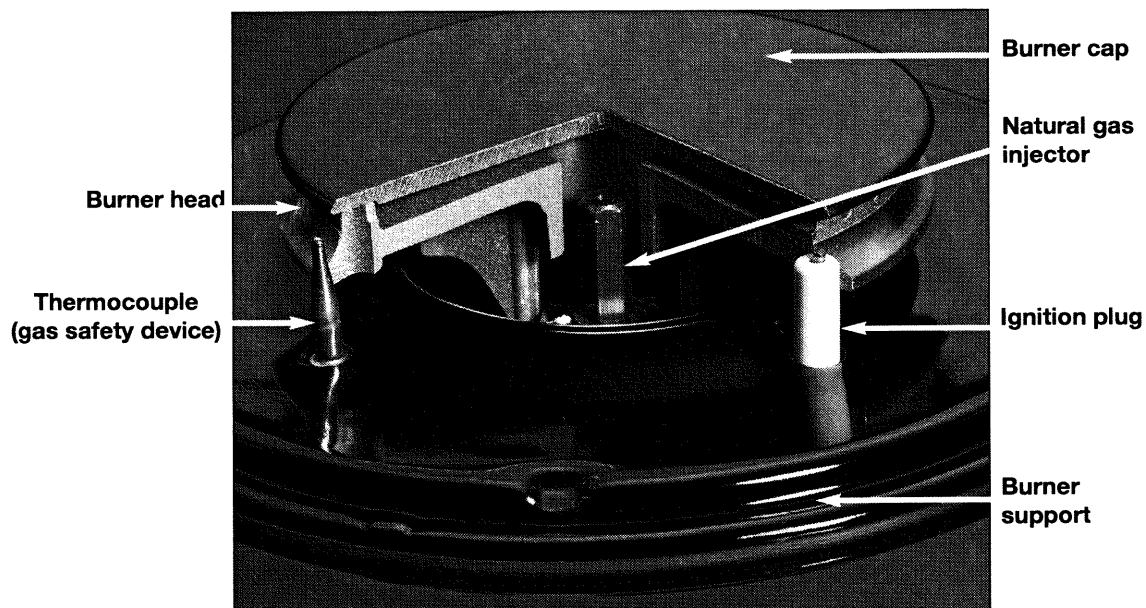
- Each burner is supplied by a tap. To turn this on, press it down and turn it anti-clockwise ↺. To turn the gas down the knob should be turned from * to ◐. The gas is turned off when the knob points to (●)
- Select the required burner by referring to the symbols located near the knobs (e.g. : ◐ for the rear right-hand burner).
- Your hob is equipped with a burner ignition device integrated into the knobs: to ignite press down and turn the knob anti-clockwise ↺ until it is pointing to the maximum position * ◐. Keep the knob pressed down to activate a series of sparks until the burner lights.
- In the event of a power cut, turn the gas on and light it with a match.

SWITCHING ON THE GAS WITH THE SAFETY DEVICE :

- The metal rod (thermocouple) located right next to the flame is the safety device that controls the burners.
- Select the required burner by referring to the symbols located near the knobs (e.g. : ◐ for the rear right-hand burner).
- A tap equipped with a **gas safety device controls** each burner and if the flame is accidentally extinguished (spills, draughts etc...) this device automatically closes down the gas supply and prevents gas escaping.
- Your hob is equipped with a burner ignition device integrated into the knobs.
- To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise ↺ until it is pointing to the maximum position * ◐.

When the flame appears keep the knob well pressed down for a few seconds to activate the safety device.

- In the event of a power cut, it is possible to light the gas with a match while at the same time pressing down the knob of the burner required.



NOTE :

- To avoid damaging the enamel, the flames from the burner are smaller just next to the prongs of the pan support.
- If the flame is accidentally extinguished just re-light it normally following the ignition instructions.
- Your hob is equipped with an ignition device integrated into the knobs ; it is, therefore, normal that a series of sparks is produced while the knobs are being pressed down.
- Some burners may produce a noise. This is due to their high strength and the combustion of the gas and does not affect the cooking quality whatsoever.

Part 1 : For the user

How to use the gas burners.

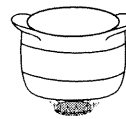
FR

CHOOSING THE RIGHT SAUCEPAN FOR THE GAS BURNERS :

- Use saucepans with the following diameters :

Small semi-rapid burner	Medium fast burner	Fast large rapid burner
12 to 24 cm	16 to 28 cm	18 to 28 cm
Sauces, heating-up	Food to fry	Frying - boiling

- Adjust the flames so that they do not lick up the side of the saucepan.



RIGHT



WRONG

- Do not use a saucepan with a convex or concave base.



CONVEX

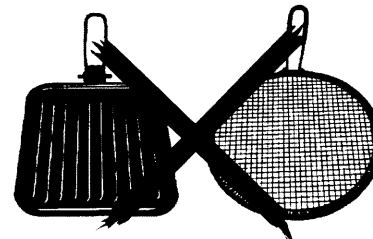


CONCAVE

- Do not leave an empty saucepan on the gas.

- Do not use saucepans that partially cover the knobs.

- Do not use diffusers, toasters, meat griddles or stockpots that have legs that rest on or touch the glass surface.



RECOMMENDATIONS :

- Using a gas-cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Your kitchen should be well ventilated.

Keep all natural vents open or install a mechanical ventilation device (mechanical cooker hood).

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate extra ventilation - opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2 m³/hour per kW of gas energy is required).

Example : 60 cm hob - 4 gas burners

Total power : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

8,4 kW x 2 = 16,8 m³/hour minimum air input.

- Before any intervention on your hob, we advise you to switch off the mains electricity supply.
- As a safety measure, remember **TO TURN OFF** the gas mains or the tap on the butane/propane cylinder after use.

Part 1: For the user

How to use your hob's electric hotplate

In the packaging you will find an enamel hotplate cover. Its purpose is to protect the electric hotplate from possible splashes when the gas burners are in use. **You must always remove it before using the hotplate.**

Do not put it back in place until the hotplate has completely cooled down.

To switch on the heat :

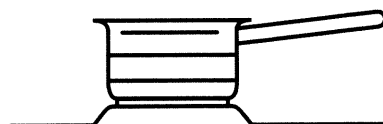
- Turn the knob to the appropriate setting for the cooking required (chart below). The on/off light comes on.
- When using the hotplate for the first time, before placing a saucepan on it, turn it on to the maximum setting and leave it for 3 minutes to harden the coating

6 POSITIONS	MODE	DISHES
0	OFF	
1 - 2	KEEPING HOT	<i>Set aside, ready to serve dishes gentle simmering.</i>
2 - 3 - 4	SIMMERING	<i>Béchamel, fritters, stews, dried, vegetables, rice pudding</i>
3 - 4 - 5	AVERAGE	<i>Average simmering, heating up pasta, boiled potatoes, soups, jam, gently boiling, escalopes, croquettes, fresh vegetables</i>
4 - 5	HOT	<i>Soups, frying frozen food, sautéed potatoes.</i>
6	VERY HOT	<i>Lamb chops, grills, omelettes, steak, fries, boiling milk.</i>

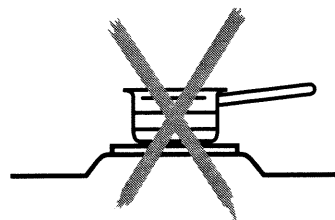
CHOOSING THE RIGHT SAUCEPANS FOR THE ELECTRIC HOTPLATE

- Use flat based saucepans that lay perfectly flat on the hob surface made of:
 - stainless steel with a thick trimetallic or "sandwich" base,
 - aluminium with a thick smooth base,
 - enamelled steel

Use suitably sized saucepans: their base must have the same diameter or a larger diameter than that of the hotplate



YES



NO

- Finish cooking the food with the knob on the off position (0). In this way you will benefit from the heat accumulated in the hotplate.
- Use a lid when possible. Heat loss through evaporation will then be reduced.

Do not leave an electric hotplate on without a saucepan or with an empty saucepan.

How to clean your hob.

It is easier to clean your hob **before it has completely cooled down**. However, you should never clean your appliance while it is on. Turn all the gas and electric switches to the zero position.

PRECAUTIONS :

Do not keep any **CLEANING** or **INFLAMMABLE** products (atomisers or pressurised containers, paper or cookery books...) in the cupboard below your hob.

MAINTENANCE OF GLASS SURFACE :

- The surface of your hob is made of tempered glass.
 - During cooking it may be get dirtied with splashes (grease, sauces, food...) and spills. Likewise, water leaves superficial scale marks when it has evaporated. These are easily removed with a little white alcohol vinegar.
 - To remove more resistant and re-cooked stains, use a scraper (for glass) fitted with a razor blade or apply a small knob of mild cleaning product (special paste for glass hob surfaces) with a kitchen sponge.
- Always finish off the cleaning by rinsing with clean water and wiping with absorbent paper.

IF A CRACK OR A FISSURE APPEARS ON THE GLASS SURFACE, DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE ELECTRICITY SUPPLY IMMEDIATELY AND CONTACT THE AFTER-SALES SERVICE.

MAINTENANCE OF PAN SUPPORTS AND BURNER SUPPORTS :

- The burner support and the pan support are made of enamelled steel.
 - To clean use a mild paste cleaner and a kitchen sponge.
- If acidic liquids like lemon juice or vinegar, etc.. splash onto the enamel, it should be cleaned.

MAINTENANCE OF GAS BURNERS :

- The gas injector is the pot-shaped part in the middle of the burner. Be careful not to obstruct it when cleaning, as this would interfere with the performance of your hob.
- To clean the burner caps, use a household liquid cleaner diluted in water.
- For difficult stains use a knob of non-abrasive paste on a sponge, then rinse with clean water. Wipe the burner caps carefully before using your hob again. If the gas holes on the burner get clogged or the ignition plugs get dirty clean them with a small hard-bristled brush.

MAINTENANCE OF THE ELECTRIC HOTPLATE :

- After use always wipe the electric hotplate with an oily cloth impregnated with cooking oil.
- The cast iron hotplate is protected by a rust proof coating. Avoid cleaning it with abrasive products.
- If the hotplate is not going to be used over a long period of time, it must either be kept completely dry or else slightly greased (cooking oil).

Do NOT USE :

- Steel wool or an abrasive sponge.
- Abrasive products or scouring powder.
- Sharp objects.

Part 2 : For the installer

General information

THIS APPLIANCE SHOULD BE INSTALLED BY A QUALIFIED TECHNICIAN / INSTALLER.

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

- These hobs are designed to be used by private individuals in their homes. The adjustment conditions are stated on a label in the bag and also on the packaging.

- Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device, it must be installed in accordance with current installation regulations and used in a well-ventilated place. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- To ensure optimal combustion, the air should be continually renewed and the combustion products should be evacuated (a minimum air input of 2 m³/hour per kW of gas energy is required).

Example : 60 cm hob - 4 gas burners :

Total power :

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{hour minimum air input.}$$

- These hobs have type X protection (in accordance with standard EN 60.335.2.6) against overheating of cupboards and are classified as 3 regarding installation (in accordance with standard EN.30.1).

Building the hob in

- The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.

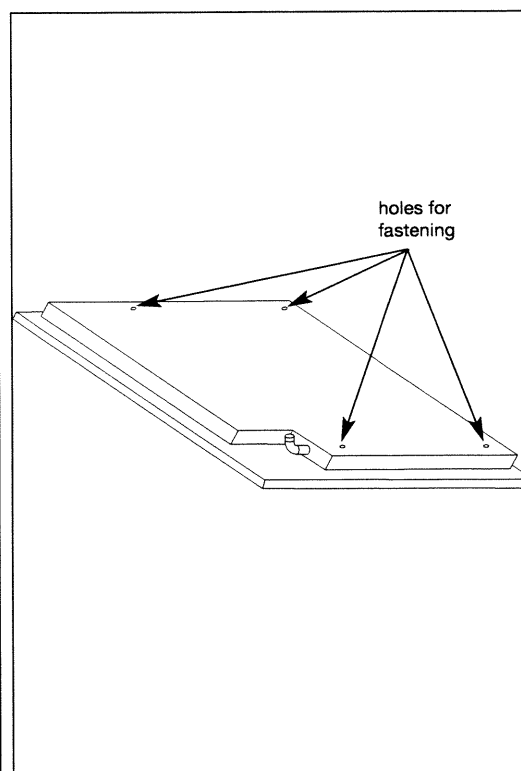
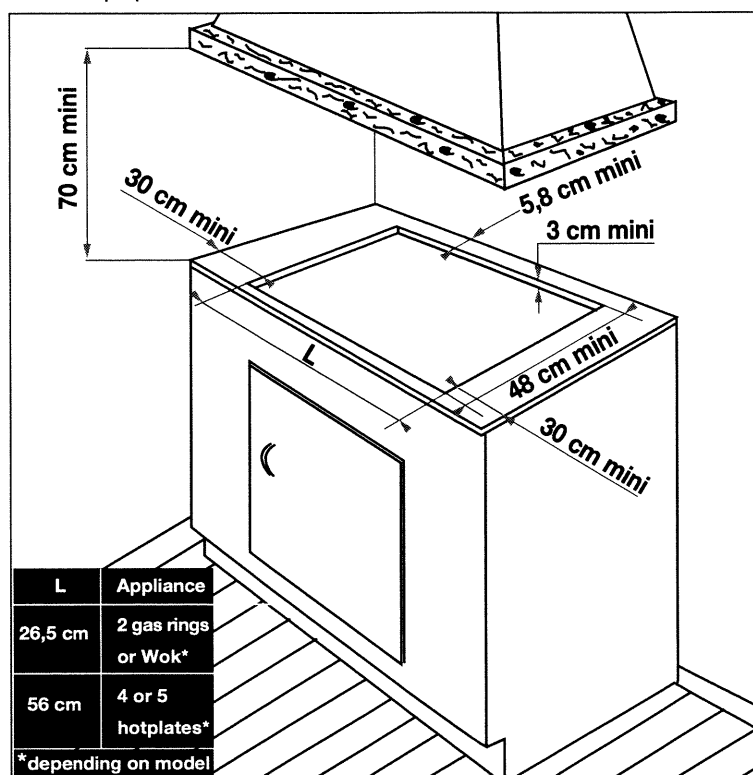
- A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils.

- If a horizontal separation is to be placed under the hob, it should be at least 2.5 cm below de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.

the casing. In any case, do not put atomisers or pressurised containers in the space under the hob.

- To ensure tightness between the casing and the worktop, stick the foam joint **onto the outer edge of the frame** (see paragraph "How to install the hob").

- The hob can be fastened by screwing the four brackets (supplied) to the corners of the casing (see paragraph "How to fasten the hob").

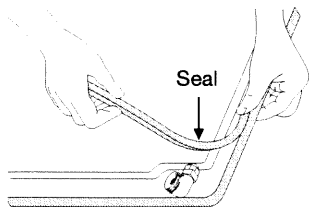


Part 2 : For the installer

How to install the hob

FR

- Prior to installing the hob, the seal supplied in the bag must be fixed :



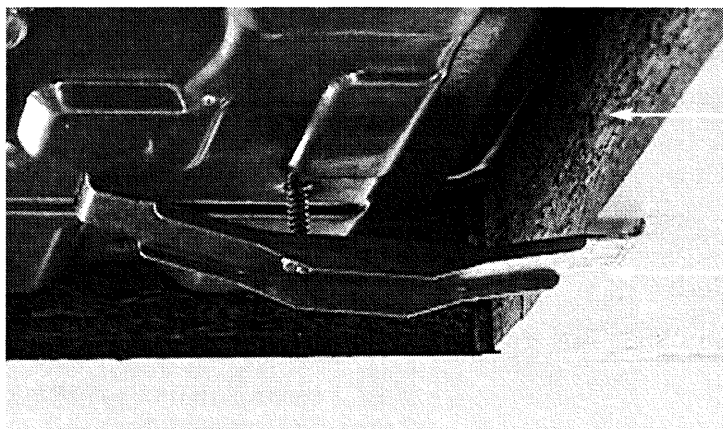
1- Remove the pan supports, burner caps and burner heads after noting their positions.

2- Turn over the hob and put it down on the cupboard opening, being careful not to damage the knobs, thermocouples or ignition plugs.

3- Fix the foam seal, supplied with the appliance, **on the outer edge of the frame**. This seal ensures tightness between the glass and the worktop.

- Put the hob in the cupboard opening making sure it is centred.
- Put back the pan supports and burner caps and heads.
- Connect the hob's supply cable to your kitchen's electricity installation (see " **Electrical connection**" of the hob).
- Connect your appliance to the gas installation (see " **Gas connection**").

How to fasten the hob



Worktop

Fastening bracket

Electrical connection

COMBINED HOBS AND ALL GAS

- This hob is equipped with a mains connection cable (type H05VVF, 1.55 mm² cross section) with 3 conductors (of which 1 is earth : yellow/green). These conductors must be connected to the mains using a socket in accordance with the CEE 7 publication or an omnipolar circuit breaker with a 3 mm minimum contact separation.

If the mains connection cable is damaged it must be replaced by your After-Sales Service because special tools are needed.

Warning : the guard wire (green/yellow) is connected to the earth terminal \perp " of the appliance and must be connected to the earth terminal \perp of the installation.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

	230 V[~] - 50 Hz Gas and combined (3+1)
Cable H05VVF - T105 or H05 V2V2F - T90	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A

Part 2 : For the installer

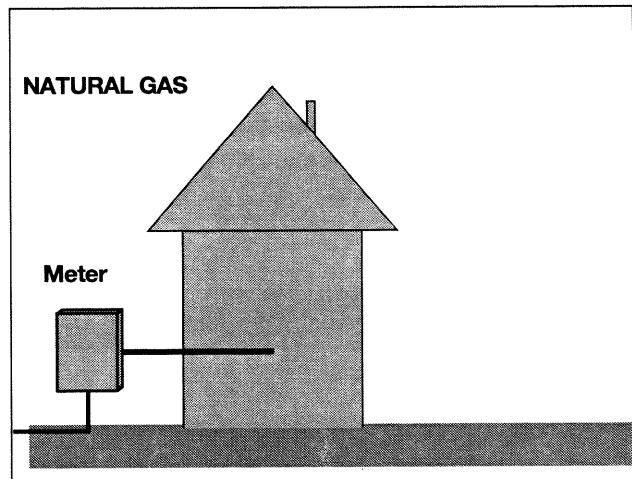
Gas connection

PRELIMINARY REMARKS

- If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances risk heating and damaging the gas hose then it is essential that a rigid pipe be installed instead.
- If a flexible hose is used (in the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a place likely to get cluttered.
- Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before date (indicated on the hose).
- Whatever means of connection is chosen, make sure that it is gas sound after installation by using soapy water.

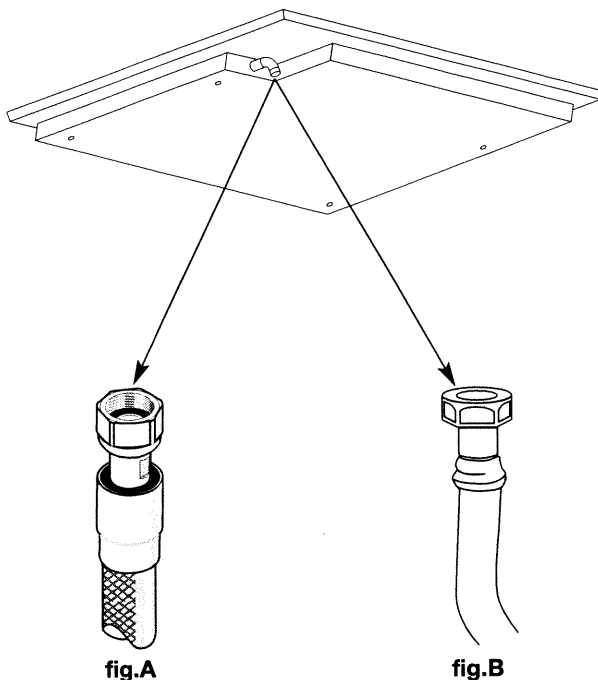
POSSIBLE CONNECTIONS

GAS DISTRIBUTED BY THE NETWORK (NATURAL GAS)



- One of the 3 following connections must be used:
- **connection with a rigid pipe** (gas standard G1/2).
The connection should be made at the end of the elbow joint on the appliance,
 - or - **connection with a reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors (fig.A).**
You can use a flexible stainless steel gas hose (e.g. "Gazinox") available from your After-Sales Service,
 - or - **connection with a flexible gas hose with threaded connectors (fig.B).**

These hoses **must not exceed 2 metres** in length and their entire length must be accessible.



Reinforced, braided,
flexible gas hose with
threaded connectors

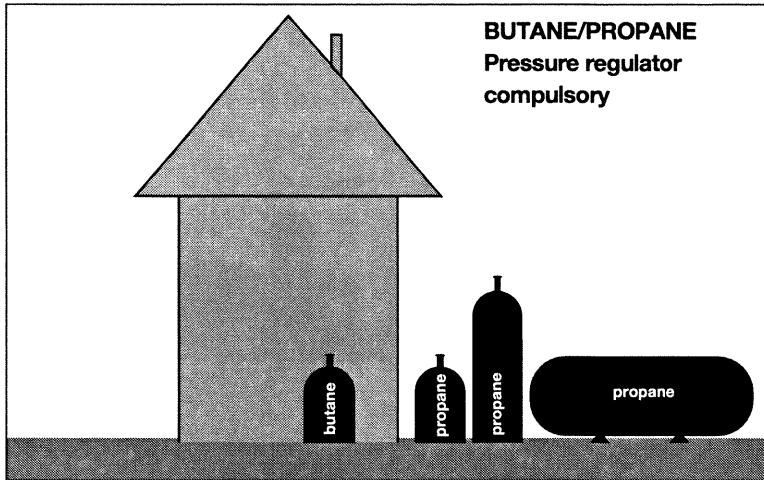
Flexible gas hose with
threaded connectors

Part 2 : For the installer

Gas connection (continued)

FR

BOTTLED OR TANKED GAS (BUTANE/PROPANE).



Reminder : temperatures above 30°C would cause overheating of the gas hose. To avoid this, check that there are no heat-producing devices nearby.

Note: screw on the connector with a torque not exceeding 2.5 m/daN (m/kgF).

For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, or with a reinforced, braided, flexible gas hose (maximum length 2 metres) (fig. A).

For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2 metres), **with two jubilee clips** : one on the connector (fig. B), and the other on the pressure regulator, and a gas proof washer should be fitted between the connector and the elbow seal on the hob.

The connector and gas proof washer are in the bag supplied with the appliance.

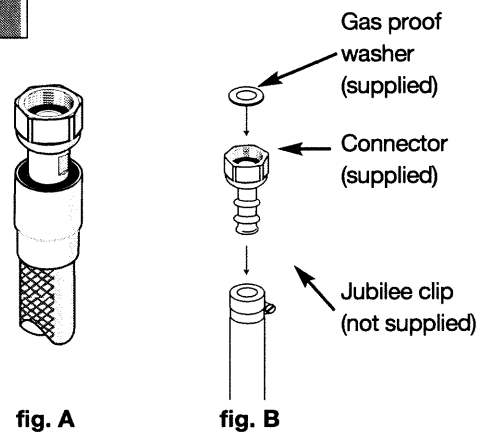


fig. A

Reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors

fig. B

Flexible hose connection (e.g. GAZINOX)

Changing the gas

PRELIMINARY REMARKS

- This hob comes pre-adjusted for natural gas.

The injectors needed to adapt to butane/propane and the gas proof washer are in the bag with the instruction manual. Refer to the corresponding paragraph "Gas connection".

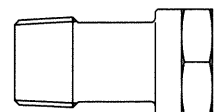
- Each time the gas is changed, tick the box corresponding to the new type of gas on the label in the bag.

1. Installation conditions (for Belgium)

The installation must comply with standard NBN D 51.003.

2. Possible connections

It is preferable that the connection be made with a steel or copper pipe with a conical connector (supplied in the bag). It can also be made with a flexible AGB approved gas hose that complies with standard NBN D 04.002.



An AGB approved gas stopcock must be installed on the gas pipe before it reaches the hob.

3. Supply

This must comply with the R.G.I.E.

Part 2: For the installer

Changing gas (continued)

FR

CHANGING FROM NATURAL GAS TO BUTANE/PROPANE GAS (fig. A)

• When carrying out this operation, you should successively :

- ➊ ADAPT THE GAS CONNECTION
- ➋ CHANGE THE INJECTORS
- ➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

➊ ADAPT THE HOP CONNECTION to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "Gas connection".

➋ CHANGE THE INJECTORS in the following way :

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2).
- Replace these with the injectors supplied in the bag, in accordance with the gas characteristics table at the end of this instruction manual. To do this :
 - ⇨ First, screw on the injector tightly by hand.
 - ⇨ Put the spanner well onto the injector.
 - ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).
 - ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).

➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS located under the knobs. Proceed as follows :

- Pull up the knobs and remove them.
- Work on one tap at a time.
- Using the small screwdriver, supplied in the bag, screw fully the brass, adjustment screw (yellow) (fig.5) clockwise
 - Put the knobs back in place making sure they are turned in the right direction.
 - Put back the burner caps, collars and heads and the pan supports.

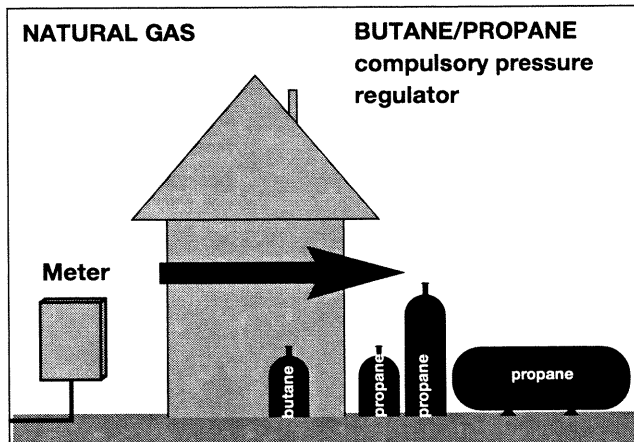


Fig. 1

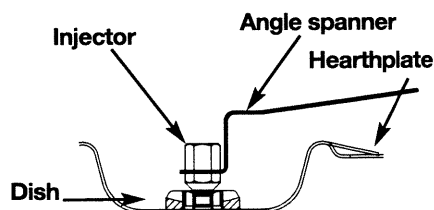


Fig. 2

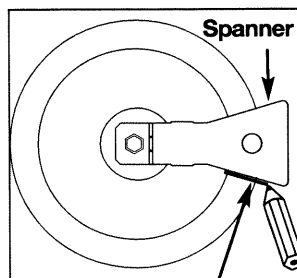


Fig. 3

Line

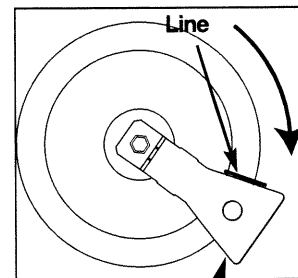


Fig. 4

Spanner

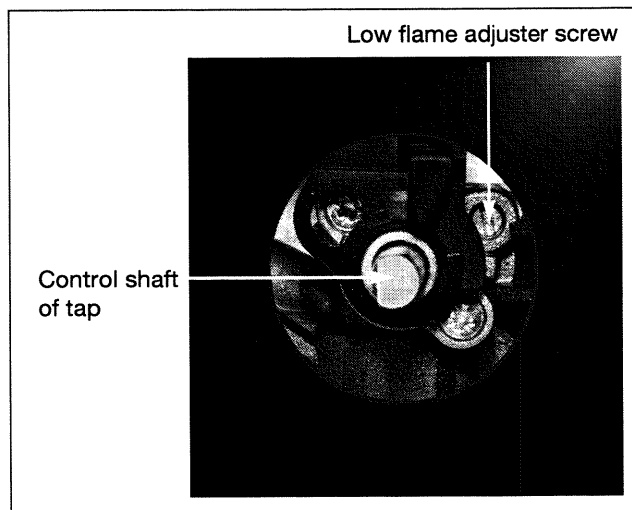


Fig. 5

Part 2: For the installer

Changing gas (continued)

GB

CHANGING FROM BUTANE/PROPANE GAS TO NATURAL GAS (fig. A)

• When carrying out this operation, you should **successively** :

- ➊ ADAPT THE GAS CONNECTION
- ➋ CHANGE THE INJECTORS
- ➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

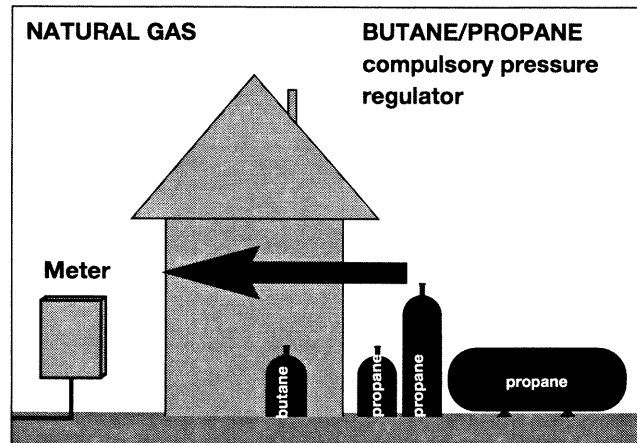
➊ ADAPT THE HOP CONNECTION to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "Gas connection".

➋ CHANGE THE INJECTORS in the following way :

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2)..
- Replace these with the injectors supplied in the bag, in accordance with the gas characteristics table at the end of this instruction manual. To do this :
 - ⇨ First, screw on the injector tightly by hand.
 - ⇨ Put the spanner well onto the injector.
 - ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).
 - ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).
- Re-assemble the grids, tops, collars and heads of each burner.

➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS located under the knobs. Proceed as follows :

- Work on one burner at a time.
 - light the burner and turn the knob to maximum position.
 - remove the knob of the corresponding tap
 - using the screwdriver, supplied in the bag, unscrew the yellow, brass, adjustment screw (fig.5) **turning it round twice, anti-clockwise**
 - put back the knob, and turn it to minimum position
 - remove the knob again then turn the adjustment screw **clockwise** as low as possible without extinguishing the flames,
 - put back the knob then turn it several times from maximum position to minimum position : **the flame must not be extinguished**. Otherwise, re-adjust it by slightly screwing or unscrewing the adjustment screw so that a stable flame is obtained when the knob is turned from maximum to minimum position.



(fig. A)

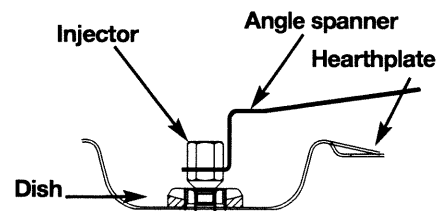


Fig. 2

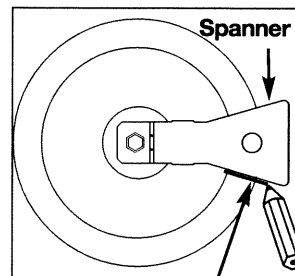


Fig. 3

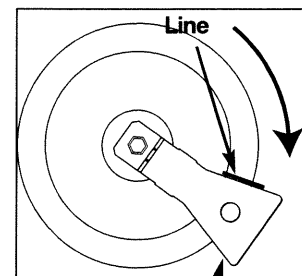
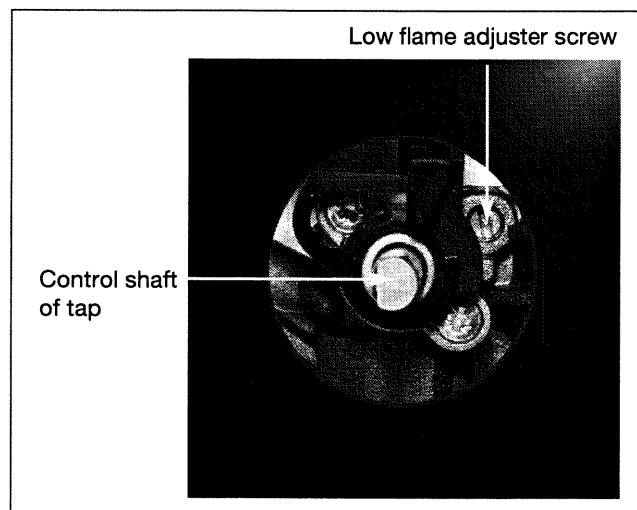


Fig. 4



(fig. C)

Technical characteristics : hobs with and without safety devices

	FR - BE - GB - PT			FR - BE	FR
	Butane G30	Propane G31	Natural gas G20	Natural gas G25	Air propane Air butane mixture G130 8 mbar
Appliance designed to be installed in : FRCat : III1C2E+3+ BE.....Cat : II2E+3+ GB - PTCat : II2H3+ Hourly input -see below : at 15°C at 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
Rapid burner					
Injector size	78	78	121	121	210
Nominal heat rating (kW)	2,25	2,25	2,3	2,3	2,4
Low heat rating (without safety device) (kW)	0,830		0,700		0,510
Low heat rating (with safety device) (kW)	0,830		0,870		0,650
Flow rate (g/h)	164	161			
Flow rate (l/h)			219	255	336
Fast Rapid burner					
Injector size	88	88	137	137	298
Nominal heat rating (kW)	3,1	3,1	3,1	3,1	3,2
Low heat rating (without safety device) (kW)	0,830		0,700		0,600
Low heat rating (with safety device) (kW)	0,830		0,870		0,780
Flow rate (g/h)	225	221			
Flow rate (l/h)			295	343	448
Semi-rapid burner					
Injector size	62	62	94	94	165
Nominal heat rating (kW)	1,45	1,45	1,5	1,5	1,5
Low heat rating (without safety device) (kW)	0,430		0,525		0,400
Low heat rating (with safety device) (kW)	0,620		0,615		0,400
Flow rate (g/h)	105	104			
Flow rate (l/h)			143	166	210
60 cm hob with 4 gas rings					
Total nominal heat rating (kW)	8,25	8,25	8,4	8,4	8,6
Maximum flow rate (g/h)	599	590			
Maximum flow rate (l/h)			800	930	1204
60 cm hob 3 + 1					
Total nominal heat rating (kW)	6,8	6,8	6,9	6,9	7,1
Maximum flow rate (g/h)	494	486			
Maximum flow rate (l/h)			657	764	994

FR

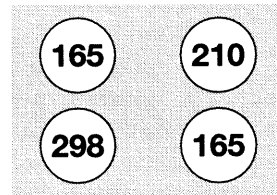
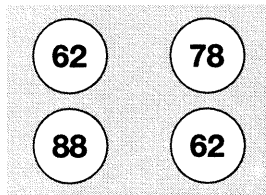
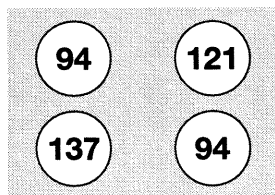
POSITION OF INJECTORS

NATURAL GAS

BUTANE/PROPANE GAS

Air Butane/Air Propane mixt.

60 cm hob



Advice

Cooking will be a pleasure if you stick to a few rules and look after your hob.

GB

Switching on with gas safety device

When the flame appears keep the knob well pressed down for a few seconds to activate the safety device.

For all models, in the event of a power cut it is possible to light the gas by holding a match next to the chosen burner.

For those equipped with a safety device, the corresponding knob should be kept pressed down at the same time.

General maintenance

Clean your burners regularly : this guarantees a perfect working order.

Don't forget the ignition plugs. Dry the burner caps properly before putting them back.

Finish off the cleaning by wiping the glass surface with absorbent paper to remove all traces of humidity.

Use of saucepans

On gas rings or electric hotplates always use stable saucepans with flat bases that support heat.

Use suitably sized saucepans: their base must have the same diameter or a larger diameter than that of the hotplate.

Tips

As soon as the water boils, turn down the gas ; you will limit the risk of spills.

Put a lid on the saucepan before bringing to the boil : this is time saving and therefore energy saving.

In any case, for fuller details, read each page of the instruction manual.

IMPORTANT :

- In order to benefit from the guarantee on your hob, remember to get your seller-installer to date and sign your "Guarantee Certificate" below.
- A qualified technician must carry out all repairs. Only distributors of our brand :
 - *KNOW PERFECTLY HOW YOUR APPLIANCE WORKS,*
 - *FULLY APPLY OUR METHODS FOR SETTING, MAINTENANCE AND REPAIR,*
 - *ONLY USE ORIGINAL PARTS.*
- **Any intervention that is carried out further to an installation or use, which is not in accordance with the instructions given here, is not accepted by the manufacturer's guarantee and this guarantee will be suspended definitively.**
- When making a complaint or ordering spare parts from your distributor, specify the full reference of your appliance (trade name, type of appliance and full serial number). This information is indicated on the nameplate stuck on below.
- The descriptions and characteristics given in this "booklet" are only for your information and are not binding. Indeed, as we care about the quality of our products, we reserve the right to carry out, without notice, any modification or improvement we deem necessary.

Está de parabéns, acabou de adquirir uma das nossas mesas para cozinhar.
Para que o seu novo aparelho lhe proporcione a maior satisfação, recomendamos a leitura **atenta** das informações contidas **neste manual**, constituído por 2 partes :

GB

PARTE 1 PARA O UTENTE

COMO SE APRESENTA

A SUA MESA DE COZEDURA? P. 34

COMO UTILIZAR OS BICOS DE GÁS? P. 35-36

- *Acendimento sem segurança gás*
- *Acendimento com segurança gás*
- *Que recipientes utilizar sobre os bicos de gás?*

COMO UTILIZAR O FOCO ELÉCTRICO

DA SUA MESA? P.37

- *Que recipientes deve utilizar sobre a placa eléctrica da sua mesa?*

COMO LIMPAR A SUA MESA DE COZEDURA? P. 38

- *Limpeza da parte superior de vidro*
- *Limpeza das grades e suportes dos bicos*
- *Limpeza dos bicos de gás*
- *Limpeza da placa eléctrica*

ALGUNS CONSELHOS P. 46

PARTE 2 PARA O INSTALADOR

INFORMAÇÕES GERAIS P. 39

ENCASTRAMENTO P. 39

COMO INSTALAR A MESA DE COZEDURA? P. 40

COMO IMOBILIZAR A MESA DE COZEDURA ? P. 40

LIGAÇÃO ELÉCTRICA P. 40

LIGAÇÃO DO GÁS

MUDANÇA DO GÁS P. 41-45

- *Observações preliminares*
- *Ligações possíveis*
- *Passagem do gás natural ao gás butano/propano*
- *Passagem do gás butano/propano ao gás natural*
- *Quadro das "características gás"*

SERVIÇO PÓS-VENTA P. 47

- *Etiqueta sinalética*

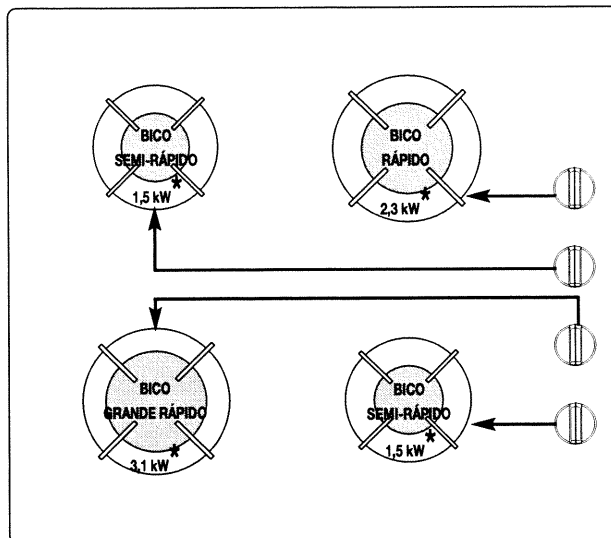
A SUA MESA DE COZEDURA É FORNECIDA COM REGULAÇÃO PREVIA PARA O GÁS DA REDE GÁS NATURAL.

As mesas com um ou mais bicos de gás devem ser instaladas em conformidade com os regulamentos em vigor e ser unicamente utilizadas num local bem arejado. **Por favor consulte este manual antes de instalar e de utilizar a mesa de cozedura.** Estas mesas foram concebidas para serem utilizadas por particulares num edifício de habitação doméstica.

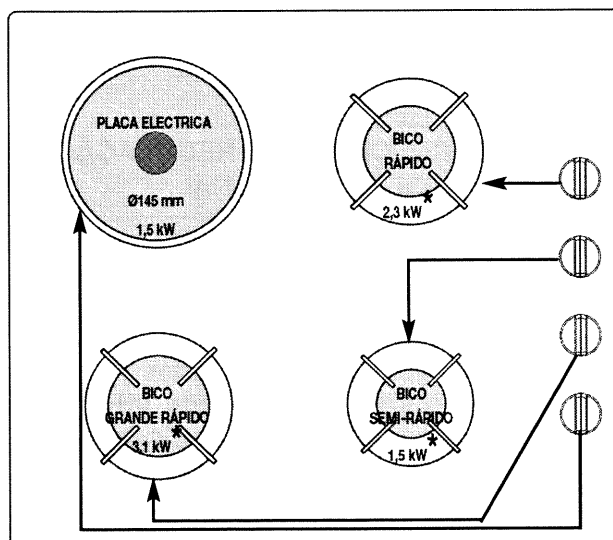
Este produto não contém nenhum composto à base de amianto.

Parte 1: Para o utente

Como se apresenta a sua mesa de cozedura?



**MESA DE 60 CM
4 BICOS DE GÁS**



**MESA DE 60 CM
3 BICOS DE GÁS + 1 PLACA ELÉCTRICA**

* Potências obtidas para o gás natural G20

Como utilizar os bicos de gás?

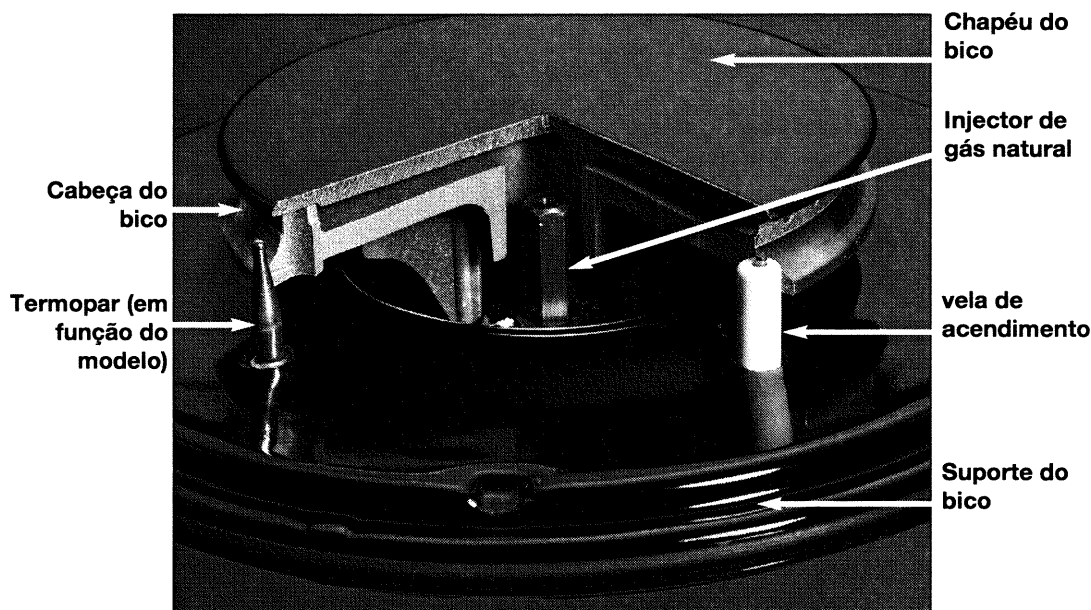
PT

ACENDIMENTO DA MESA SEM SEGURANÇA GÁS :

- Cada bico é alimentado por uma torneira, cuja abertura se faz premindo e girando no sentido inverso dos ponteiros de um relógio ↻ . A regulação para um débito mais reduzido efectua-se entre o símbolo * e o símbolo . O ponto (●) corresponde ao fecho da torneira.
- Escolha o bico desejado orientando-se graças aos símbolos situados na proximidade dos manípulos (ex. : ◻ para o bico traseiro do lado direito).
- A sua mesa dispõe de um dispositivo de acendimento dos bicos integrado nos manípulos - para acender, carregue no manípulo e gire-o no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio ↻ até atingir a posição máxima * . Mantenha a pressão no manípulo, a fim de desencadear uma série de faíscas, até acender o bico.
- Em caso de corte da corrente, aproxime um fósforo do bico que foi previamente aceso.

ACENDIMENTO DA MESA COM SEGURANÇA GÁS :

- A segurança dos bicos é materializada por meio de uma haste metálica (termopar) situada directamente na proximidade da chama.
 - Escolha o bico desejado orientando-se graças aos símbolos situados perto dos manípulos (ex. : ◻ para o bico traseiro do lado direito).
 - Cada bico é controlado por uma torneira com trancagem de segurança que corta rápida e automaticamente a chegada de gás impedindo que este se liberte, em caso de extinção accidental da chama (derrame, corrente de ar...)
 - A sua mesa dispõe de um dispositivo de acendimento dos bicos integrado nos manípulos.
 - Para acender um bico, carregue no manípulo correspondente girando-o no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio ↻ até atingir a posição de débito máximo * .
- Mantenha o manípulo introduzido ao máximo durante alguns segundos após aparição da chama para engatar o sistema de segurança.**
- Em caso de corte da corrente, é sempre possível acender a chama aproximando um fósforo do bico, mantendo ao mesmo tempo o manípulo correspondente ao bico escolhido.



- NOTA :**
- As chamas do bico são mais pequenas ao nível dos dedos da grelha para proteger o esmalte da grelha.
 - Em caso de extinção accidental da chama basta acender novamente seguindo as instruções de acendimento.
 - A sua mesa dispõe de um dispositivo de acendimento integrado nos manípulos, por conseguinte, é normal que uma série de faíscas se produzam enquanto mantém os manípulos introduzidos.
 - O barulho emitido por determinados bicos está ligado à respectiva potência, que é forte, e à combustão do gás; isto não deteriora de modo algum a qualidade da cozedura.

Parte 1: Para o utente

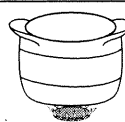
Como utilizar a placa eléctrica da sua mesa?

QUE RECIPIENTES UTILIZAR COM OS BICOS DE GÁS?

- Diâmetros aconselhados para os recipientes :

Bico pequeno semi-rápido	Bico medio rápido	Bico grande Muito rápido
12 a 24 cm	16 a 28 cm	18 a 28 cm
Molhos, Aquecimento	Alimentos a cozinhar ao de leve	Fritos - Fervura

- Ajuste a coroa de chamas de maneira a que estas não excedam o contorno do recipiente.



BOM



MAU

- Não utilize um recipiente com fundo côncavo ou convexo



CONVEXO

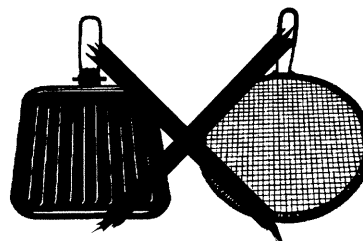


CÔNCAVO

- Não deixe funcionar um foco de gás com um recipiente vazio.

- Não utilize recipientes cujo diâmetro cubra parcialmente os manípulos.

- Não utilize difusores, grelhas para torrar o pão ou grelhas para carne de aço ou tachos com pés que repousem ou toquem o vidro.



RECOMENDAÇÕES :

- A utilização de um aparelho de cozedura funcionando a gás provoca a produção de humidade no local onde é utilizado. Certifique-se de que a sua cozinha está bem arejada. Mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (Aspirador de ventilação mecânica).
- A utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar ventilação suplementar, por exemplo, abrindo uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando a potência da ventilação mecânica quando existe (exige-se um débito de ar mínimo de 2m³/h por kW potência de gás).

Exemplo: mesa de 60 cm - 4 focos de gás

Potência total : $1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4$ kW.

$8,4$ kW x 2 = 16,8 m³/h de débito mínimo de ar.

- Aconselhamo-lo a desligar a alimentação eléctrica, antes de efectuar qualquer intervenção sobre a mesa.
- Por medida de segurança, depois da utilização, não se esqueça de fechar a torneira de comando geral do gás distribuído pela canalização ou a torneira da botija de gás de butano/propano.

Parte 1: Para o utente

Como utilizar a placa eléctrica da sua mesa?

PT

Na embalagem encontra-se uma protecção esmaltada destinada à placa. Esta serve para proteger a placa eléctrica de eventuais projecções quando da utilização dos bicos de gás.

É imperativo retirá-la antes da utilização da placa. Só deve ser reposta depois do arrefecimento completo da placa.

Para aquecer :

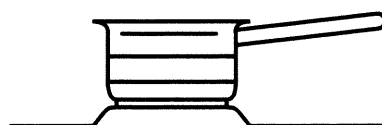
- Coloque o manípulo sobre a marca que convém para a cozedura escolhida (quadro infra). O indicador de colocação sob tensão do foco acende-se
- Quando utilizar pela primeira vez, deixe aquecer a placa sem recipiente em cima, em potência máxima, durante 3 minutos, para endurecer o revestimento.

6 Posições	MODOS	PRATOS
0	PARAGEM	
1 - 2	MANTER QUENTE	<i>Espera, pratos prontos a servir, cozimento lento</i>
2 - 3 - 4	COZIMENTO LENTO	<i>Bechamel, fritos, guisados, legumes secos, arroz doce</i>
3 - 4 - 5	MÉDIO	<i>Cozimentos médios, aquecer massas, batatas cozidas, sopas, potages, confiture, ébullition doces, pequenas fervuras, escalopes, croquetes, legumes frescos</i>
4 - 5	FORTE	<i>Sopas, fritar congelados, batatas salteadas</i>
6	VIVO	<i>Costeletas de carneiro, grelhados, omeletes, bifés, fervura de leite</i>

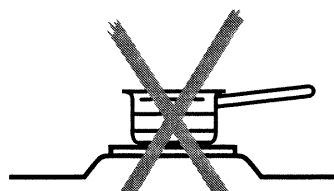
QUE RECIPIENTES UTILIZAR SOBRE A PLACA ELÉCTRICA?

- Utilize recipientes com fundo achatado que adiram perfeitamente à superfície do bico:
 - em aço inoxidável com fundo trimetal espesso ou "sandwich".
 - em alumínio com fundo (liso) espesso.
 - em aço esmaltado.

Utilize um recipiente de tamanho adaptado: o diâmetro do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do foco eléctrico



SIM



NÃO

- Efectue os fins de cozedura colocando o manípulo em posição de paragem (0) a fim de beneficiar do calor acumulado na placa.
- Utilize uma tampa o mais frequentemente possível para reduzir as perdas de calor por evaporação.

Não deixe funcionar um foco eléctrico sem recipiente ou com um recipiente vazio.

Parte 1: Para o utente

Como limpar a sua mesa de cozedura?

A limpeza da sua mesa de cozedura é mais fácil se for feita **antes do arrefecimento completo** da mesma. Não obstante, não limpe nunca o seu aparelho durante o funcionamento. Ponha todos os comandos eléctricos e do gás em posição zero.

PRECAUÇÕES:

Não arrume **PRODUTOS DE LIMPEZA OU INFLAMÁVEIS** (atomizador ou recipiente sob pressão, bem como papéis, livros de receitas ...) no móvel situado por debaixo da sua mesa de cozedura.

LIMPEZA DA PARTE SUPERIOR DE VIDRO

- A parte superior da sua mesa de cozedura é de vidro temperado.
- Durante a sua utilização pode acontecer que a cozedura provoque manchas tais como salpicos (projeções de matérias gordurosas, molhos, alimentos ...) e derrames. A água também deixa, depois de evaporada, traços superficiais de calcário que desaparecem facilmente com vinagre de álcool branco.
- Para as manchas mais resistentes ou recozidas, utilize um raspador (especial para o vidro) equipado com uma lâmina de navalha para desbastar, ou passe uma esponja com uma nozinha de um produto de limpeza não abrasivo (creme especial para mesas de cozedura de vidro). Termine sempre a limpeza passando água límpida e enxugando com um papel absorvente.

SE UMA RACHA OU FISSURA APARECEM SOBRE O VIDRO, DESLIGUE IMEDIATAMENTE O APARELHO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO E CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA.

LIMPEZA DAS GRELHAS E DOS SUPORTES DOS BICOS DE GÁS

- O suporte dos bicos de gás e as grelhas são de aço esmaltado.
- Para limpá-los, passe uma esponja com um produto cremoso para arear, não abrasivo. Limpe o esmalte quando da projecção de líquidos ácidos tais como sumo de limão, vinagre, etc....

LIMPEZA DOS BICOS DE GÁS

- O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza tome precauções de modo a não o obstruir, pois isso prejudicaria a eficácia da sua mesa.
- Para limpar os chapéus dos bicos, utilize um detergente doméstico líquido dissolvido em água.
- Se as manchas persistem, pode utilizar uma esponja com uma nozinha de creme não abrasivo, e depois passar água límpida. Seque cuidadosamente os chapéus dos bicos antes de voltar a utilizar a sua mesa de cozedura. Em caso de obstrução das fendas dos bicos ou de sujidade nas velas de acendimento, limpe-as servindo-se de uma pequena escova com pelos duros.

LIMPEZA DA PLACA ELÉCTRICA

- Após cada utilização, limpe a placa eléctrica com um pano oleoso embebido com óleo alimentar.
- A placa de ferro fundido está protegida com um revestimento anti-ferrugem. Evite limpá-la com produtos abrasivos.
- A placa deve ser mantida totalmente seca ou ligeiramente oleosa (óleo alimentar) em caso de utilização não prolongada.

NÃO UTILIZAR :

- Lã de aço ou esponjas abrasivas.
- Produtos abrasivos ou pós para arear.
- Objectos cortantes.

Parte 2: Para o instalador

PT

Informações gerais

A INSTALAÇÃO É NORMALMENTE RESERVADA AOS INSTALADORES E TÉCNICOS QUALIFICADOS.

- Antes da instalação, assegure-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação do aparelho.
- Estas mesas foram concebidas para serem utilizadas por particulares em edifícios de habitação. As condições de regulação encontram-se inscritas numa etiqueta situada na bolsa, assim como na embalagem.
- Como não estão ligadas a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão, a mesa deve ser instalada em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizada num local bem arejado. Deve ser especialmente cuidadoso em relação às disposições em matéria de ventilação.

- Em relação a este assunto, como a combustão só é possível graças ao oxigénio do ar, é necessário renová-lo em permanência e evacuar os produtos da combustão (é necessário um débito mínimo de 2m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: mesa de 60 cm - 4 focos de gás :

Potência total :

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débito mínimo de ar}$$

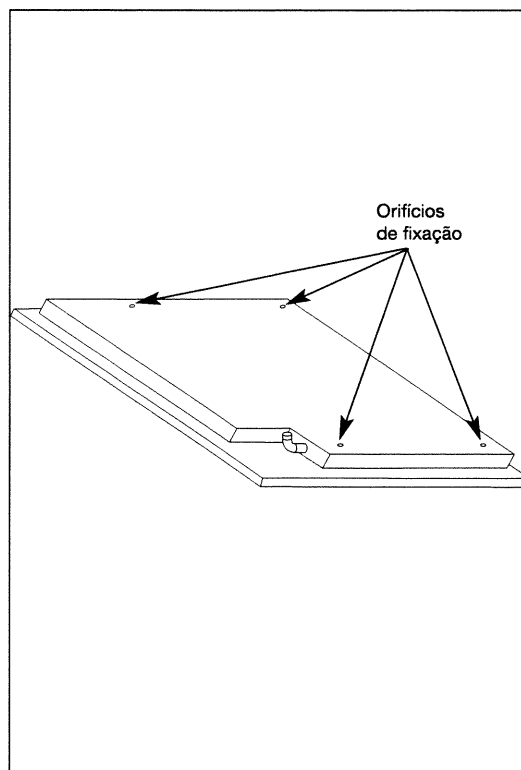
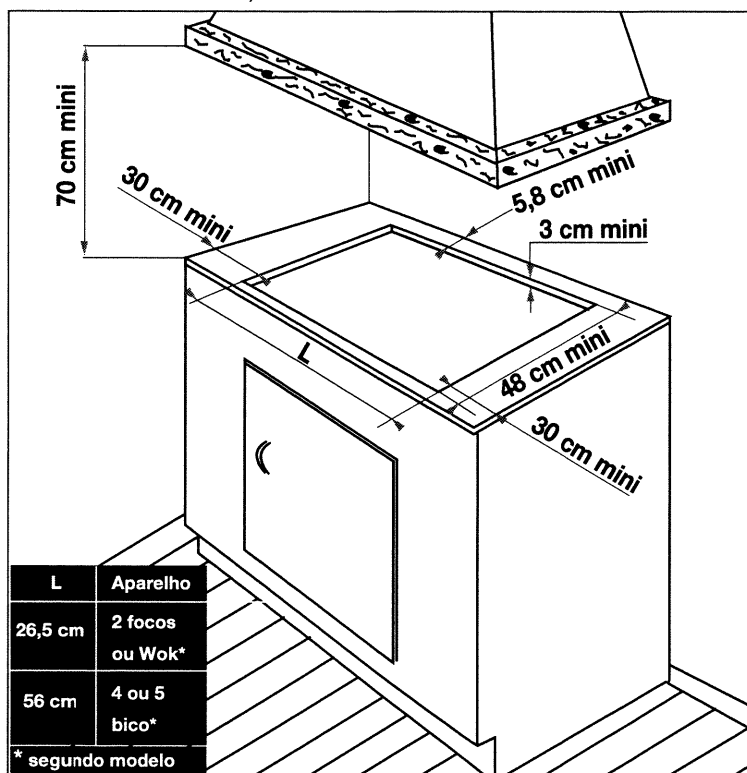
- Estas mesas são do tipo X (em conformidade com a norma EN 60.335.2.6) relativamente ao aquecimento dos móveis e de classe 3 no que diz respeito à instalação (de acordo com a norma EN.30.1)..

Encastramento

- A mesa de cozedura deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com no mínimo 3 cm de espessura, feito em matéria resistente ao calor, ou então revestido de uma tal matéria.
- Para não perturbar a manipulação dos utensílios de cozinha, evitar pôr à direita, ou à esquerda, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm de distância da mesa de cozedura.
- Se se colocar por baixo da mesa um tabique horizontal, este deve situar-se entre 10 e 15 cm em relação à parte superior do plano de trabalho. Em todos os casos, não arrume atomizadores ou

recipientes sob pressão no compartimento que poderia existir sob a mesa.

- Para assegurar a estanquidade entre a caixa e o plano de trabalho, cole a junta de espuma no contorno exterior da mesa (ver parágrafo "Como instalar a mesa de cozedura").
- Pode imobilizar a mesa servindo-se dos 4 pés fornecidos com os respectivos parafusos (ver esquema abaixo) que se fixam aos quatro cantos da caixa (ver parágrafo "Como imobilizar a mesa de cozedura").



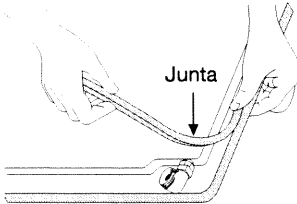
Parte 2: Para o instalador

Como instalar a mesa de cozedura?

• Antes da instalação da mesa é necessário colar a junta fornecida e incluída na bolsinha de plástico :

1- Retire as grelhas de suporte dos tachos, os chapéus do bico e as cabeças dos bicos anotando a sua posição.

2- Volte a mesa de cabeça para baixo e pouse-a com precaução por cima da abertura do móvel para não danificar os manipuladores, os termopares e as velas de acendimento.



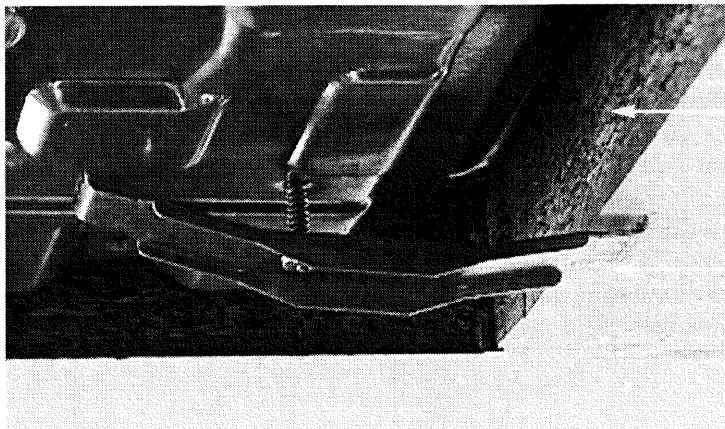
3- Cole a junta de espuma fornecida com o aparelho sobre os **bordos externos** do quadro. Esta junta assegura a estanquidade entre o vidro e o plano de trabalho

• Coloque a mesa de cozedura na abertura do móvel de suporte de maneira a ficar bem centrada no encaixe.

• Torne a pôr as grelhas de suporte dos tachos, os chapéus e as cabeças dos bicos.p 4.

• Ligue o cabo de alimentação da mesa à instalação eléctrica da sua cozinha (ver "**Ligação eléctrica**" da mesa de cozedura).

Como imobilizar a mesa de cozedura?



Plano de trabalho

Régua de fixação

Ligação eléctrica

MESAS MISTAS E QUAISQUER GASES

• Esta mesa é fornecida com um cabo de ligação (de tipo H05VVF, secção 1,5 mm²) com 3 condutores (um dos quais de ligação à terra - amarelo/verde). Estes condutores devem ser ligados à rede pública através de uma tomada de corrente conforme à publicação CEE 7 ou de um dispositivo de corte omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm..

Se este cordão de alimentação for danificado, só deve ser substituído pelo nosso Serviço Pós-Venda pois são necessárias ferramentas especiais

Atenção : o fio de protecção (verde/amarelo) está ligado ao terminal terra \perp do aparelho e deve ser ligado ao terminal terra \perp da instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR

	230 V[~] - 50 Hz Gaz et mixte (3+1)
Cabo H05VVF - T105 ou H05 V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos condutores em mm ²	1
Fusível	10 A

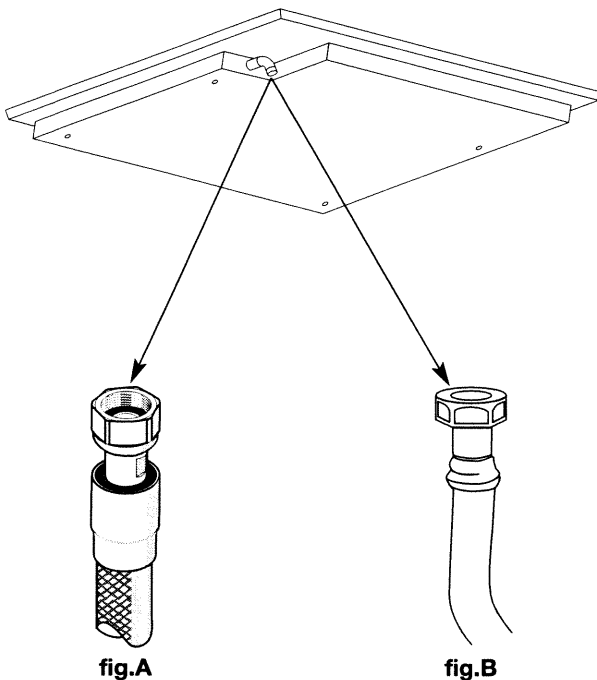
Parte 2: Para o instalador

Munança de gás (continuação)

PT

CONSELHOS PRELIMINARES

- Se a mesa de cozedura estiver instalada por cima de um forno ou, se nas proximidades, estiverem outros elementos aquecedores, existe o risco de aquecimento da ligação, sendo, por conseguinte, imperativa a ligação por tubo rígido.
- Se um tubo flexível ou mole (como é o caso do gás butano) for utilizado, este deve ser instalado de maneira a não entrar em contacto com uma parte móvel do móvel ou passar em sítio susceptível de ser obstruído.
- O tubo de ligação deve poder ser verificado sobre todo o seu comprimento e deve ser substituído antes da data limite de utilização (marcada no tubo).
- Seja qual for o meio de ligação escolhido, certifique-se da estanquidade, após instalação, com água adicionada de sabão.

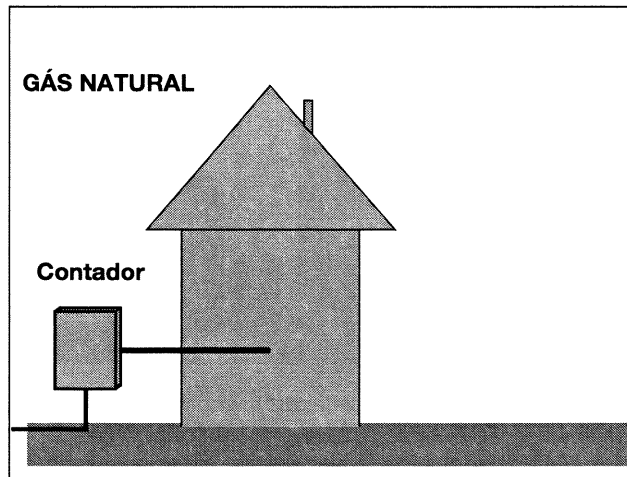


Tubo flexível metálico ondulado e de extremidades mecânicas

Tubo flexível de extremidades mecânicas

LIGAÇÕES POSSÍVEIS

GÁS DISTRIBUÍDO POR CANALIZAÇÃO (GÁS NATURAL)



Escolher exclusivamente uma das 3 ligações seguintes :

- **a ligação por tubo rígido** (demarcada pela norma de gás G1/2).

Realize a ligação à extremidade do cotovelo montado sobre o aparelho,

ou - **a ligação por tubo flexível metálico ondulado de extremidades mecânicas (fig.A).**

Você pode utilizar um tubo flexível de aço inoxidável (tipo "Gazinox") disponível junto do seu Serviço de Pós-Venda,

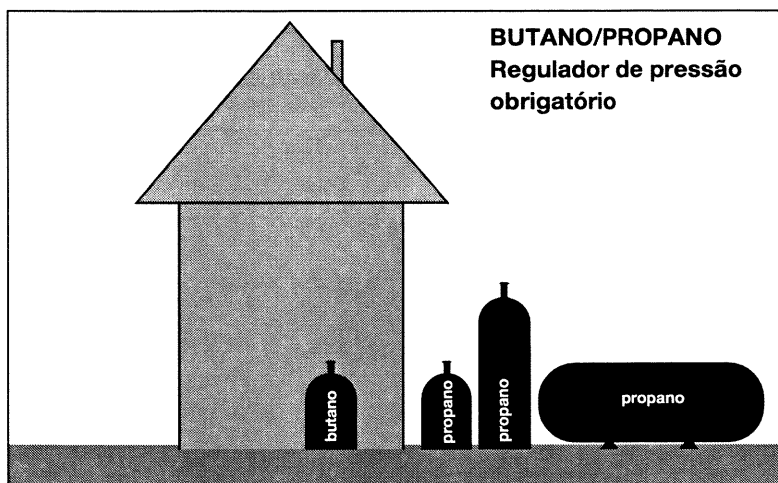
ou - **A ligação por tubo flexível de extremidades mecânicas (fig.B).**

Estes tubos devem ter um comprimento **máximo de 2 metros** e devem poder ser verificados em todo o comprimento.

Parte 2: Para o instalador

Munança de gás (continuação)

GÁS DISTRIBUÍDO POR BOLTJA OU RESERVATÓRIO (GÁS BUTANO/PROPANO).



Observação : para evitar que a ligação aqueça para além de 30°C verifique se não existem elementos aquecedores nas proximidades.

Nota : aperte a extremidade do tubo com uma pressão não superior a 2,5 m/daN (m/kgF)

Para a segurança do utilizador aconselhamos uma ligação quer por tubo rígido, se for possível, quer por tubo flexível metálico ondulado (comprimento máximo de 2 metros) (fig.A).

Em caso de instalação já existente, em que seja impossível utilizar um tubo flexível, pode-se sempre efectuar a ligação com um tubo mole (comprimento máximo de 2 metros) munido de duas braçadeiras de aperto: uma sobre a extremidade (fig.B), e a outra sobre o regulador de pressão, sem esquecer de colocar um anel de estanquidade entre a extremidade e o cotovelo da mesa. A extremidade e o anel de estanquidade encontram-se na bolsinha junta ao aparelho.

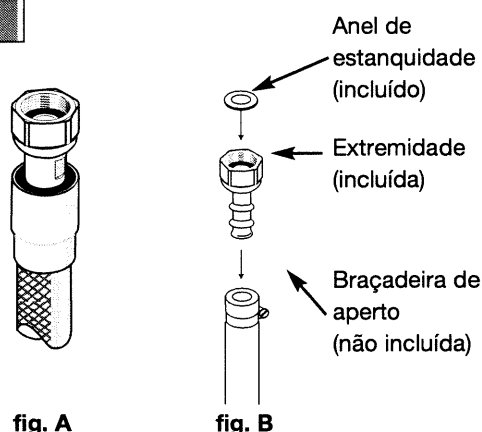


fig. A

fig. B

Tubo flexível metálico ondulado

Ligação por tubo mole

Como mudar de gás?

OBSERVAÇÕES PRELIMINARES

- Esta mesa de cozedura é fornecida previamente regulada para o gás natural.

Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano bem como a extremidade e o anel de estanquidade estão na bolsinha onde se encontra este manual. Refira-se ao parágrafo "Ligação do gás" correspondente.

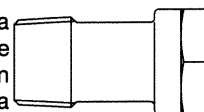
- A cada mudança de gás, marque a divisão correspondente ao novo gás sobre a etiqueta situada na bolsinha.

1. Condições de instalação (na Bélgica)

A instalação deve estar em conformidade com a norma NBN D 51.003.

2. Ligações possíveis

A ligação deve ser efectuada de preferência com um tubo de aço ou de cobre munido com um ligador cónico (incluído na bolsinha). Também pode ser efectuada com um tubo flexível certificado AGB e conforme à norma NBN 04.002. Deve-se instar sobre a conduta, a montante da mesa, uma torneira para fechar o gás certificada AGB.



3. Alimentação

Esta deve ser conforme au R.G.I.E.

Parte 2 : Para o instalador

Ligação ao gás (continuação)

PT

PASSAGEM DO GÁS NATURAL PARA O GÁS BUTANO/PROPANO (Fig. A)

• Durante esta operação deve-se, sucessivamente :

- ➊ ADAPTAR A LIGAÇÃO DO GÁS
- ➋ MUDAR OS INJECTORES
- ➌ REGULAR OS DISPOSITIVOS DE REDUÇÃO DO DÉBITO DAS TORNEIRAS

➊ **ADAPTE A LIGAÇÃO** da mesa ao novo tipo de regulação do gás. Refira-se ao parágrafo "**Ligação do gás**" correspondente.

➋ **MUDE OS INJECTORES** procedendo como segue:

- Retire as grelhas, as tampas, as bairnhas e as cabeças de todos os bicos de gás.
- Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os (fig 2).

• No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás; para tal:

- ⇒ Primeiro, atarraxe-os manualmente até o injector ficar bloqueado;
- ⇒ Introduza a fundo a chave no injector;
- ⇒ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fomalha, no local indicado (fig. 3).
- ⇒ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado (fig. 4).

➌ **REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS** situados por debaixo dos manípulos procedendo da seguinte maneira:

- Retire os manípulos puxando-os para cima.
- Em seguida, para cada torneira.
- Com a chavinha de fendas incluída na bolsinha, **aperte com força** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (fig.5) **no sentido dos ponteiros de um relógio**
- Torne a montar os manípulos respeitando o respectivo sentido de orientação..
- Volte a colocar as tampas, as bairnhas, as cabeças dos bicos de gás e as grelhas.

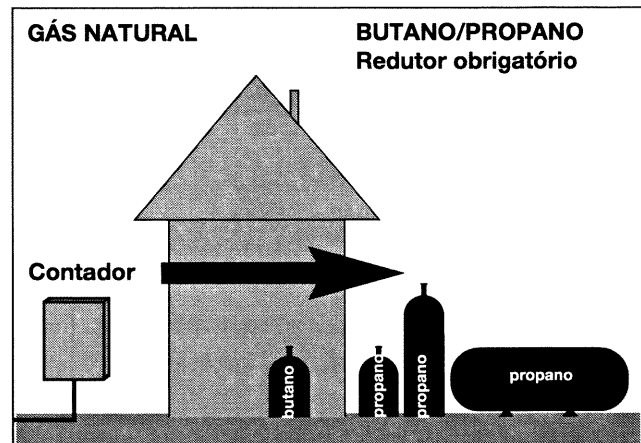


Fig. 1

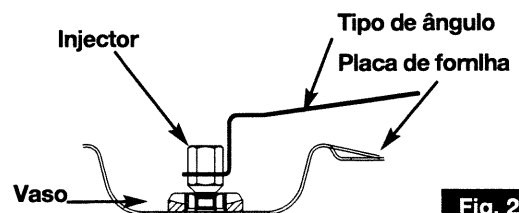


Fig. 2

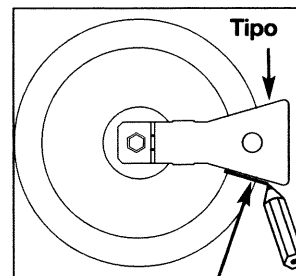


Fig. 3

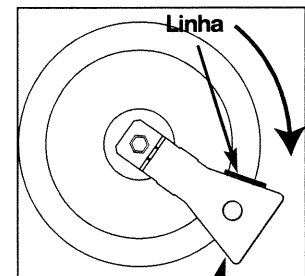


Fig. 4

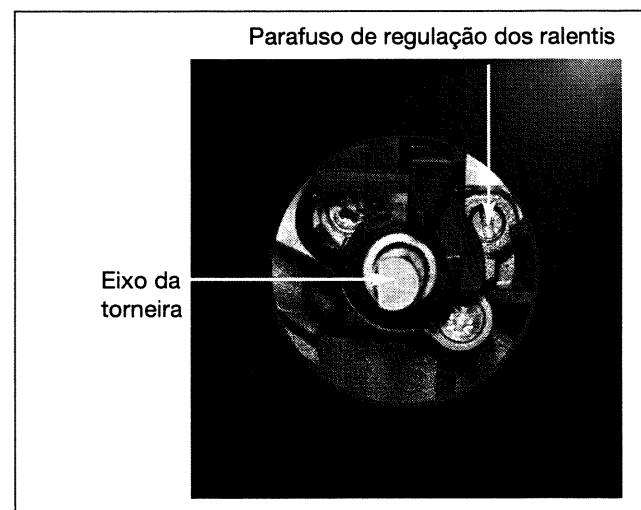


Fig. 5

Parte 2 : Para o instalador

Ligação ao gás (continuação)

PASSAGEM DO GÁS BUTANO/PROPANO PARA O GÁS NATURAL (Fig. A).

• Durante esta operação deve-se, sucessivamente :

➊ **ADAPTAR A LIGAÇÃO DO GÁS**

➋ **MUDAR OS INJECTORES**

➌ **REGULAR OS DISPOSITIVOS DE REDUÇÃO DO DÉBITO DAS TORNEIRAS**

➊ **ADAPTE A LIGAÇÃO** da mesa ao novo tipo de regulação do gás. Refira-se ao parágrafo "Ligação do gás" correspondente.

➋ **MUDE OS INJECTORES** procedendo como segue:

• Retire as grelhas, as tampas, as bainhas e as cabeças de todos os bicos de gás.

• Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os (fig 2).

• No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás; para tal:

⇨ Primeiro, atarraxe-os manualmente até o injector ficar bloqueado;

⇨ Introduza a fundo a chave no injector;

⇨ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fomalha, no local indicado (fig. 3).

⇨ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado (fig. 4).

• Volte a colocar as tampas, as bainhas, as cabeças dos bicos de gás e as grelhas.

➌ **REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS** situados por debaixo dos manípulos procedendo da seguinte maneira:

• Para cada bico.

- acenda o bico, em posição de débito máximo,

- retire o manípulo da torneira correspondente,

- desaperte o parafuso de regulação dos redutores de débito de latão (amarelo), (fig.C)

com a chave de fendas incluída na bolsinha,

dando **2 voltas no sentido inverso aos dos ponteiros de um relógio**.

Torne a montar o manípulo e passe em posição de redução da chama,

- retire novamente o manípulo e em seguida

volte o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros de um relógio** até à posição

mais baixa antes que a chama se extinga, tor

ne a montar o manípulo, execute várias vezes a

passagem do débito máximo ao débito

reduzido : **a chama não deve apagar** ; senão modifique a regulação apertando ou desapertando

lentamente o parafuso de regulação de maneira a

obter uma chama fixa durante a execução destas manobras.

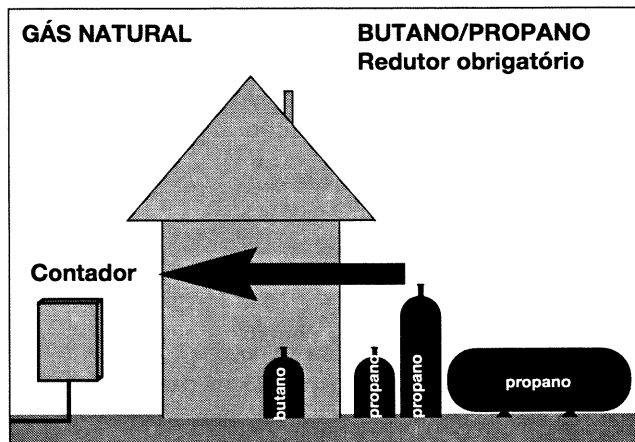


Fig. 1

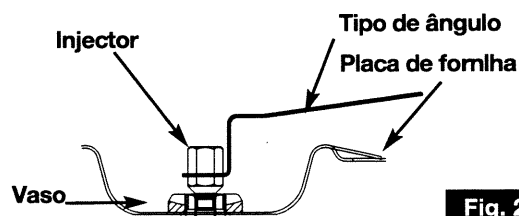


Fig. 2

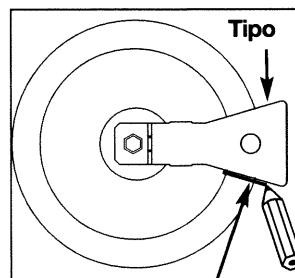


Fig. 3

Linha

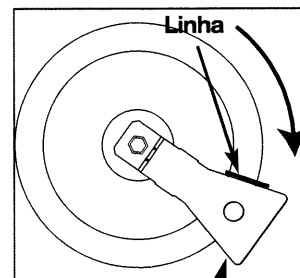


Fig. 4

Tipo

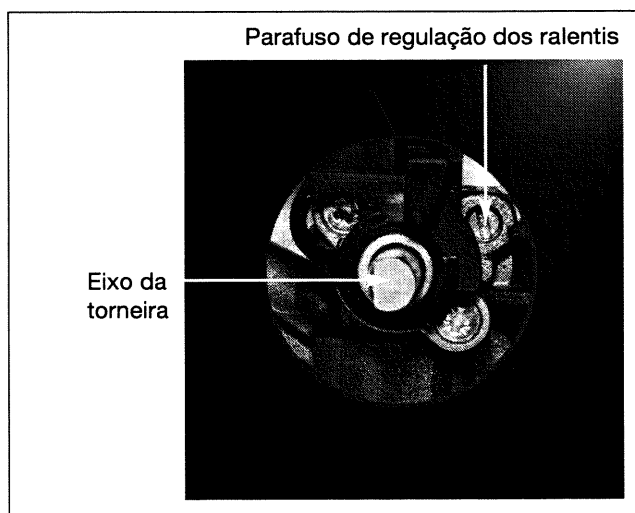


Fig. 5

Características do gás: mesas com e sem segurança

PT

	FR - BE - GB - PT			FR - BE	FR
Aparelho destinado a ser instalado em : FRCat : III1C2E+3+ BE.....Cat : II2E+3+ GB - PTCat : II2H3+ Débito horário abaixo : A 15° C sob pressão de 1013 mbar	Butano G30 28-30 mbar	Propano G31 37 mbar	Gás natural G20 20 mbar	Gás natural G25 25 mbar	Ar Propano Ar butano G130 8 mbar
Bico rápido					
Marca sobre o injector	78	78	121	121	210
Débito calorífico nominal (kW)	2,25	2,25	2,3	2,3	2,4
Débito calorífico reduzido (sem segurança) (kW)	0,830		0,700		0,510
Débito calorífico reduzido (com segurança) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débito horário (g/h)	164	161			
Débito horário (l/h)			219	255	336
Bico grande rápido					
Marca sobre o injector	88	88	137	137	298
Débito calorífico nominal (kW)	3,1	3,1	3,1	3,1	3,2
Débito calorífico reduzido (sem segurança) (kW)	0,830		0,700		0,600
Débito calorífico reduzido (com segurança) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débito horário (g/h)	225	221			
Débito horário (l/h)			295	343	448
Bico semi-rápido					
Marca sobre o injector	62	62	94	94	165
Débito calorífico nominal (kW)	1,45	1,45	1,5	1,5	1,5
Débito calorífico reduzido (sem segurança) (kW)	0,430		0,525		0,400
Débito calorífico reduzido (com segurança) (kW)	0,620		0,615		0,400
Débito horário (g/h)	105	104			
Débito horário (l/h)			143	166	210
Mesa de 60 cm com 4 bicos de gás					
Débito calorífico total (kW)	8,25	8,25	8,4	8,4	8,6
Débito máximo (g/h)	599	590			
Débito máximo (l/h)			800	930	1204
Mesa de 60 cm 3 + 1					
Débito calorífico total (kW)	6,8	6,8	6,9	6,9	7,1
Débito máximo (g/h)	494	486			
Débito máximo (l/h)			657	764	994

MARCAÇÃO DOS INJECTORES

Gás natural

Gás Butano/Propano

Ar com Butano/propano

Mesa de 60 cm

94

121

62

78

165

210

137

94

88

62

298

165

Alguns conselhos

Você cozinhará com gosto cumprindo com algumas regras de utilização e efectuando um mínimo de limpeza.

Acendimento com segurança de gás

Mantenha o manípulo completamente introduzido após aparição da chama para engatar o sistema de segurança.

Para todos os modelos, em caso de corte da corrente eléctrica, é possível acender o bico aproximando um fósforo do bico escolhido.

Para os modelos equipados com uma sistema de segurança, deve-se carregar simultaneamente no manípulo correspondente.

Manutenção geral

Limpe regularmente os seus bicos: é essencial para que funcionem convenientemente e para garantir a estabilidade e regularidade da chama.

Não se esqueça das velas de acendimento. Seque bem os chapéus dos bicos antes de tornar a colocá-los no devido lugar.

Termine a limpeza passando um papel absorvente sobre a parte superior de vidro para retirar todos os traços de humidade.

Utilização dos recipientes

Sobre os focos de gás ou eléctricos, utilize sempre recipientes estáveis, de fundo achatado e resistente ao calor.

Utilize um recipiente de tamanho adaptado: a dimensão do fundo deve ser igual ou ligeiramente superior ao diâmetro do foco eléctrico.

Astúcias

Assim que a água começar a ferver, reduza o débito do bico; deste modo reduzirá os riscos de derramamento.

Ponha uma tampa sobre as panelas: é uma economia.

Não hesite em apagar a placa eléctrica alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Em todas as situações, a fim de obter informação pormenorizada, leia atentamente cada página do folheto de instruções.

IMPORTANTE :

PT

- Para beneficiar da cobertura de uma garantia relativamente à mesa de cozedura não se esqueça de pedir ao seu vendedor-instalador de assinar com a data o "Certificado de Garantia".
- Todas as reparações devem ser efectuadas por um técnico qualificado. Só os distribuidores da nossa marca:
 - **CONHECEM PERFEITAMENTE O SEU APARELHO E O SEU FUNCIONAMENTO,**
 - **APLICAM INTEGRALMENTE OS NOSSOS MÉTODOS DE REGULAÇÃO, DE MANUTENÇÃO E DE REPARAÇÃO,**
 - **UTILIZAM EXCLUSIVAMENTE PEÇAS DE ORIGEM.**
- **Todas as intervenções causadas por instalação ou utilização não conformes às prescrições deste folheto de instruções serão excluídas da garantia do construtor e esta será definitivamente suspensa.**
- Quando envia uma reclamação ou uma encomenda de peças sobresselentes ao seu distribuidor, precise a referência completa do seu aparelho (designação comercial, tipo e número de série completos). Estas informações são indicadas na placa sinalética fixada à armação metálica do aparelho, ou no certificado de garantia
- As descrições e as características apresentadas neste folheto de instruções são dadas exclusivamente a título de informação e não constituem um compromisso. Com efeito, preocupados pela qualidade dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de efectuar, sem aviso prévio, todas as modificações ou melhoramentos necessários.

U heeft zopas een van onze kooktafels aangekocht en wij bedanken u voor uw keuze.
Om u te helpen alle mogelijkheden te benutten die uw nieuwe toestel u biedt, raden wij u aan **zeer aandachtig** de informatie in deze tweedelige **handleiding** te lezen :

DEEL 1 VOOR DE GEBRUIKER

SAMENSTELLING VAN UW KOOKTAFEL P. 49

GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS P. 50-51

- *Aansteken van de kooktafel zonder gasbeveiliging*
- *Aansteken van de kooktafel met gasbeveiliging*
- *Welke kookpannen zijn geschikt voor de gasbranders?*

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT VAN UW KOOKTAFEL P.52

- *Welke kookpannen zijn geschikt voor de elektrische kookplaat?*

REINIGING VAN UW KOOKTAFEL P.53

- *Onderhoud van de glazen bovenzijde*
- *Onderhoud van de roosters en brandersteunen*
- *Onderhoud van de gasbranders*
- *Onderhoud van de elektrische kookplaat*

ENKELE TIPS P. 61

DEEL 2 VOOR DE INSTALLATEUR

ALGEMENE INFORMATIE P. 54

INBOUW P. 54

INSTALLATIE VAN DE KOOKTAFEL P. 55

VASTZETTEN VAN DE KOOKTAFEL P. 55

ELEKTRISCHE AANSLUITING P. 55

GASAANSLUITING

WIJZIGING VAN GASSOORT P. 56-60

- *Inleidende opmerkingen*
- *Mogelijke aansluitingen*
- *Omschakeling van aardgas naar butaan- en propaangas*
- *Omschakeling van butaan- en propaangas naar aardgas*
- *Tabel met gasgegevens*

NAZORG P. 62

- *Identificatieplaatje*

UW KOOKTAFEL IS IN DE FABRIEK AFGESTELD OP GEBRUIK MET AARDGAS.

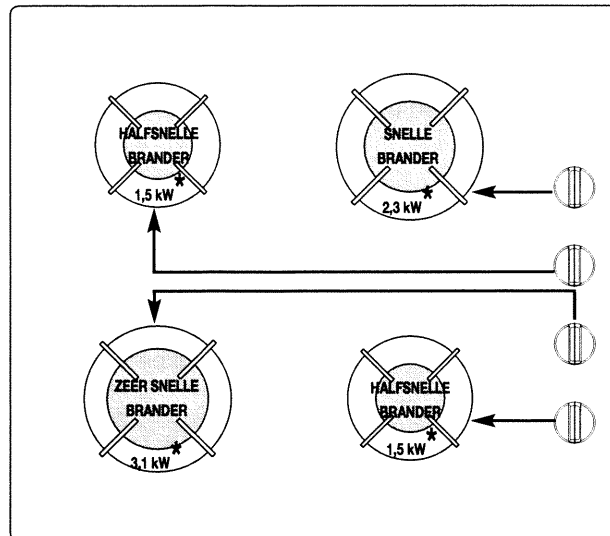
De kooktafels met één of meerdere gasbranders moeten worden geïnstalleerd overeenkomstig de geldende voorschriften en worden gebruikt op een goed verluchte plaats.
Lees eerst deze handleiding alvorens de kooktafel te installeren en te gebruiken.
Deze kooktafels zijn ontworpen voor gebruik door privé-personen in woningen.

Dit produkt bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

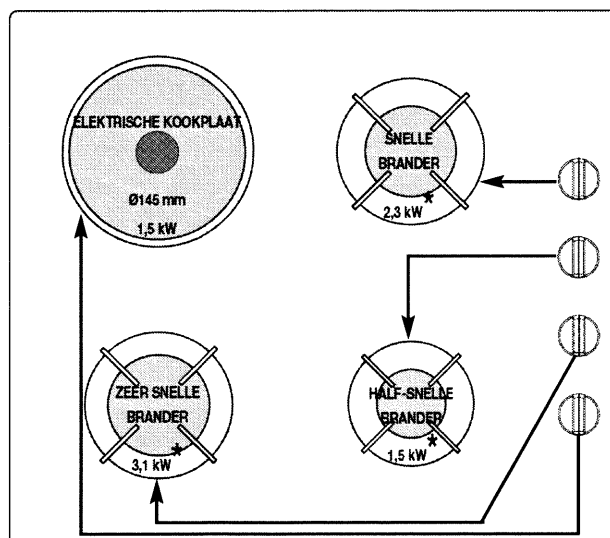
Deel 1 : Voor de gebruiker

Samenstelling van uw kooktafel

NL



**KOOKTAFEL 60 cm
4 GASVUREN**



**KOOKTAFEL 60 cm
3 GASVUREN + 1 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT**

* Vermogen bij gebruik van aardgas G20

Deel 1 : Voor de gebruiker

Gebruik van de gasbranders

AANSTEKEN VAN DE KOOKTAFEL ZONDER GASBEVEILIGING :

- De gastoevoer naar elke brander gebeurt via een kraan die wordt geopend door de knop van de gekozen gasbrander in te drukken en in tegenwijzerzin ↻ te draaien.

U kan het gasdebiet (sterkte van het vuur) verlagen of verhogen door de knop tussen de merkpunten * ① en ② in te stellen. Op punt (●) is de gaskraan afgesloten.

- Kies de gewenste brander op basis van het merkteken vlak naast de draaiknoppen (bv. ☐ voor de brander rechts achteraan).

- Uw kooktafel is voorzien van een in de draaiknoppen ingebouwd aansteeksysteem. Om een gasbrander aan te steken, drukt u de knop in en draait u de knop in tegenwijzerzin ↻ tot de maximale stand * ③.

Terwijl u de knop ingedrukt houdt, zullen een aantal vonken de gasbrander aansteken.

- Bij stroomonderbreking draait u de draaiknop zoals net beschreven open en houdt u een lucifer bij de gasbrander.

AANSTEKEN VAN DE KOOKTAFEL MET GASBEVEILIGING :

- De gasbeveiliging van de gasbranders bestaat uit een metalen stang (thermokoppel) die vlak bij de vlam is gemonteerd.

- Kies de gewenste brander. Het merkteken naast de draaiknoppen geeft aan welke gasbrander u met de knop bedient (bv. : ☐ voor de brander rechts achteraan).

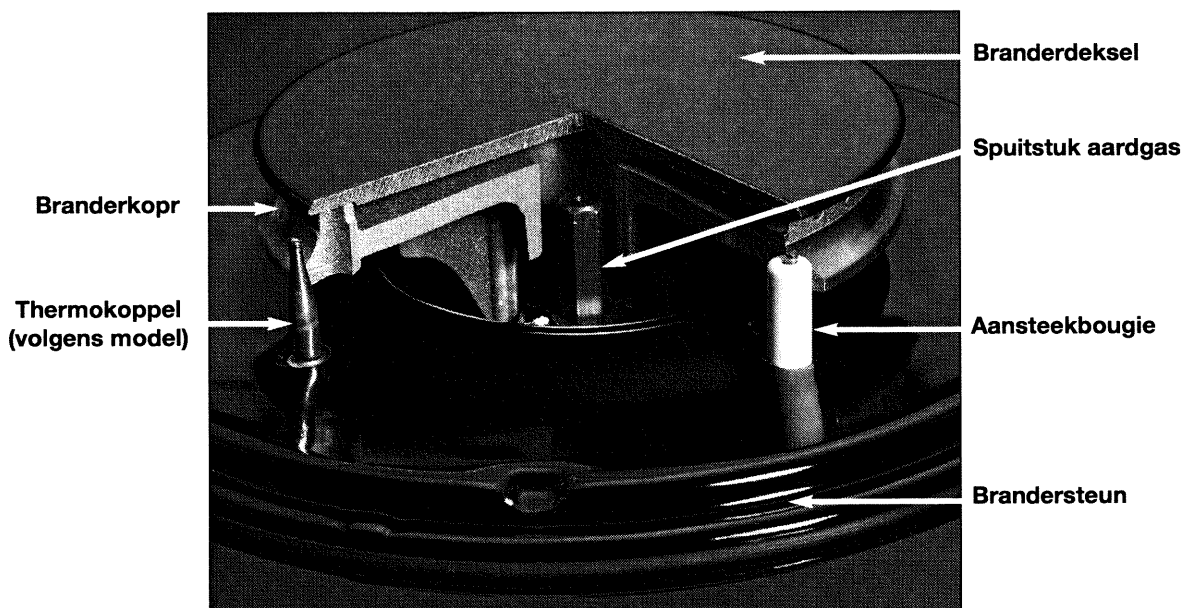
- Elke brander wordt gestuurd door een van een veiligheidssysteem voorziene kraan. Mocht de vlam om welke reden ook uitgaan (overkoken van de kookpan, wind...) zal dit systeem de gastoevoer snel en automatisch afsluiten en kan er geen gas meer ontsnappen.

- Uw kooktafel is voorzien van een in de draaiknoppen ingebouwd aansteeksysteem.

- Om een gasbrander aan te steken, drukt u de knop in en draait u de knop in tegenwijzerzin ↻ tot de maximale stand * ④.

Hou de knop na het verschijnen van de gasvlam nog enkele seconden volledig ingedrukt om het veiligheidssysteem in te schakelen.

- Bij stroomonderbreking kan u de gasbrander aansteken door de draaiknop van de te gebruiken gasbrander zoals net beschreven open te draaien en een lucifer bij de gasbrander te houden.



- OPMERKING :**
- De vlammen van de gasbrander zijn kleiner ter hoogte van de pennen van het rooster om het email van het rooster te beschermen.
 - Bij een toevallig uitgaan van de vlam steekt u de gasbrander op de normale hierboven beschreven wijze op nieuw aan.
 - Uw kooktafel is voorzien van een in de draaiknoppen ingebouwd aansteeksysteem. Het is bijgevolg normaal dat er vonken te zien zijn zolang u de knop ingedrukt houdt.
 - Het geluid van sommige branders is te wijten aan het hoge vermogen van de brander en de verbranding van het gas en heeft geen nadelige invloed op de kookprestaties van uw kooktafel.

Deel 1 : Voor de gebruiker

Gebruik van de gasbranders

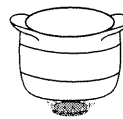
NL

WELKE KOOKPANNEN ZIJN GESCHIKT VOOR DE GASBRANDERS?

- Diameter van de aanbevolen kookpannen :

Kleine brander half-snel	Middelgrote brander Snel	Grote brander zeer snel
12 tot 24 cm	16 tot 28 cm	18 tot 28 cm
Sauzen, opwarmen	Bakgerechten	Frituren - Koken

- Regel de vlamkroon zo dat de vlammen niet onder de kookpan vandaan komen.



GOED



SLECHT

- Gebruik geen kookpannen met bolle of holle bodem.



BOLLE BODEM

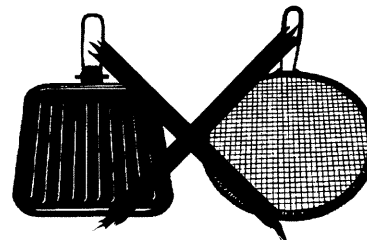


HOLLE BODEM

- Laat een gasbrander nooit met een lege kookpan werken.

- Gebruik geen kookpannen die de knoppen gedeeltelijk bedekken.

- Gebruik geen kookplaatjes, broodroosters, stalen vleesgrillen of kookpannen waarvan de steunvoeten op de glasplaat van de kookplaat steunen of deze raken.



AANBEVELINGEN :

- Het gebruik van een kookapparaat met gas leidt tot de productie van warmte en vochtigheid in de ruimte waarin het apparaat is geplaatst. Zorg voor een goede ventilatie van uw keuken.

Let erop dat de normale ventilatieopeningen in de ruimte open staan of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (afzuigkap).

- Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat is mogelijk een bijkomende ventilatie nodig. Open bijvoorbeeld een venster of verhoog de zuigkracht van de afzuigkap (per kW gasvermogen is een minimaal luchtdebiet van 2 m³/uur nodig).

Voorbeeld : kooktafel 60 cm - 4 gasvuren

Totaal vermogen : $1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4$ kW.

$8,4$ kW \times 2 = 16,8 m³/uur minimaal luchtdebiet

- Wij raden u aan bij elke technische werkzaamheid op uw apparaat de elektrische voeding af te koppelen.
- Veiligheidshalve draait u na elk gebruik van de kooktafel de aardgastoevoerkraan of de kraan van de butaangas- of propaangasfles dicht.

Deel 1 : Voor de gebruiker

Gebruik van de elektrische kookplaat van uw kooktafel

In de verpakking vindt u een afdekplaat in email. Plaats dit deksel op de elektrische kookplaat om de plaat te beschermen tegen mogelijke spatjes tijdens het gebruik van de gasbranders.

Verwijder het deksel altijd alvorens de elektrische kookplaat te gebruiken.

Laat de kookplaat na gebruik afkoelen alvorens het deksel terug te plaatsen.

Verwarmen van de kookplaat :

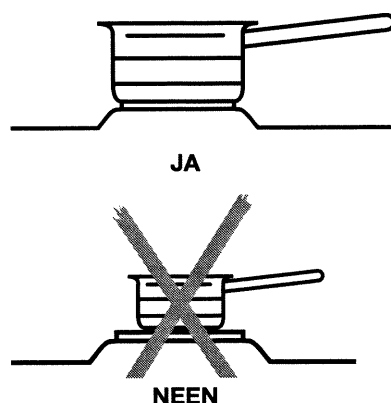
- Plaats de draaiknop in de gewenste kookstand (zie tabel hieronder). Het AAN-lampje van de kookplaat gaat branden.
- Bij het eerste gebruik laat u de kookplaat (zonder kookpan!) 3 minuten in de maximumstand verwarmen om de plaat te harden.

6 STANDEN	WERKING	GERECHTEN
0	UIT	
1 - 2	WARMHOUDEN	<i>Warmhouden, dienklare gerechten, licht sudderen.</i>
2 - 3 - 4	ZACHT KOKEN	<i>Bechamel-saus, beignetten, ragout, droge groenten, rijstpap</i>
3 - 4 - 5	KOKEN	<i>Gewoon koken, opwarmen, deeggerechten, koken van , aardappelen in water, soepen, confituur, normaal koken, dunne lapjes vlees, kroketten, verse groenten.</i>
4 - 5	HARD KOKEN	<i>Soepen, frituren van diepvriesprodukten gebakken aardappelen.</i>
6	ZEER HARD KOKEN	<i>Lamskoteletten, grillades, omeletten, steaks, frituren, koken van melk.</i>

WELKE KOOKPANNEN ZIJN GESCHIKT VOOR DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT?

- Gebruik kookpannen met een platte bodem die perfect op het oppervlak van de kookplaat liggen :
 - kookpannen in roestvrij staal met dikke trimetal-bodem.
 - aluminiumkookpannen met dikke gladde bodem.
 - kookpannen in geëmailleerd staal.

Gebruik een kookpan met aangepaste afmetingen.
De diameter van de bodem moet minstens overeenstemmen met de diameter van de elektrische kookplaat.



- Op het einde van de kooktijd zet u de draaiknop in stand (0). De kookplaat blijft dan nog de in de plaat opgeslagen warmte afgeven.
- Gebruik indien mogelijk altijd een deksel om het verlies aan warmte door verdamping te beperken.

Laat de elektrische kookplaat nooit zonder kookpan of met een lege kookpan werken.

Reiniging van uw kooktafel

Reinig uw kooktafel indien mogelijk **voor ze volledig is afgekoeld**, maar nooit tijdens de werking ervan. Zet altijd alle draaiknoppen voor elektrische kookplaten en gasbranders in de UIT-stand.

OPGELET :

Plaats nooit **onderhoudsprodukten** of **ontvlambare** produkten (verstuivers, houders onder druk, papier, receptboeken...) in het meubel onder uw kooktafel.

ONDERHOUD VAN DE GLASPLAAT :

- De bovenzijde van uw kooktafel bestaat uit gehard glas.
 - Tijdens het gebruik van de kooktafel kan het zijn dat het glaspaneel vuil wordt door spatten van de kookpannen (vet, saus, restjes gerecht...) of overkokende kookpannen. Daarnaast zet zich door verdamping van water een lichte kalkaanslag op het glas af die u evenwel makkelijk met azijn kan verwijderen.
 - Voor hardnekkige of gedroogde vlekken gebruikt u best een schraper (speciale schraper voor glas) voorzien van een scheermesje waarmee u grote vlekken vooraf kan bewerken. U kan het glas tevens reinigen met een zachte sanitair spons waarop u een kleine hoeveelheid zacht reinigingsprodukt (speciale crème voor glazen kooktafels) aanbrengt.
- Spoel de glasplaat na de reiniging altijd met zuiver water af en droog het oppervlak met absorberend

MOCHT U OP DE GLASPLAAT VAN DE KOOKPLAAT BARSTJES OF SPLEETJES OPMERKEN, KOPPELT U METEEN DE ELEKTRISCHE VOEDING AF EN CONTACTEERT U DE NAZORGDIENT.

ONDERHOUD VAN DE ROOSTERS EN BRANDERSTEUN :

- De brandersteun en de roosters bestaan uit geëmailleerd staal.
 - Voor de reiniging gebruikt u een zachte schuurcrème en een sanitair spons.
- Reinig het email als er zure vloeistoffen zoals citroen, azijn enz. op zijn gespat.

ONDERHOUD VAN DE GASBRANDERS :

- Het spuitstuk voor gas bevindt zich midden in de gasbrander in de vorm van een pot. Let erop dat de pot tijdens het reinigen van de kooktafel niet verstopt raakt waardoor de prestaties van de kooktafel zouden verminderen.
- Voor de reiniging van de branderdeksele gebruikt u water met een huishoudelijke reinigingsvloeistof.
- Hardnekkige vlekken reinigt u best met een kleine hoeveelheid niet schurende crème op een spons. Spoel daarna met zuiver water af. Droog de branderdeksele volledig alvorens de gasbranders opnieuw te gebruiken. Verstopte vlamopeningen in de gasbrander of vuile bougies reinigt u best met een borsteltje met harde haartjes.

ONDERHOUD VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT :

- Na elk gebruik reinigt u de elektrische kookplaat met een met tafelolie doordrenkte vettige doek.
- De gietijzeren kookplaat heeft een antiroestlaag. Gebruik nooit schurende produkten om de kookplaat te reinigen.
- Indien u de kookplaat voor langere tijd niet gebruikt, dient de plaat droog te zijn of lichtjes (met tafelolie) te worden ingevet.

GEBRUIK NOOIT :

- Staalwol of schuursponsen.
- Schuurprodukten of schuurpoeders.
- Scherpe voorwerpen.

Deel 2 : Voor de installateur

Algemene informatie

DE INSTALLATIE DIENT NORMAAL DOOR EEN ERKENDE INSTALLATEUR OF TECHNICUS TE GEBEUREN.

- Controleer vóór de installatie of de gasverdeling in uw regio (gassoort en gasdruk) en de instellingen van uw apparaat op elkaar zijn afgestemd.
- Onze kooktafels zijn ontworpen voor gebruik door privé-personen in woningen. De regel gegevens zijn vermeld op het etiket in het bijgevoegd hoesje en staan ook op de verpakking.
- Aangezien de kooktafel niet op een systeem voor afvoer van verbrandingsproducten wordt aangesloten, dient ze volgens de geldende voorschriften en op een goed verluchte plaats te worden geïnstalleerd.

- Aangezien de verbranding van het gas met luchtzuurstof gebeurt, dient er ononderbroken aanvoer van zuurstof is en moeten de verbrandingsproducten worden afgevoerd (debiet van 2 m³/uur per kW gasvermogen).

Voorbeeld : kooktafel 60 cm - 4 gasvuren:

Totaal vermogen :

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{uur minimaal} \\ \text{lucht debiet}$$

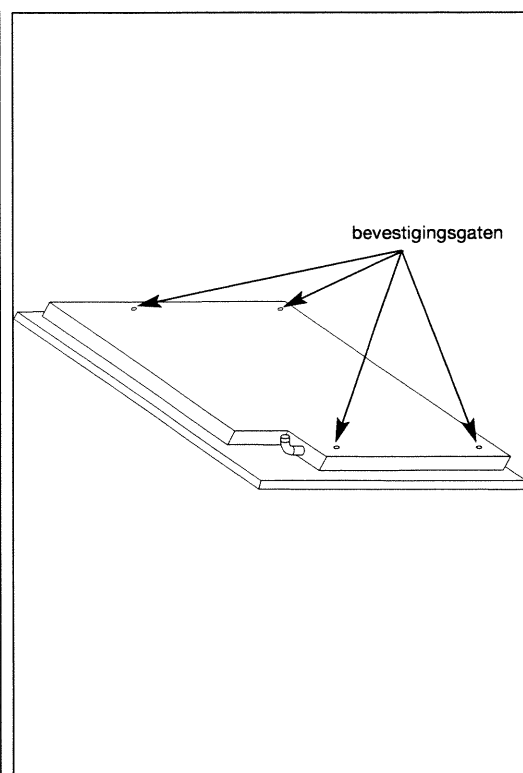
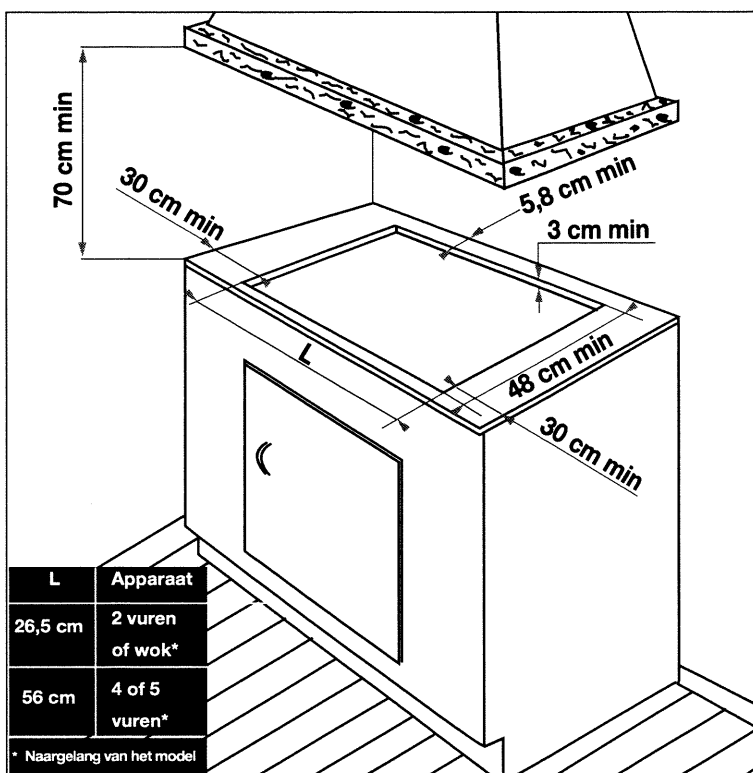
- De kooktafels zijn van het type X (volgens de norm EN 60.335.2.6) voor wat betreft de verwarming van meubelen en van klasse 3 voor de installatie (volgens norm EN.30.1)..

Inbouw

- De kooktafel dient in de bovenplaat (met een minimale dikte van 3 cm) van een meubel te worden ingebouwd. De plaat dient van een hittebestendige materie te zijn gemaakt of in een voldoende dikte met een dergelijke stof te zijn bekleed.
- Voor een vlot gebruik van kookgerei op de kooktafel dient de afstand aan beide zijden van de kooktafel ten opzichte van een meubel of wand minimaal 30 mm te bedragen.
- Bij plaatsing van een horizontale scheidingswand onder de kooktafel dient deze 10

tot 15 cm boven de kooktafel te worden geplaatst. Plaats in elk geval nooit verstuurers of houders onder druk in het meubel onder uw kooktafel.

- Voor een goede afdichting tussen de kooktafel en het werkblad kleef u de schuimrubberen afdichtingsstrip op de omtrek van het kader (zie paragraaf "Installatie van de kooktafel").
- Indien gewenst kan u de kooktafel met de vier bijgeleverde steunpootjes en schroeven op de vier hoeken van het de kooktafel vastzetten (zie schema hieronder) (zie paragraaf "Vastzetten van de kooktafel").

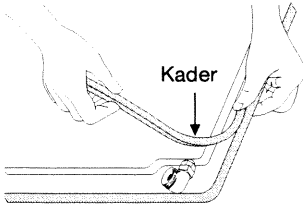


Deel 2 : Voor de installateur

NL

Installatie van de kooktafel

- Kleef de in de hoes bijgeleverde rubberen strip op het kader alvorens de kooktafel erop te plaatsen:



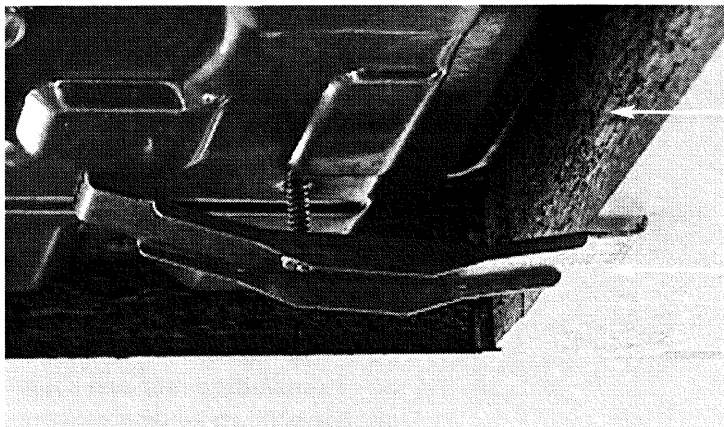
1- Verwijder de pannenroosters, de branderdeksels en de branderkoppen. Onthou de positie van deze elementen op de kooktafel.

2- Keer de kooktafel om en plaats ze voorzichtig op de opening van het meubel. Let erop dat u de draaiknoppen en de bougies niet beschadigt.

3- Kleef de bij het apparaat geleverde schuimrubberen afdichtingsstrip **op de buitenomtrek van het kader**. Deze strip zorgt voor de afdichting tussen de glazen kookplaat en het werkblad.

- Plaats de kooktafel precies centraal in de opening van het meubel.
- Plaats de pannenroosters, de branderdeksels en de branderkoppen terug (zie illustratie op bladzijde 4).
- Sluit de voedingskabel van de kooktafel aan op het elektriciteitsnet in uw keuken (zie "Elektrische aansluiting" van de kooktafel).

Vastzetten van de kooktafel



Werkblad

Bevestigingspoot

Elektrische aansluiting

GEMENGDE KOOKTAFELS EN GASKOOKTAFELS

- Deze kooktafels worden geleverd met een voedingskabel (type H05VVF - T105 of H05V2V2F - T90 met een doorsnede van 1 mm²) met 3 geleiders (2 fase draden en 1 aarding) en zijn ontworpen voor aansluiting op een elektriciteitsnet van 230V (monofasig) via een stopcontact (tweefasig + aarding overeenkomstig de norm CEE 7) of via een element met omnipolaire schakelaar. De minimale afstand tussen de kontakten dient 3 mm te bedragen.

Voor de vervanging van een beschadigde voedingskabel dient u zich uitsluitend te wenden tot de nazorgdienst, die beschikt over aangepast gereedschap.

Opgelet : de beschermingsdraad (groen/geel) is verbonden met de aardingsklem \perp van het apparaat en moet worden verbonden met de aardingsklem \perp van de installatie.

DOORSNEDE VAN DE TE GEBRUIKEN KABEL

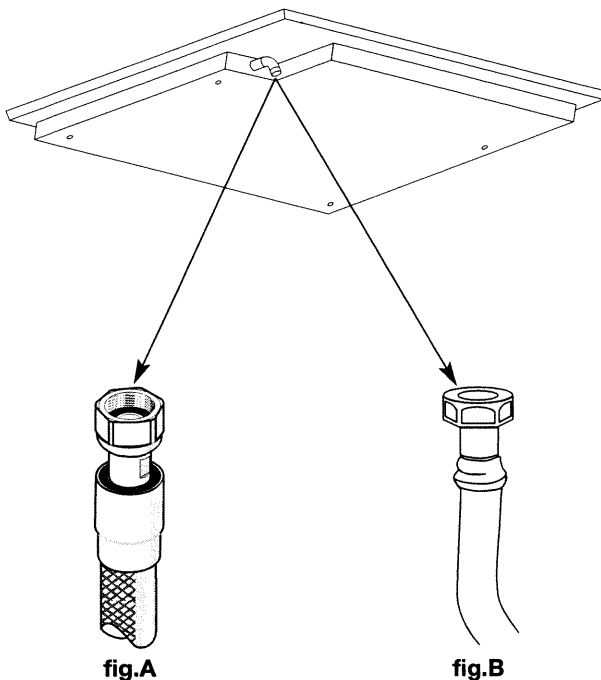
	230 V[~] - 50 Hz Gasvuren/gasvuren elektrische kookplaat (3+1)
Kabel H05VVF - T105 of H05 V2V2F - T90	3 geleiders waarvan 1 voor de aarding
Doorsnede van de geleiders in mm ²	1
Zekering	10 A

Deel 2 : Voor de installateur

Gasaansluiting

INLEIDENDE OPMERKINGEN

- Bij installatie van de kooktafel boven een oven of indien het risico bestaat dat vlakbij gelegen warmtebronnen de gasaansluiting beschadigen, dient de aansluiting met een harde buis te gebeuren.
- Bij gebruik van een soepele slang of buis (bij butaangas) dient u deze zo te installeren dat ze niet in contact kan komen met beweegbare delen van het meubel of vast kan komen te zitten.
- De gasaansluitings slang moet over haar gehele lengte bereikbaar blijven en vóór de vervaldatum (staat op de slang vermeld) worden vervangen.
- Welk element u ook voor de gasaansluiting kiest, controleer na de installatie altijd met zeepwater of de aansluiting perfect is gemonteerd.

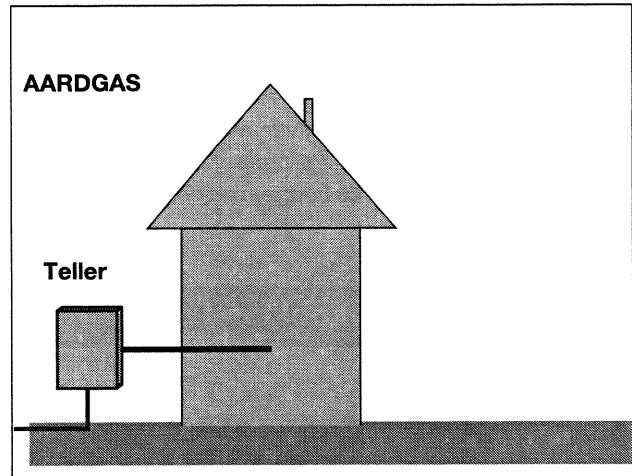


Soepele gegolfde metalen slang met mechanische verbindingstukken.

Soepele slang met mechanische verbindingstukken.

MOGELIJKE AANSLUITINGEN

NETGAS (AARDGAS)



Kies één van de 3 volgende aansluitingen :
- **aansluiting met harde buis** (gasnorm G1/2).

Aansluiting op het kniestuk op het apparaat.

of - **aansluiting met soepele gegolfde metalen slang met mechanische verbindingstukken** (fig.A).

Gebruik een soepele inoxslang (type "Gazinox") die u bij de nazorgdienst kan krijgen.

of - **aansluiting met een soepele slang met mechanische verbindingstukken** (fig.B).

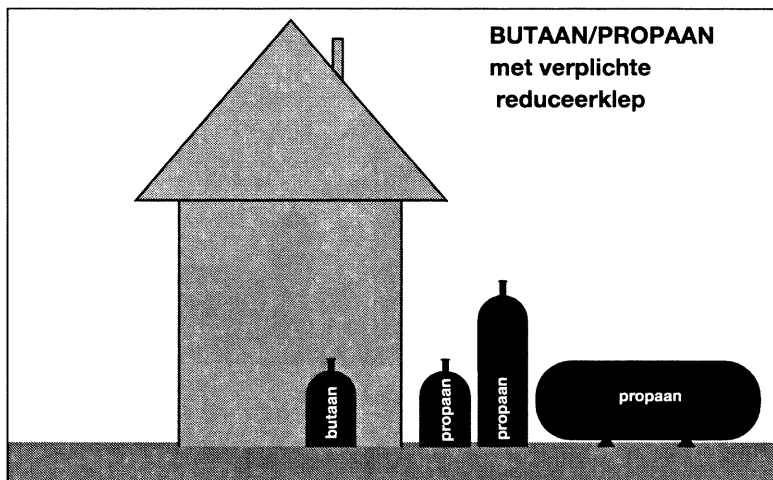
Deze slangen mogen **maximaal 2 meter** lang zijn en dienen over de hele lengte bereikbaar te blijven.

Deel 2 : Voor de installateur

Gasaansluiting (vervolg)

NL

GAS IN FLESSEN OF TANK (BUTAANGAS/ PROPAANGAS)



Ter herinnering : om een verhoging van de gasaansluiting boven 30°C te vermijden, dient u ervoor te zorgen dat er zich geen warmtebronnen in de onmiddellijke nabijheid bevinden

Opmerking : schroef het verbindingsstuk met een maximaal koppel van 2,5 m/daN (m/kgF) vast..

Voor de veiligheid van de gebruiker bevelen wij indien mogelijk een aansluiting met een harde buis of een soepele gegolfde metalen slang (met een maximale lengte van 2 meter - zie fig. A) aan.

Bij een bestaande installatie of indien geen soepele slang kan worden gebruikt, kan u toch nog kiezen voor de aansluiting met een soepele slang (met een maximale lengte van 2 meter) **met gebruik van twee slangklemmen** : 1 klem op het verbindingsstuk (fig. B) en 1 klem op de reduceerklep. Opgelet : plaats ook een dichtingsring tussen het verbindingsstuk en het kniestuk van de kooktafel.

Het verbindingsstuk en de dichtingsring vindt u in de bij de kooktafel geleverde hoes.

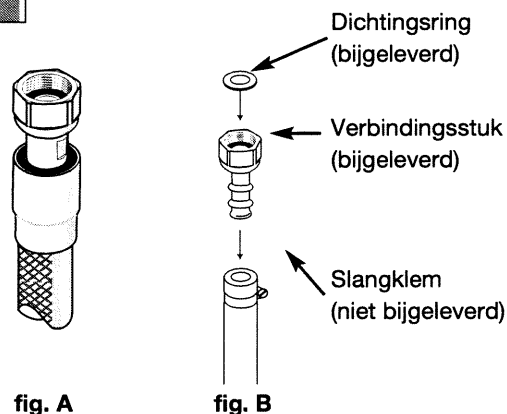


fig. A

fig. B

Soepele gegolfde metalen slang

Omschakeling van gassoort

Omschakeling van gassoort

INLEIDENDE OPMERKINGEN

- Deze kooktafel is in de fabriek afgesteld op gebruik met aardgas.

De spuitstukken die nodig zijn voor de omschakeling van aardgas naar butaangas/propaangas en het verbindingsstuk en de dichtingsring zitten verpakt in de hoes met de handleiding. Raadpleeg de betreffende paragraaf "Gasaansluiting".

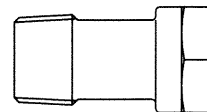
- Bij elke omschakeling van gassoort maakt u op het etiket in de hoes het vakje zwart dat met de nieuwe gassoort overeenstemt.

1. installatievoorwaarden (voor België)

De installatie dient te gebeuren overeenkomstig de norm NBN D 51.003.

2. Mogelijke aansluitingen

Voor de aansluiting gebruikt u bij voorkeur een stalen of koperen buis met een kegelvormig aansluitstuk (bijgeleverd in de verpakking). U kan tevens een soepele buis gebruiken die door de AGB is goedgekeurd en aan de norm NBN D 04.002 voldoet.



Achteraan de kooktafel dient op de buis een gasafsluitkraan (met AGB-goedkeuring) te worden geïnstalleerd.

3. Elektrische voeding

Overeenkomstig de geldende voorschriften van de R.G.I.E.

Deel 2 : Voor de installateur

Omschakeling van gassoort (vervolg)

OMSCHAKELING VAN BUTAANGAS/PROPAAN GAS NAAR OF NAAR BUTAANLUCHT/PROPAANLUCHT (FIG. A).

Bij deze omschakeling voert u achtereenvolgens volgende punten uit :

- ➊ **VERVANGEN VAN DE SPUITSTUKKEN**
- ➋ **AFSTELLING VAN DE MINIMUMSTANDEN VAN DE GASKRANEN**
- ➌ **AANPASSING VAN DE GASAANSLUITING**

➊ **PAS DE GASAANSLUITING VAN DE KOOKTAFEL AAN DE NIEUWE GASSOORT AAN** Zie de betreffende paragraaf "Gasaansluiting"

➋ **VERVANG DE SPUITSTUKKEN ALS VOLGT :**

- Verwijder de pannenroosters, de branderdeksele en de branderkoppen van alle gasbranders.
- Schroef met de sleutel de spuitstukken in elke pot los en verwijder ze (fig 2).

- Monteer nu de in de hoes bijgeleverde spuitstukken overeenkomstig de tabel met de gasgegevens die u achteraan deze handleiding vindt. Ga hiervoor als volgt tewerk :

- ⇨ Schroef de spuitstukken eerst met de hand vast.
- ⇨ Steek de sleutel tot helemaal onderaan het spuitstuk .
- ⇨ Trek met een potlood op de aangegeven plaats een lijn op de kookplaat (fig. 3).
- ⇨ Draai de sleutel in wijzerzin rond tot de lijn aan de andere zijde van de sleutel verschijnt (fig. 4).

➌ **AFSTELLING VAN DE MINIMUMSTANDEN VAN DE GASKRANEN** onder de draaiknoppen :

- Trek de draaiknoppen naar boven om ze te verwijderen.
- Verwijder zo de draaiknoppen van alle gasbranders.
- Met behulp van de in de hoes bijgeleverde kleine schroevendraaier draait u de regelschroef (van geelkoper messing) voor verlaagde gasstand in wijzerzin helemaal tot het einde (Fig. 5).
- Monteer de afdichtingsvoegen, de flenzen en de draaiknoppen opnieuw (let erop dat de draaiknoppen in de korrekte richting worden gemonteerd).
- Bevestig de branderdeksele, de pannenroosters en de branderkoppen opnieuw op de gasbranders.

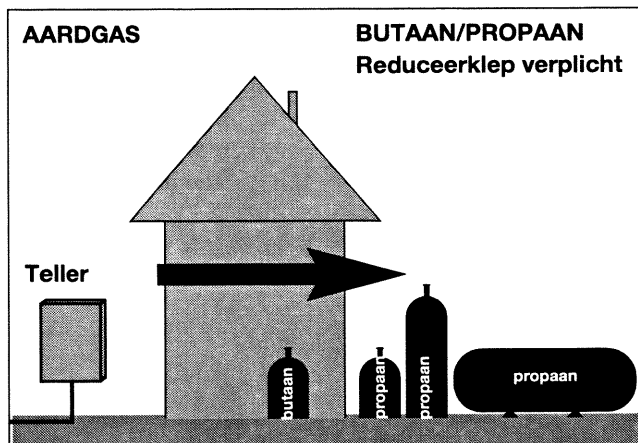


Fig. 1

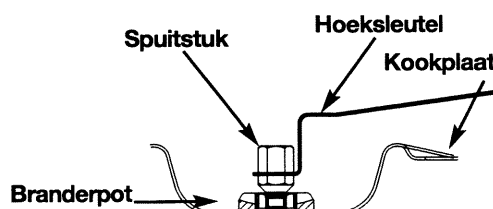


Fig. 2

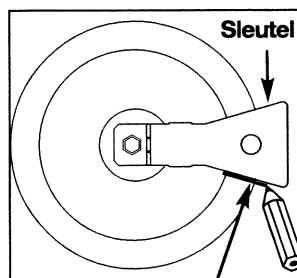


Fig. 3

Lijn

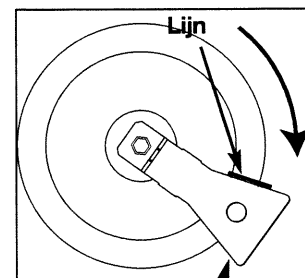


Fig. 4

Sleutel

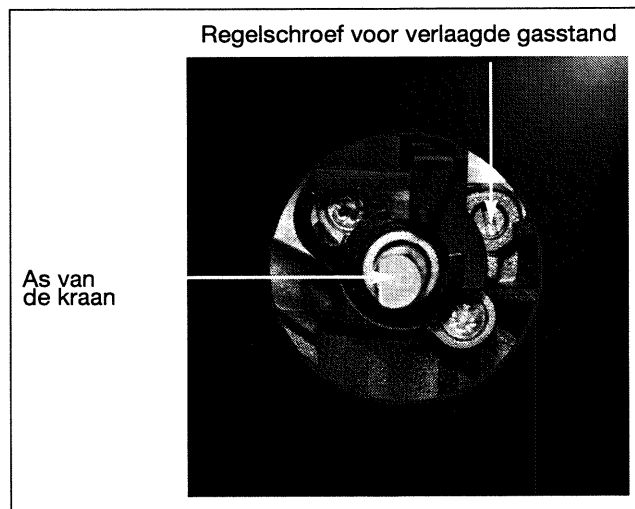


Fig. 5

Omschakeling van gassoort (vervolg)

NL

OMSCHAKELING VAN BUTAANGAS/PROPAANGAS NAAR OF NAAR BUTAANLUCHT/PROPAANLUCHT (FIG.1).

• Bij deze omschakeling voert u **achtereenvolgens** volgende punten uit :

- ➊ **VERVANGEN VAN DE SPIJTSUKKEN**
- ➋ **AFSTELLING VAN DE MINIMUMSTANDEN VAN DE GAS KRAMEN**
- ➌ **AANPASSING VAN DE GASAANSLUITING**

➊ **PAS DE GASAANSLUITING VAN DE KOOKTAFEL AAN DE NIEUWE GASSOORT AAN** Zie de betreffende paragraaf "Gasaansluiting".

➋ **VERVANG DE SPIJTSUKKEN ALS VOLGT :**

- Verwijder de pannenroosters, de branderdeksele en de branderkoppen van alle gasbranders.
- Schroef met de sleutel de spuitstukken in elke pot los en verwijder ze (fig 2).

- Monteer nu de in de hoes bijgeleverde spuitstukken overeenkomstig de tabel met de gasgegevens die u achteraan deze handleiding vindt. Ga hiervoor als volgt tewerk :

- ⇨ Schroef de spuitstukken eerst met de hand vast.
- ⇨ Steek de sleutel tot helemaal onderaan het spuitstuk .
- ⇨ Trek met een potlood op de aangegeven plaats een lijn op de kookplaat.(fig. 3).

- ⇨ Draai de sleutel in wijzerzin rond tot de lijn aan de andere zijde van de sleutel verschijnt (fig. 4).

- Bevestig de branderdeksele, de pannenroosters en de branderkoppen opnieuw op de gasbranders.

➌ **AFSTELLING VAN DE MINIMUMSTANDEN VAN DE GASKRAMEN** onder de draaiknoppen :

- Voer deze aanpassing **achtereenvolgens voor elke gasbrander afzonderlijk** uit:

- Steek de brander aan en zet de draaiknop op de maximumstand,

- Verwijder de draaiknop van de gaskraan van de aangestoken brander,

- Met behulp van de in de hoes bijgeleverde schroevendraaier draait u de regelschroef (van geelkoper messing) voor verlaagde gasstand in **tegenwijzerzin twee maal volledig rond** (Fig. 5).

- Plaats de draaiknop opnieuw op de kraan en zet de knop in de minimumstand,

- Verwijder de draaiknop opnieuw en draai vervolgens de regelschroef in **wijzerzin** tot de laagst mogelijke stand net voor de gasvlam uitgaat,

- Plaats de draaiknop opnieuw op de kraan en draai de knop enkele malen tussen maximumstand en minimumstand. **De vlam mag niet uitgaan.** Indien de vlam toch uitgaat, dient u de regelschroef lichtjes aan of los te schroeven om een goed vlamgedrag te verkrijgen.

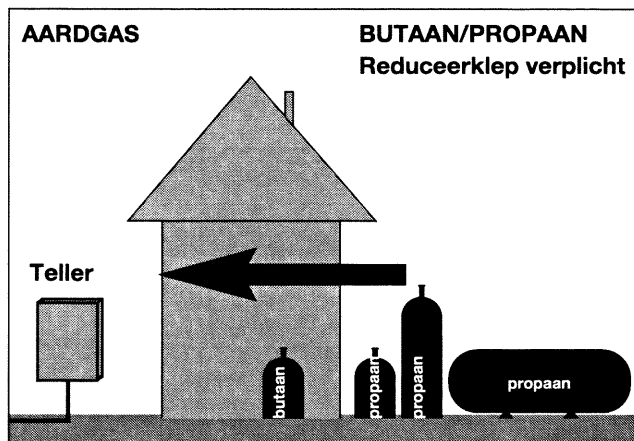


Fig. 1

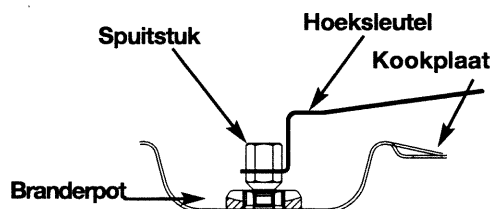


Fig. 2

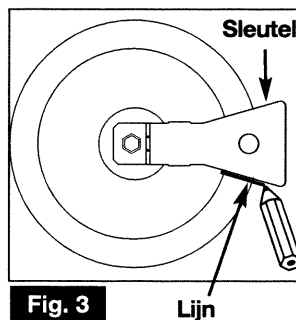


Fig. 3

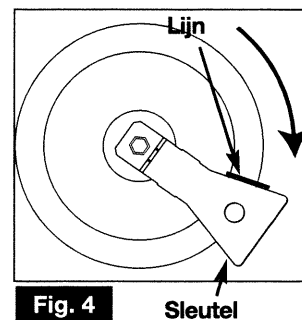


Fig. 4

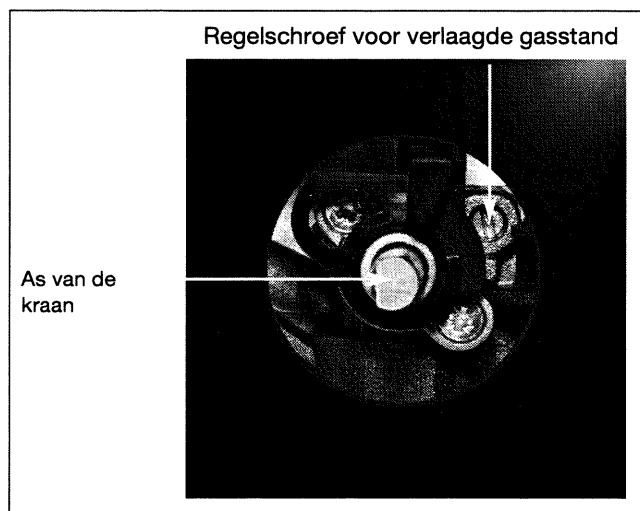


Fig. 5

Gasgegevens : kooktafels met en zonder gasbeveiliging

	FR - BE - GB - PT			FR - BE	FR
Apparaat voor installatie in : FRCat : III1C2E+3+ BE.....Cat : II2E+3+ GB - PTCat : II2H3+ Urdebiet hieronder : bij 15°C onder 1013 mbar	Butaan G30 28-30 mbar	Propaan G31 37 mbar	Aardgas G20 20 mbar	Aardgas G25 25 mbar	Propaan- lucht Butaan- lucht G130 8 mbar
Snelle gasbrander					
Merkteken op spuitstuk	78	78	121	121	210
Nominaal warmtevermogen (kW)	2,25	2,25	2,3	2,3	2,4
Beperkt warmtevermogen(zonder beveiliging) (kW)	0,830		0,700		0,510
Beperkt warmtevermogen(met beveiliging) (kW)	0,830		0,870		0,650
Urdebiet (g/uur)	164	161			
Urdebiet (l/uur)			219	255	336
Zeer snelle gasbrander					
Merkteken op spuitstuk	88	88	137	137	298
Nominaal warmtevermogen (kW)	3,1	3,1	3,1	3,1	3,2
Beperkt warmtevermogen(zonder beveiliging) (kW)	0,830		0,700		0,600
Beperkt warmtevermogen(met beveiliging) (kW)	0,830		0,870		0,780
Urdebiet (g/uur)	225	221			
Urdebiet (l/uur)			295	343	448
Half-snelle gasbrander					
Merkteken op spuitstuk	62	62	94	94	165
Nominaal warmtevermogen (kW)	1,45	1,45	1,5	1,5	1,5
Beperkt warmtevermogen(zonder beveiliging) (kW)	0,430		0,525		0,400
Beperkt warmtevermogen(met beveiliging) (kW)	0,620		0,615		0,400
Urdebiet (g/uur)	105	104			
Urdebiet (l/uur)			143	166	210
Kooktafel 60 cm 4 gasvuren					
Totaal warmtevermogen (kW)	8,25	8,25	8,4	8,4	8,6
Maximumvermogen (g/uur)	599	590			
			800	930	1204
Kooktafel 60 cm 3 + 1					
Totaal warmtevermogen (kW)	6,8	6,8	6,9	6,9	7,1
Maximumvermogen (g/uur)	494	486			
			657	764	994

MERKTEKENS VAN DE SPUITSTUKKEN

Aardgas

94	121
137	94

Butaangas/Propaangas

62	78
88	62

Butaanlucht/Propaanlucht

165	210
298	165

Kooktafel 60 cm

Enkele tips

Met enkele gebruiksregels en een minimum aan onderhoud wordt koken een waar plezier.

NL

Aansteken met gasbeveiliging

Hou de draaiknop na het verschijnen van de vlam nog even volledig ingedrukt om het veiligheidssysteem in te schakelen.

Voor alle modellen : bij stroomonderbreking kan u de gekozen brander aansteken door er een lucifer bij te houden.

Bij de modellen met gasbeveiliging houdt u tegelijkertijd de draaiknop van de gekozen gasbrander ingedrukt.

Algemeen onderhoud

Reinig regelmatig de gasbranders. Dit is van groot belang voor een goede werking van de branders en garandeert een stabiele en gelijkmatige vlam.

Vergeet de bougies niet. Droog de branderdeksels goed af alvorens ze opnieuw te installeren.

Om de reiniging te beëindigen, veegt u met absorberend papier mogelijke vochtsporen van de glasplaat van de kookplaat af.

Gebruik van kookpannen

Gebruik altijd stabiele hittebestendige kookpannen met een vlakke bodem op zowel gasbranders als elektrische kookplaten.

Gebruik kookpannen van een aangepaste grootte : de afmetingen van de bodem moeten even groot of iets groter zijn dan die van de kookplaat.

Handige tips

Zodra water begint te koken, zet u de gasbrander in een lagere stand om te vermijden dat het water overkookt..

Plaats een deksel op de kookpannen. U bespaart heel wat warmte!

Aarzel niet om de elektrische kookplaat enkele minuten voor het einde van de kooktijd uit te zetten.

Meer informatie vindt u beslist door elke bladzijde van deze handleiding aandachtig te lezen.

BELANGRIJK :

- Om de waarborg op uw kooktafel geldig te maken, laat u het "Garantiebewijs" door uw verkoper-installeateur dateren en ondertekenen.
- Elke herstelling dient te gebeuren door een erkend vakman. Enkel de verdelers van ons merk kennen :
 - **PERFECT UW APPARAAT EN DE WERKING ERVAN,**
 - **PASSEN ONZE REGEL-, ONDERHOUDS- EN HERSTELLINGSMETHODEN VOLLEDIG TOE,**
 - **GEBRUIKEN UITSLUITEND ORIGINELE WISSELSTUKKEN.**
- **Elke tussenkomst op een installatie of gebruik van een installatie dat (die) niet overeenstemt met de voorschriften van deze handleiding, valt niet onder de waarborg van de fabrikant. De waarborg wordt in dit geval meteen en definitief opgezegd..**
- Bij klachten of bestellingen van wisselstukken bij uw verdeler vermeldt u de precieze referentie van uw apparaat (merk, type en serienummer). Deze gegevens vindt u op het identificatieplaatje onder de metalen behuizing van het apparaat of op het garantiebewijs.
- De beschrijvingen en kenmerken in deze handleiding worden enkel ter informatie gegeven en brengen geen enkele verbintenis met zich mee. Wij beogen een vlekkeloze kwaliteit en behouden ons bijgevolg het recht voor zonder voorafgaandelijke kennisgeving alle noodzakelijke wijzigingen of verbeteringen aan te brengen.

Sie haben eine unserer Kochplatten gekauft, und wir gratulieren Ihnen zu diesem Kauf.
Um den größten Nutzen aus Ihrem neuen Gerät zu ziehen, empfehlen wir Ihnen, die in **dieser Anleitung** enthaltenen Informationen **sehr aufmerksam** zu lesen. Diese Anleitung besteht aus zwei Teilen :

TEIL 1 FÜR DEN BENUTZER

WIE STELLT SICH IHRE KOCHPLATTE DAR? P. 65

WIE WERDEN DIE GASBRENNER BENUTZT? P. 66-67

- *Anzünden der Platte ohne Gassicherung*
- *Anzünden der Platte mit Gassicherung*
- *Welche Behälter sollten auf den Gasbrennern benutzt werden?*

WIE WIRD DASE ELEKTRISCHE KOCHFELD IHRER KOCHPLATTE BENUTZT? P.68

- *Welche Behälter sollten auf der Elektroplatte benutzt werden?*

WIE WIRD IHRE KOCHPLATTE GEREINIGT? P. 69

- *Pflege der Glasoberseite*
- *Pflege der Grills und Brennuntersätze*
- *Pflege der Gasbrenner*
- *Pflege der Elektroplatte*

EINIGE RATSCHLÄGE P. 77

TEIL 2 FÜR DEN INSTALLATEUR

ALLGEMEINE INFORMATIONEN P. 70

EINBAU P. 70

WIE WIRD DIE KOCHPLATTE INSTALLIERT P. 71

WIE WIRD DIE KOCHPLATTE FESTGEHALTEN ? P. 71

ELEKTRISCHER ANSCHLUß P. 71

GASANSCHLUß

GASWECHSEL P. 72-76

- *Vorbemerkungen*
- *Mögliche Anschlüsse*
- *Wechsel von Butangas/Propangas zu Erdgas*
- *Wechsel von Erdgas zu Butangas/Propangas*
- *Übersicht "Gaseigenschaften"*

KUNDENDIENST P. 78

- *Informationsaufkleber*

IHRE KOCHPLATTE IST BEI DER LIEFERUNG FÜR DEN GEBRAUCH VON ERDGAS VORGEREGLT

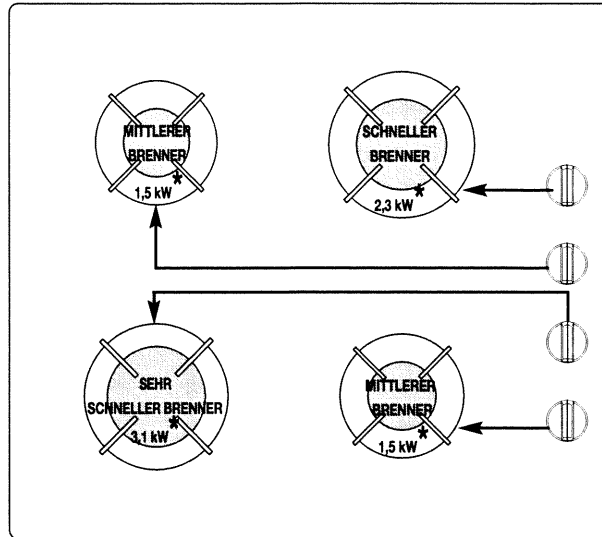
Platten mit einem oder mehreren Gasbrennern müssen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden und dürfen nur an einem gut belüftetem Ort benutzt werden. **Sehen Sie vor Installierung und Gebrauch Ihrer Kochplatte diese Anleitung ein.** Die Platten sind so hergestellt, um in Wohnhäusern zum Privatgebrauch benutzt werden zu können.

Dieses Produkt enthält kein Element auf der Basis von Asbest.

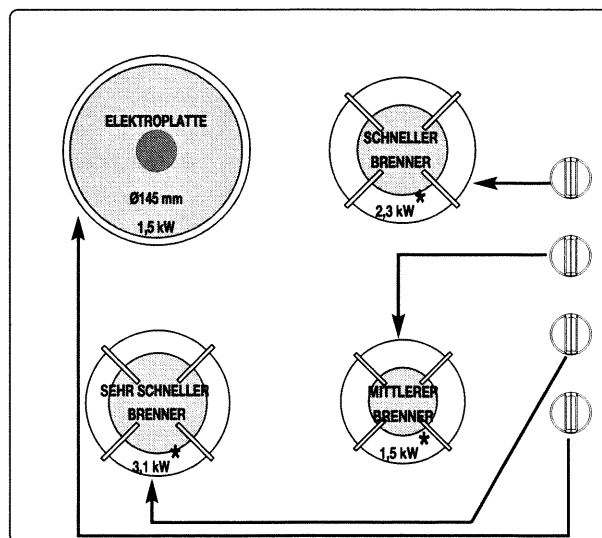
Teil 1: Für den Benutzer

Wie stellt sich Ihre Kochplatte dar?

DE



60 CM PLATTE
4 GASBRENNER




60 CM PLATTE
3 GASBRENNER + 1 ELEKTROPLATTE



* Mit Erdgas G20 erzielte Leistungen


Teil 1: Für den Benutzer



Wie werden die Gasbrenner benutzt?

ANZÜNDEN DER PLATTE OHNE GASSICHERUNG :

- Jeder Brenner ist mit einem Hahn versehen, der geöffnet wird, indem man ihn runterdrückt und entgegen dem Uhrzeigersinn dreht .

Dreht man ihn zwischen die Zeichen *  und , erhält man eine Einstellung mit einem kleineren Durchsatz. Der Punkt (●) entspricht dem Schließen des Hahns.

- Je nach den Zeichen neben den Knöpfen, können Sie den gewünschten Brenner auswählen (Beispiel :  für den hinteren rechten Brenner).


- Ihre Platte ist mit einem in den Knöpfen integrierten Anzündsystem für die Brenner versehen: zum Anzünden drücken Sie auf den Knopf und drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn  bis auf die maximale Stellung * .

Jetzt drücken Sie den Knopf, um eine Reihe von Zündfunken auszulösen, bis der Brenner angezündet ist.

- Bei einer Stromunterbrechung halten Sie ein Streichholz an den Brenner, den Sie zuvor geöffnet haben.

ANZÜNDEN DER PLATTE MIT GASSICHERUNG :

- Die Brenner sind durch einen Metallstift (Thermoelement) geschützt, der sich in direkter Nähe der Flamme befindet.


- Je nach den Zeichen neben den Knöpfen, können Sie den gewünschten Brenner auswählen (Beispiel :  für den hinteren rechten Brenner).

- Jeder Brenner wird durch einen Hahn kontrolliert, der mit einem **Sicherheitssystem** ausgestattet ist, das im Fall eines ungewollten Auslöschens der Flamme (Überlaufen, Luftzug, ..) die Gaszufuhr schnell automatisch unterbricht und Gasentweichungen somit verhindert.

- Ihre Platte ist mit einem in den Knöpfen integrierten Anzündsystem für die Brenner versehen.

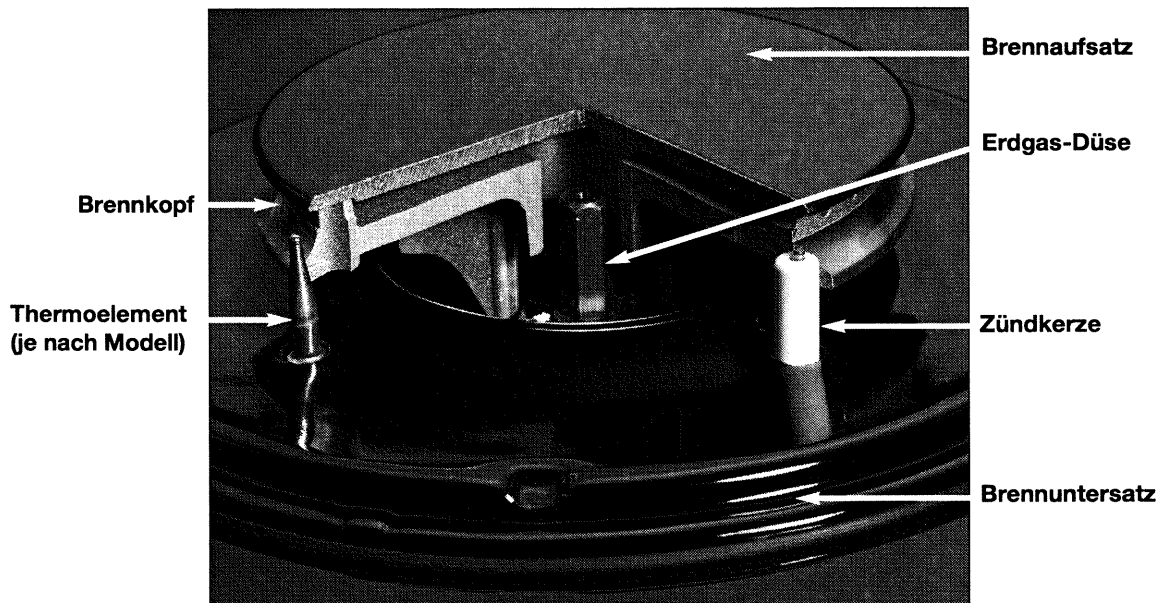
- Zum Anzünden drücken Sie den Knopf und

drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn 

bis auf die maximale Stellung * .

Halten Sie den Knopf nach dem Erscheinen der Flamme einige Sekunden völlig durchgedrückt, um das Sicherheitssystem auszulösen

- Bei einer Stromunterbrechung halten Sie zum Anzünden ein Streichholz an den Brenner, den Sie zuvor geöffnet haben und halten Sie dabei den Knopf des gewünschten Brenners runtergedrückt.



- HINWEIS :**
- Um das Emaille der Gitter zu schützen, sind die Flammen des Brenners in Höhe der Gitterstäbe kleiner.
 - Bei einem ungewollten Auslöschens der Flamme, braucht diese nur normal nach den Angaben zum Anzünden erneut angezündet werden.
 - Ihre Platte ist mit einem in den Knöpfen integriertem Anzündsystem ausgestattet. Es ist daher normal, daß solange die Knöpfe eingedrückt sind, eine Reihe von Funken erschein.
 - Aufgrund ihrer starken Leistung und der Gasverbrennung, können einige Brenner Geräusche hervorrufen, was aber in keinem Fall einen Einfluß auf die Kochqualität hat.

Teil 1: Für den Benutzer

Wie werden die Gasbrenner benutzt?

DE

WELCHE BEHÄLTER SOLLTEN AUF DEN GASBRENNERN BENUTZT WERDEN :

- Empfohlene Durchmesser der Behälter :

Kleiner mittlerer Brenner	Mittlerer schneller Brenner	Großer schneller Brenner
12 bis 24 cm	16 bis 28 cm	18 bis 28 cm
Soßen, Erwärmen	kurzes Anbraten	Fritieren - Kochen

- Stellen Sie die Gasflamme so ein, daß sie nicht über den Rand der Kochbehälter hinausragt.



GUT



SCHLECHT

- Benutzen Sie keinen Behälter mit konvexem oder konkavem Boden.



KONVEX

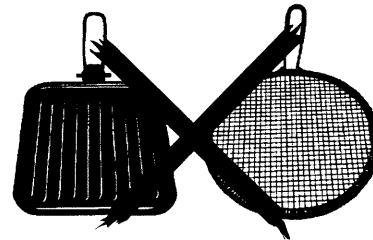


KONKAV

- Benutzen Sie keine Gasplatte mit einem leeren Behälter.

- Benutzen Sie keine Behälter, die die Bedienungsknöpfe zum Teil überdecken.

- Verwenden Sie keine Diffusor, Toastaufsätze, Fleischgriller aus Stahl und Alleskocher mit Füßen, die auf der Glasoberfläche ruhen oder diese ansonsten berühren.



EMPFEHLUNGEN :

- Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Abgabe von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Achten Sie auf eine gute Belüftung Ihrer Küche.

Halten Sie die natürlichen Luftaustritte offen oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem (mechanische Belüftungshaube).

- Eine intensive und längere Benutzung Ihres Geräts kann eine zusätzliche Belüftung notwendig machen, zum Beispiel indem Sie das Fenster öffnen, oder eine wirksamere Belüftung, indem Sie zum Beispiel die Leistung Ihres mechanischen Belüftungssystem, falls vorhanden, erhöhen (ein Luftdurchsatz von mindestens 2m³ / Std. pro kW Gas ist notwendig).

Beispiel: 60 cm Platte - 4 Gasbrenner

Gesamtleistung : $1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4$ kW.

$8,4$ kW x 2 = 16,8 m³/Std. mindestens an Luftdurchsatz.

- Wir empfehlen Ihnen, vor jedem Eingriff an Ihrer Platte die Stromzufuhr zu unterbrechen.

- Aus Sicherheitsgründen vergessen Sie nicht, nach jeder Benutzung, **den Hahn** zur allgemeinen Bedienung der Gaszufuhr aus der Gasleitung oder **den Hahn** der Butan/Propan-Gasflasche **zu schließen**.

Teil 1: Für den Benutzer

Wie wird das elektrische Kochfeld Ihrer Kochplatte benutzt?

Sie finden in der Verpackung einen Herdplattendeckel aus Emaille. Er dient dazu, die Elektroplatte vor eventuellen Spritzern bei der Benutzung der Gasbrenner zu schützen. Dieser **Deckel muß vor der Benutzung der Elektroplatte unbedingt abgenommen werden.**

Setzen Sie ihn nicht wieder auf, bevor die Platte nicht vollständig abgekühlt ist

Zum Erwärmen der Platte:

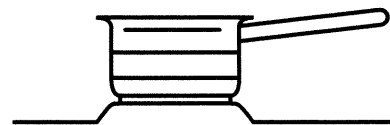
- Stellen Sie den Knopf auf die Position, die dem gewünschten Kochvorgang entspricht (siehe untenstehende Tabelle). Die Anzeige zur Inbetriebnahme der Platte leuchtet auf.
- Bei der ersten Benutzung, lassen Sie die Platte während 3 Minuten auf maximaler Leistung leer aufheizen, um die Plattenverkleidung zu verhärten.

6 POSITIONEN	FUNKTION	GERICHTE
0	AUS	
1 - 2	WARMHALTEN SCHWACHES KOCHEN	Bereithalten von Gerichten, Gerichte Servieren, schwaches vor sich hin Kochen.
2 - 3 - 4	KOCHEN	Bechamelsoße, Berliner, Gulasch, Hülsenfrüchte, Milchreis
3 - 4 - 5	MITTEL	Mittleres vor sich hin Kochen Aufwärmen von Nudeln, Salzwasserkartoffeln, Suppen, Marmelade, schwaches Kochen Schnitzel, Kartoffelkroketten, Frischgemüse.
4 - 5	STARK	Suppen, tiefgekühltes, Fritiertes, Bratkartoffeln.
6	SEHR STARK	Lammkoteletts, Gegrilltes, Rühreier, Steaks, Fritiertes, Kochen von Milch.

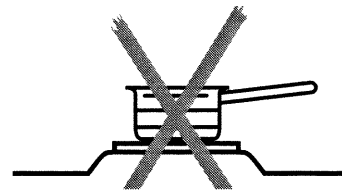
WELCHE BEHÄLTER SOLLTEN AUF DER ELEKTROPLATTE BENUTZT WERDEN?

- Benutzen Sie Behälter mit einem flachen Boden, die sich perfekt der Plattenoberfläche anpassen :
 - aus rostfreiem Stahl mit dickem dreimetallischem Boden oder "Sandwichboden",
 - aus Aluminium mit (glattem) dickem Boden,
 - aus emailliertem Stahl

Verwenden Sie einen Behälter mit passender Größe: der Durchmesser des Bodens muß genauso groß oder größer als der Durchmesser der Elektroplatte sein



JA



NEIN

- Stellen Sie am Ende des Kochens den Knopf auf die Aus-Position (0), um die sich in der Platte angesammelte Wärme aufs Beste auszunutzen.
- Benutzen Sie so oft wie möglich einen Deckel, um Wärmeverluste durch Verdampfen zu reduzieren.

Lassen Sie niemals eine Elektroplatte ohne Behälter oder mit einem leeren Behälter in Betrieb.

Teil 1: Für den Benutzer

DE

Wie wird Ihre Kochplatte gereinigt?

Die Pflege Ihrer Kochplatte ist einfacher, wenn Sie **diese vor ihrem vollständigen Abkühlen** reinigen. Reinigen Sie Ihr Gerät jedoch nie, wenn dieses sich in Betrieb befindet. Stellen Sie alle Bedienelemente für die Elektroplatte und die Gasbrenner auf Null.

SICHERHEITSMABNAHMEN :

Räumen Sie Ihre **REINIGUNGSMITTEL** oder andere **BRENNBARE** Produkte (Sprühdosen oder unter Druck stehende Behälter sowie Papiere, Kochbücher) nicht in das sich unter Ihrer Kochplatte befindliche Küchenelement

PFLEGE DER GLASOBERSEITE :

- Die Oberseite Ihrer Kochplatte besteht aus wärmebehandeltem Sicherheitsglas.
 - Es kann beim Kochen vorkommen, daß Verschmutzungen, die zum Beispiel von Spritzern (von Fetten, Soßen, Nahrungsmitteln, ...) oder vom Überlaufen von Nahrungsmitteln herrühren, entstehen. Auch Wasser hinterläßt nach dem Trocknen Kalkspuren auf der Oberfläche, die leicht mit etwas weißem Spritessig entfernt werden können.
 - Bei hartnäckigen Flecken benutzen Sie einen Schaber (extra für Glas) mit einer Rasierklinge zum groben Entfernen oder einen Schwamm mit einer kleinen Menge eines sanften Reinigungsmittels.
- Wischen Sie stets mit klarem Wasser nach und saugen Sie das restliche Wasser mit Haushaltspapier auf.

FALLS EIN SPRUNG ODER EIN RISS AUF DER GLASOBERFLÄCHE ERSCHEINEN SOLLTE, SCHALTEN SIE DAS GERÄT SOFORT VON DER STROMQUELLE AB UND BENACHRICHTIGEN SIE DEN KUNDENDIENST.

PFLEGE DER GITTER UND DES BRENNUNTERSATZES :

- Der Brennuntersatz und die Gitter sind aus emailliertem Stahl.
 - Verwenden Sie zum Reinigen einen Reinigungsschwamm mit einer sanften Scheuercreme.
- Entfernen Sie Spritzer von säurehaltigen Flüssigkeiten wie zum Beispiel Zitronensaft, Essig, usw...

PFLEGE DER GASBRENNER :

- Der Gasdüsen befindet sich in Form eines kleinen Topfes in der Mitte des Brenners. Achten Sie darauf, diesen beim Reinigen nicht zu verstopfen, da dies die Leistung Ihrer Platte beeinträchtigen könnte.
- Zur Reinigung der Brennaufsätze verwenden Sie Wasser mit Zusatz eines flüssigen Haushaltsreinigers.
- Im Fall von hartnäckigen Flecken können Sie einen Schwamm mit etwas Reinigungscreme ohne Schleifkörper benutzen und anschließend mit klarem Wasser nachspülen. Wischen Sie die Brennaufsätze sorgfältig ab, bevor Sie Ihre Platte erneut benutzen. Falls die Schlitze der Brenner verstopft oder die Zündkerzen verschmutzt sein sollten, reinigen Sie diese mit einer kleine Bürste mit harten Borsten

PFLEGE DER ELEKTROPLATTE :

- Wischen Sie die Elektroplatte nach der Benutzung mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab.
- Die Gußeisenplatte ist mit einer Verkleidung mit Rostschutzmittel geschützt. Vermeiden Sie es, Scheuermittel zum Reinigen dieser Platte zu benutzen.
- Die Platte sollte bei einer längeren Nichtbenutzung in trockenem oder leicht geöltem Zustand (Speiseöl) gehalten werden.

NICHT ZU VERWENDEN :

- Glaswolle oder Scheuerschwämme.
- Produkte mit Schleifkörpern oder Scheuerpulver.
- Scharfe Gegenstände

Teil 1: Für den Installateur

Allgemeine Informationen

DIE INSTALLIERUNG MUß NORMALERWEISE VON EINEM INSTALLATEUR ODER EINEM QUALIFIZIERTEM TECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN

- **Vergewissern Sie sich vor der Installation, daß die Bedingungen der örtlichen Gasverteilung (Erdgas und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts vereinbar sind.**

- Diese Platten sind so hergestellt, um im Privatgebrauch in Wohnhäusern benutzt werden zu können. Die vorzunehmenden notwendigen Einstellungen befinden sich auf einem Aufkleber im Beutel, sowie auf der Verpackung.

- Da die Platten nicht an eine Ableitungsvorrichtung für brennbare Produkte angeschlossen sind, müssen sie gemäß den geltenden Vorschriften in einem gut durchlüftetem Ort installiert werden.

- Da die Verbrennung nur mit Luftsauerstoff möglich ist, ist es notwendig, diese Luft ständig zu erneuern und die Verbrennungsprodukte zu evakuieren (ein Luftdurchsatz von mindestens 2m³/Std. pro kW Gas ist notwendig).

Beispiel: 60 cm Platte - 4 Gasbrenner :

Gesamtleistung :

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{Std. mindestens an Luftdurchsatz.}$$

- Diese Platten entsprechen dem Typ X (nach der Norm EN 60.335.2.6) bezüglich der Erwärmungen von Möbeln und der Klasse 3, was die Installation anbetrifft (nach der Norm EN.30.1).

Einbau

- Die Kochplatte muß in eine Platte eines Stützelements von mindestens 3 cm Dicke eingelassen werden, die aus einem wärmebeständigen Material bestehen muß oder mit einer wärmebeständigen Verkleidung versehen sein muß.

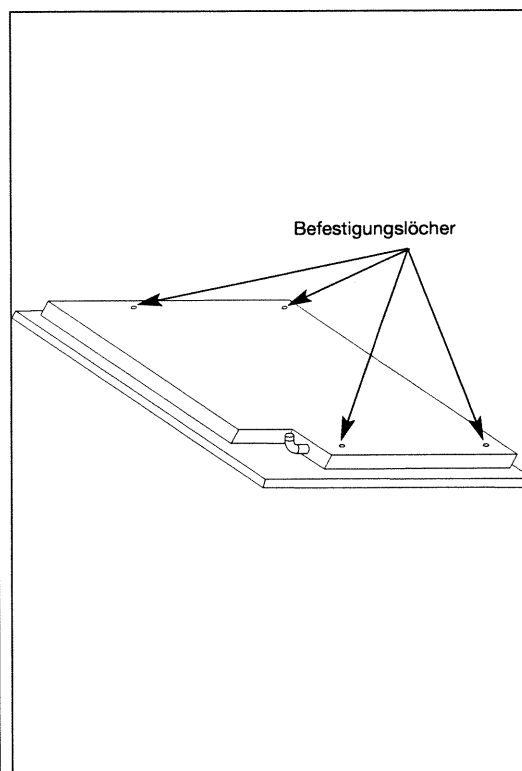
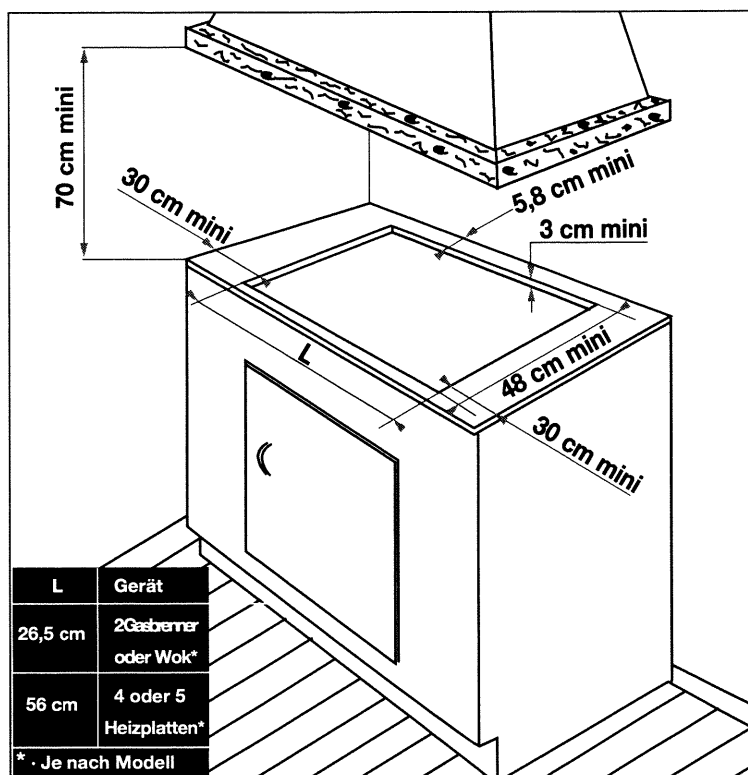
- Um die Handhabung mit Küchenutensilien nicht zu beeinträchtigen, dürfen sich rechts oder links von der Platte in einem Abstand von mindestens 30 cm weder Küchenmöbel noch Wände befinden.

- Falls eine Trennwand horizontal unter der Platte angebracht ist, muß sich diese in einem Abstand zwischen 100 und 150 mm zur Oberseite der Arbeitsplatte befinden.

befinden. Räumen Sie in keinem Fall Sprühdosen oder unter Druck stehende Behälter in ein eventuell unter der Kochplatte vorhandenes Fach

- Zum Abdichten zwischen dem Senkkasten und der Arbeitsplatte kleben Sie einen Schaum-Abdichter **auf den äußeren Rand des Rahmens** (siehe Abschnitt "**Wie wird die Kochplatte installiert**").

- Falls Sie es wünschen, können Sie die Platte mit vier mitgelieferten Haltern mit Schrauben (siehe untenstehende Abbildung) an den vier Ecken des Kastens festschrauben (Siehe Abschnitt "**Wie wird die Kochplatte festgehalten**").



Teil 1: Für den Installateur

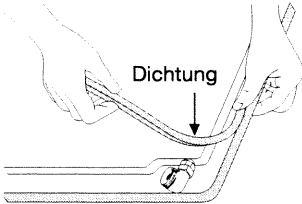
DE

Wie wird die Kochplatte installiert?

• Kleben Sie die im Beutel mitgelieferte Abdichtung vor der Installation der Platte auf :

1- Entfernen Sie die Aufsatzgitter für Kochtöpfe, die Aufsätze und die Köpfe der Brenner und merken Sie sich deren jeweilige Positionen.

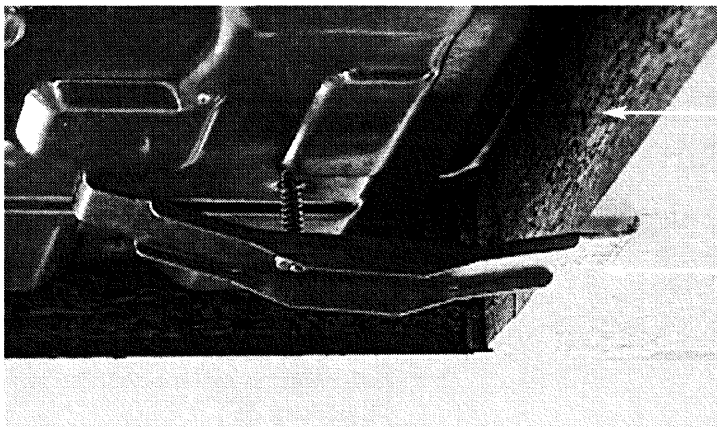
2- Drehen Sie die Platte um und legen Sie sie vorsichtig auf die Oberseite des tragenden Elements, um die Bedienungsknöpfe und die Zündkerzen nicht zu beschädigen.



3- Kleben Sie die mit dem Gerät mitgelieferte Schaumabdichtung **auf den äußeren Rand des Rahmens**. Diese Abdichtung dient dem Abdichten zwischen dem Glas und der Arbeitsplatte.

- Setzen Sie die Kochplatte in die Öffnung des tragenden Kückenelements und achten Sie darauf, sie genau in die Mitte der Aussparung zu bringen.
- Setzen Sie die Aufsatzgitter für die Kochtöpfe und die Köpfe und Aufsätze der Brenner wie auf Seite 4 angegeben wieder ein.
- Verbinden Sie das Stromkabel der Kochplatte mit der elektrischen Installation Ihrer Küche (siehe "Elektrischer Anschluß").

Wie wird die Kochplatte befestigt?



Arbeitsplatte

Befestigungsschrauben

Elektrischer Anschluß

GEMISCHTE KOCHPLATTEN UND GASPLATTEN

• Diese Platten werden mit einem Stromkabel (vom Typ H05VVF - T105 oder H05V22V2F - T90, mit einem Durchmesser von 1mm²) mit 3 Drähten (2 Phasen + Erdleitung) geliefert und müssen an das einphasige 230 V Stromnetz mit Hilfe einer normalisierten EWG 7 Steckdose mit 2 Phasen + Erdleitung oder einer omnipolaren Unterbrechungsvorrichtung mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm angeschlossen werden.

Falls das Stromkabel beschädigt wird, darf dieses nur von Ihrem Kundendienst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug nötig ist.

Attention : Der Schutzleiter (grün/gelb) ist mit der Erdleitung des Geräts verbunden und muß mit

der Erdleitung der Installation verbunden werden.

ZU VERWENDENE LEITERDURCHSCHNITTE

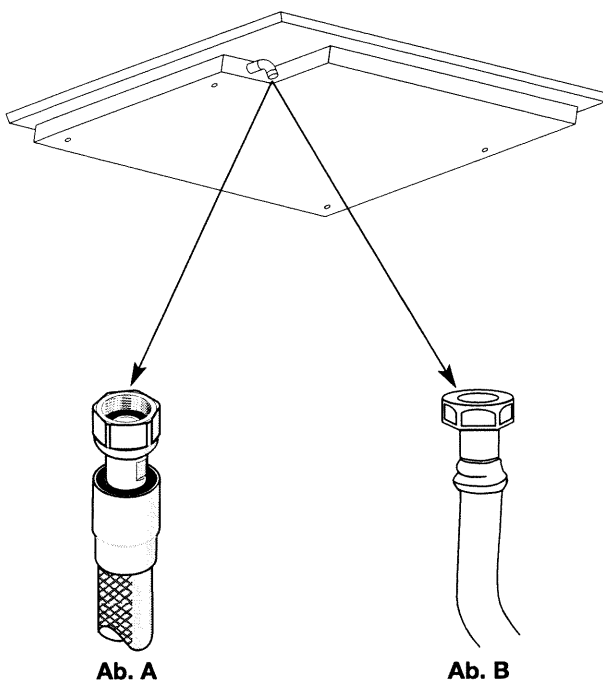
	230 V ~ - 50 Hz Gas und gemischte Platten (3+1)
Kabel H05VVF - T105 oder H05 V2V2F - T90	3 Leiter darunter 1 Erdleitung
Kabeldurchschnitte in mm ²	1
Sicherung	10 A

Teil 1: Für den Installateur

Gasanschluß

VORBEMERKUNGEN :

- Falls die Kochplatte über einem Ofen installiert wird oder falls durch andere sich in der Nähe befindliche heizende Geräte ein Risiko zum Erwärmen des Stromkabels besteht, muß dieses unbedingt mit einem festen Schlauch verkleidet werden.
- Falls ein Schlauch oder ein flexibles Rohr (im Fall von Butangas) verwendet wird, muß dieser so installiert werden, daß er nicht mit dem beweglichen Teil des Küchenelements in Kontakt kommt oder an einer Stelle entlangläuft, wo er eventuell schwer zugänglich ist.
- Der Verbindungsschlauch muß über seine ganze Länge hinweg zugänglich bleiben und muß vor seinem Benutzungsverfalldatum ausgetauscht werden (auf dem Schlauch angegeben).
- Teil des Küchenelements in Kontakt kommt oder an einer Stelle entlangläuft.

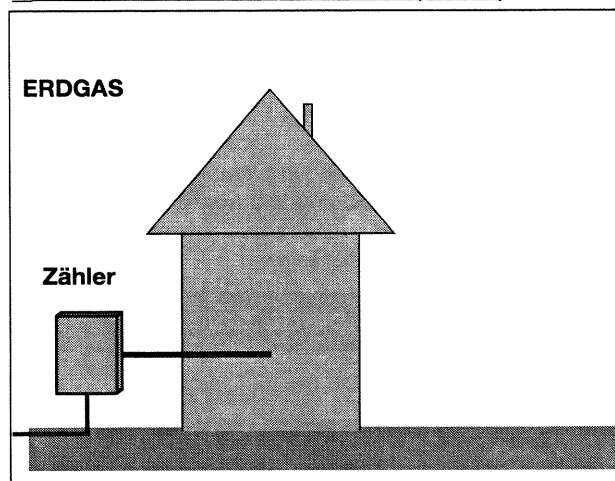


Gewellter
Metallschlauch mit
mechanischen
Endstücken

Schlauch mit
mechanischen
Endstücken

MÖGLICHE ANSCHLÜSSE :

DURCH DIE GASLEITUNG VERTEILTES GAS (ERDGAS)



Wählen Sie nur eine der folgenden Anschlussmöglichkeiten aus :

- **Anschluß mit festem Rohr** (Bezeichnung Gasnorm G1/2)..

Nehmen Sie diesen Anschluß am Ende des am Gerät angebauten Winkelstücks vor,

oder - **Anschluß an einen gewellten Metallschlauch mit mechanischen Endstücken (Abbildung A)** .

Sie können einen flexiblen Schlauch aus Inox (Typ "Gazinox") verwenden,, der bei Ihrem Kundendienst erhältlich ist,

oder - **Anschluß mit einem Schlauch mit mechanischen Endstücken (Abbildung B)**.

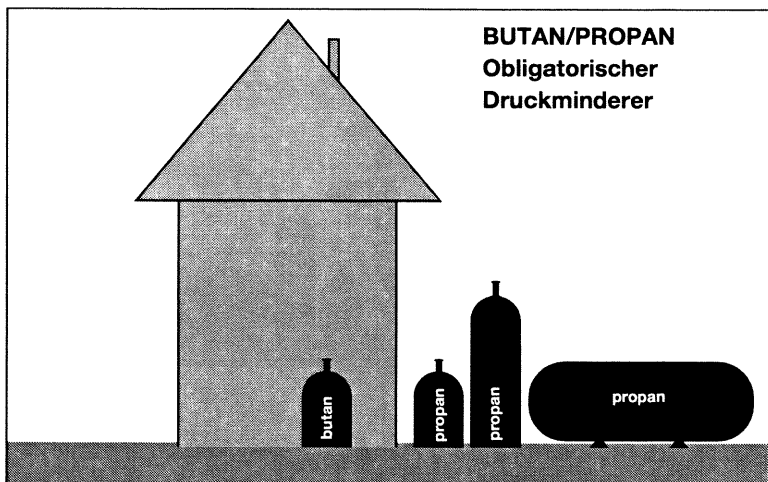
Diese Schläuche haben eine **maximale Länge von 2 Metern** und müssen auf ihrer gesamten Länge zugänglich sein.

Teil 1: Für den Installateur

Gasanschluß (Fortsetzung)

DE

IN FLASCHEN ODER RESERVOIRS VERTEILTES GAS (BUTAN/ PROPANGAS)



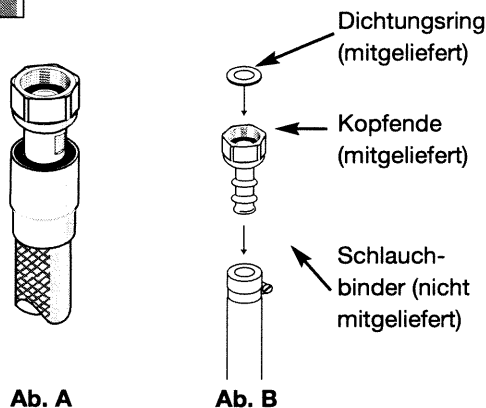
Achtung: um ein Erwärme des oberen Anschlusses auf über 30°C zu vermeiden, kontrollieren Sie, ob sich keine Wärme erzeugenden Geräte in der Nähe befinden.

Hinweis: Schrauben Sie das Kopfende so fest, daß 2,5 m/daN (m/kgF) nicht überschritten werden.

Zur Sicherheit des Benutzers, empfehlen wir Ihnen, falls möglich, den Anschluß mit einem festen Rohr oder mit einem gewellten Metallschlauch (maximale Länge 2 Meter) (Ab.A).

Im Fall einer bereits vorhandenen Installation, bei der die Montage eines Schlauchs unmöglich ist, kann der Anschluß immer noch mit einem weichen Schlauch (maximale Länge 2 Meter), der mit zwei Schlauchbindern versehen ist, vorgenommen werden: einer am Kopfende (Ab. B) und einer am Druckminderer, ohne dabei zu vergessen, einen Dichtungsring zwischen das Kopfende und das Eckstück der Platte zu legen.

Sie finden das Kopfende und den Dichtungsring in dem mit dem Gerät mitgeliefertembeutel.



Ab. A

Ab. B

Gewellter
Metallschlauch

Anschluß mit
weichem Schlauch

Gaswechsel

VORBEMERKUNGEN

- Diese Kochplatte wird bei der Lieferung mit einer Voreinstellung für Erdgas geliefert.

Die zur Anpassung an Butan/Propan notwendigen Düsen sowie das Kopfende und der Dichtungsring befinden sich in dem Beutel, der die Anleitung enthält. Sehen Sie den entsprechenden Abschnitt zum "Gasanschluß" ein.

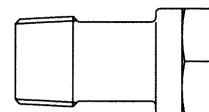
- Kreuzen Sie bei jedem Gaswechsel die entsprechende Gasart auf dem Etikett auf dem Beutel an.

1. 1. Installierungsbedingungen (für Belgien)

Die Installation muß der Norm NBN D 51.003 entsprechen.

2. Mögliche Anschlüsse

Der Anschluß sollte vorzugsweise mit einem Stahl- oder Kupferrohr mit einem konischen Anschluß (im Beutel mitgeliefert) vorgenommen werden. Er kann ebenfalls mit einem zugelassenen AGB und der Norm NBN D 04.002 entsprechendem Schlauch vorgenommen werden. Ein von AGB zugelassener Gashahn muß auf der Leitung vor der Platte angebracht werden.



3. Energiezufuhr

Sie muß den R.G.I.E. Vorschriften entsprechen.

Teil 1: Für den Installateur

Gasanschluß (Fortsetzung)

WECHSEL VON ERDGAS ZU BUTANGAS/PROPANGAS (AB. A)

Sie müssen bei diesem Vorgang nacheinander:

- ➊ DEN GASANSCHLUSS ANPASSEN
- ➋ DIE DÜSEN AUSTAUSCHEN
- ➌ DEN DURCHSATZ DER GASHÄHNE REGELN

➊ **DEN GASANSCHLUß** der Platte an die neue Gaseinstellung anpassen. Siehe Abschnitt "Gasanschluß".

➋ **BEIM AUSTAUSCHEN DER DÜSEN** wie folgt vorgehen :
• Entfernen Sie die Gitteraufsätze, die Köpfe und Aufsätze aller Brenner.
• Mit Hilfe des mitgelieferten Schraubenschlüssels schrauben Sie die Düsen los und nehmen Sie sie heraus. (Ab. 2).

• Montieren Sie stattdessen die im Beutel mitgelieferten Düsen, gemäß der nachstehenden Tabelle über die Gaseigenschaften ; dazu :

⇒ Schrauben Sie diese zuerst mit der Hand bis zur Blockierung der Düse fest.

⇒ Stecken Sie den Schlüssel fest auf die Düse.

⇒ Zeichnen Sie am vorgegebenen Ort auf der Platte mit Hilfe eines Bleistifts eine Linie (Ab. 3).

⇒ Drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn solange bis die Linie auf der anderen Seite erscheint (Ab. 4).

➌ **REGELN SIE DEN DURCHSATZ DER GASHÄHNE**, die sich unter den Schaltknöpfen befinden, wie folgt :

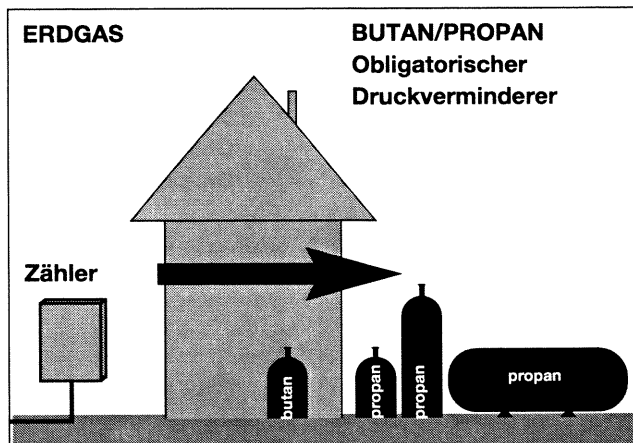
• Entfernen Sie die Knöpfe, indem Sie sie nach oben ziehen.

• Gehen Sie Hahn für Hahn vor.

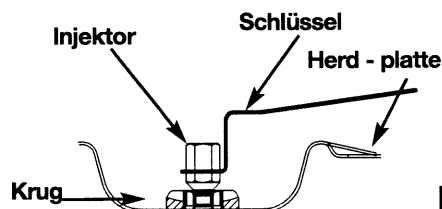
• Mit Hilfe des kleinen im Beutel mitgelieferten Schraubenschlüssels, ziehen Sie die Einstellschraube für den Durchsatz aus Messing (gelb) (Ab. 5) **im Uhrzeigersinn fest an**.

• Setzen Sie die Bedienungsknöpfe wieder auf und achten Sie dabei auf die richtige Drehrichtung.

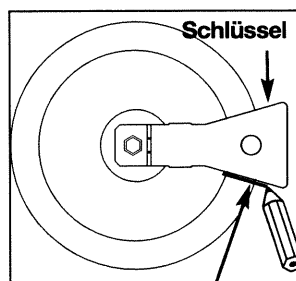
• Setzen Sie die Köpfe, Gitteraufsätze und Aufsätze der Brenner sowie die Gitter wieder ein.



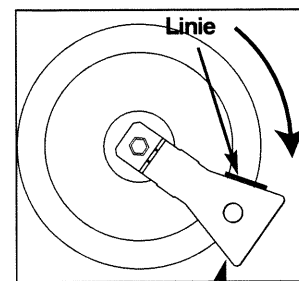
Ab. 1



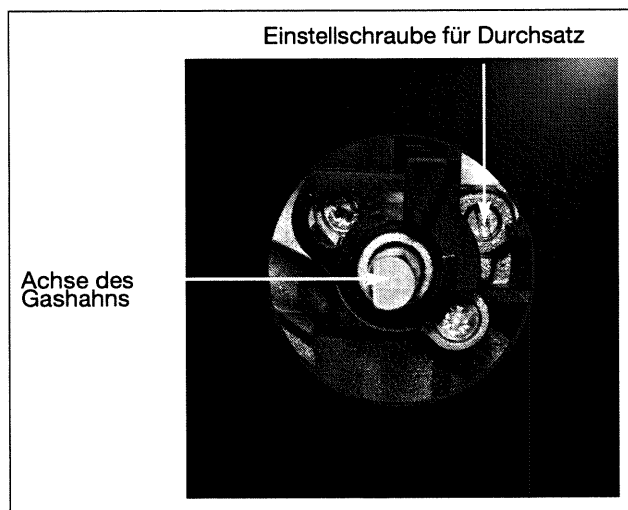
Ab. 2



Ab. 3



Ab. 4



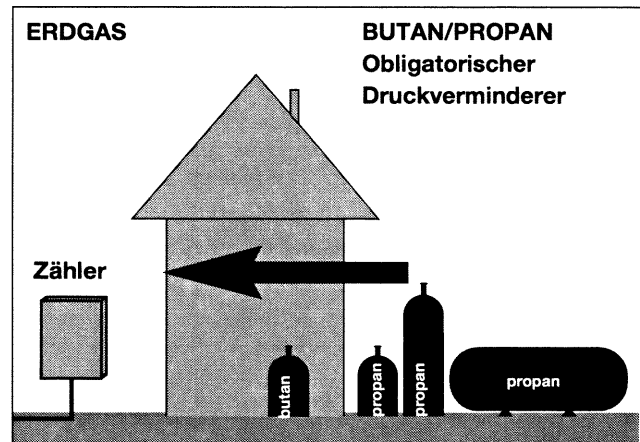
Ab. 5

Gasanschluß (Fortsetzung)

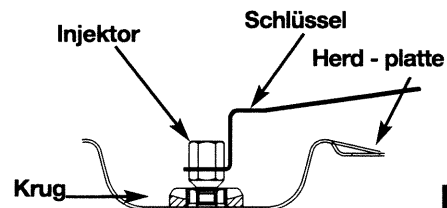
DE

WECHSEL VON BUTANGAS/PROPANGAS ZU ERDGAS ODER ZU LUFT MIT BUTAN/PROPAN-ZUSATZ (AB. A)

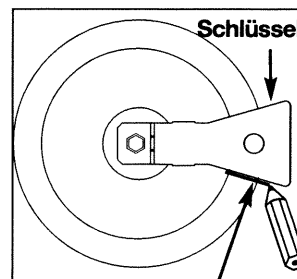
- Sie müssen bei diesem Vorgang nacheinander:
 - ➊ DEN GASANSCHLUSS ANPASSEN
 - ➋ DIE DÜSEN AUSTAUSCHEN
 - ➌ DEN DURCHSATZ DER GASHÄHNE REGELN
- ➊ DEN GASANSCHLUß der Platte an die neue Gaseinstellung anpassen. Siehe Abschnitt "Gasanschluß".
- ➋ BEIM AUSTAUSCHEN DER DÜSEN wie folgt vorgehen:
 - Entfernen Sie die Gitteraufsätze, die Köpfe und Aufsätze aller Brenner.
 - Mit Hilfe des mitgelieferten Schraubenschlüssels schrauben Sie die Düsen los und nehmen Sie sie heraus. (Ab. 2).
 - Montieren Sie stattdessen die im Beutel mitgelieferten Düsen, gemäß der nachstehenden Tabelle über die Gaseigenschaften; dazu:
 - ⇨ Schrauben Sie diese zuerst mit der Hand bis zur Blockierung der Düse fest.
 - ⇨ Stecken Sie den Schlüssel fest auf die Düse.
 - ⇨ Zeichnen Sie am vorgegebenen Ort auf der Platte mit Hilfe eines Bleistifts eine Linie (Ab. 3).
 - ⇨ Drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn solange bis die Linie auf der anderen Seite erscheint (Ab. 4).
 - Setzen Sie die Köpfe, Gitteraufsätze und Aufsätze der Brenner sowie die Gitter wieder ein.
- ➌ REGELN SIE DEN DURCHSATZ DER GASHÄHNE, die sich unter den Schaltknöpfen befinden, wie folgt:
 - Gehen Sie **Hahn für Hahn** vor:
 - Entfernen Sie den Knopf des jeweiligen Hahns,
 - Mit Hilfe des kleinen im Beutel mitgelieferten Schraubenschlüssels, schrauben Sie die Einstellschraube für den Durchsatz aus Messing (gelb) (Ab. C) mit **zwei Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn los**. Setzen Sie den Knopf wieder auf und stellen Sie den Durchsatz ein,
 - Entfernen Sie erneut den Knopf und drehen Sie die Einstellschraube **im Uhrzeigersinn** bis zur niedrigsten Stufe bevor die Flamme erlöscht,
 - Setzen Sie den Knopf wieder auf und führen Sie mehrmals einen Durchsatz vom maximalen bis zum kleinsten Niveau durch: **die Flamme darf dabei nicht ausgehen**, sonst verändern Sie die Einstellung, indem Sie die Einstellschraube etwas los- oder anziehen, bis Sie eine korrekte Flammeneinstellung bei diesen Vorgängen erhalten.



Ab. 1

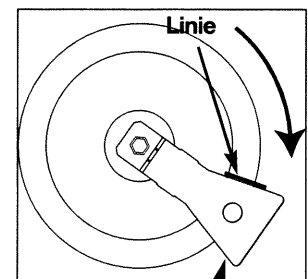


Ab. 2



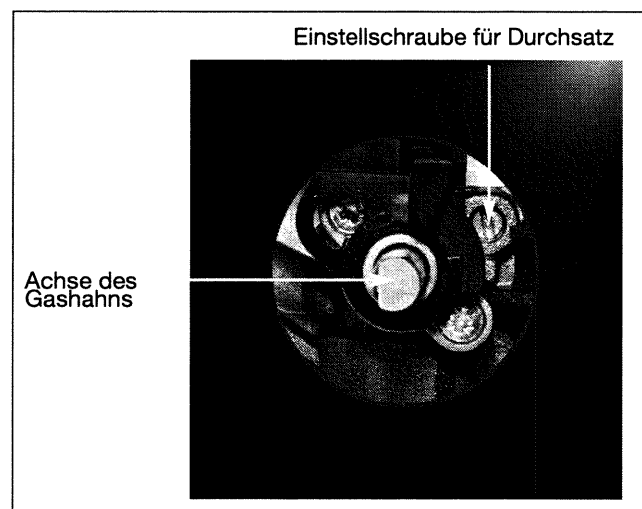
Ab. 3

Linie



Ab. 4

Schlüssel



Ab. 5

Gaseigenschaften : Übersicht mit und ohne Sicherheitssystem

	FR - BE - GB - PT			FR - BE	FR
	Butan	Propan	Erdgas	Erdgas	Luft mit Propan Luft mit Butan
Installation des Geräts in : FRCat : III1C2E+3+ BE.....Cat : II2E+3+ GB - PTCat : II2H3+ Durchsatz pro Stunde : bei 15°C unter 1013mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
Schneller Brenner					
Markierung auf der Düse	78	78	121	121	210
Nominale Wärmebelastung (kW)	2,25	2,25	2,3	2,3	2,4
Reduzierte Wärmebelastung (ohne Sicherheit) (kW)	0,830		0,700		0,510
Reduzierte Wärmebelastung (mit Sicherheit) (kW)	0,830		0,870		0,650
Stundendurchsatz (g/h)	164	161			
Stundendurchsatz (l/h)			219	255	336
Sehr schneller Brenner					
Markierung auf der Düse	88	88	137	137	298
Nominale Wärmebelastung (kW)	3,1	3,1	3,1	3,1	3,2
Reduzierte Wärmebelastung (ohne Sicherheit) (kW)	0,830		0,700		0,600
Reduzierte Wärmebelastung (mit Sicherheit) (kW)	0,830		0,870		0,780
Stundendurchsatz (g/h)	225	221			
Stundendurchsatz (l/h)			295	343	448
Mittlerer Brenner					
Markierung auf der Düse	62	62	94	94	165
Nominale Wärmebelastung (kW)	1,45	1,45	1,5	1,5	1,5
Reduzierte Wärmebelastung (ohne Sicherheit) (kW)	0,430		0,525		0,400
Reduzierte Wärmebelastung (mit Sicherheit) (kW)	0,620		0,615		0,400
Stundendurchsatz (g/h)	105	104			
Stundendurchsatz (l/h)			143	166	210
60 cm Platte 4 Gasbrenner					
Totale Wärmebelastung (kW)	8,25	8,25	8,4	8,4	8,6
Maximaler Durchsatz (g/h)	599	590			
Maximaler Durchsatz (l/h)			800	930	1204
60 cm Platte 3 + 1					
Totale Wärmebelastung (kW)	6,8	6,8	6,9	6,9	7,1
Maximaler Durchsatz (g/h)	494	486			
Maximaler Durchsatz (l/h)			657	764	994

MARKIERUNG AUF DEN DÜSEN

	Erdgas	Butan-/Propangas	Luft mit Butan/Propan
60 cm Platte			

Einige Ratschläge

Sie werden noch mehr Spaß beim Kochen haben, wenn Sie einige Regeln zur Benutzung beachten sowie ein Minimum an Pflege Ihres Geräts.

DE

Anzünden mit Gassicherheit

Halten Sie den Knopf nach dem Erscheinen der Flamme solange vollständig eingedrückt, bis das Sicherheitssystem ausgelöst ist.

Für alle Modelle: bei Stromausfall zum Anzünden ein Streichholz in Nähe des gewünschten Brenners bringen.

Bei Geräten mit Sicherheitssystem, halten Sie dabei gleichzeitig den zugehörigen Bedienungsknopf runtergedrückt

Verwendung von Kochbehältern

Benutzen Sie auf Gas- oder Elektroplatten stets stabile Behälter mit einem flachen und wärmebeständigem Boden.

Verwenden Sie einen Behälter mit einer passenden Größe: der Durchmesser des Bodens muß mindestens genauso groß wie der Durchmesser der Elektroplatte sein.

Allgemeine Pflege

Reinigen Sie die Brenner regelmäßig: dies ist wesentlich für das gute Funktionieren und garantiert Ihnen eine regelmäßige und gleichmäßige Flamme.

Vergessen Sie die Zündkerzen nicht. Trocken Sie die Aufsätze der Brenner bevor Sie diese wieder einsetzen.

Beenden Sie die Reinigung damit, indem Sie die Glasoberfläche mit Haushaltspapier abwischen, um sämtliche restlichen Feuchtigkeitsspuren zu entfernen.

Tips

Reduzieren Sie die Flamme, sobald das Wasser kocht; Sie verringern so das Überlaufisiko.

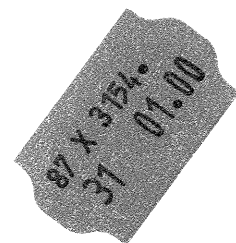
Legen Sie einen Deckel auf die Behälter: Sie sparen somit Energie.

Zögern Sie nicht, die Elektroplatte einige Minuten vor Kochende auszuschalten .

Für ausführlichere Informationen, lesen Sie unbedingt aufmerksam jede Seite der Gebrauchsanleitung durch.

WICHTIG :

- Um die Garantie Ihrer Kochplatte in Anspruch nehmen zu können, vergessen Sie nicht Ihr "Garantie-zertifikat" von Ihrem Verkäufer-Installateur datieren und unterzeichnen zu lassen.
- Jede Panne muß von einem qualifizierten Techniker behoben werden. Nur die Händler unserer Marke :
 - **KENNEN IHR GERÄT UND SEINE FUNKTIONSART GENAU,**
 - **WENDEN UNSERE METHODEN ZUR EINSTELLUNG, ZUR WARTUNG UND ZUR REPARATION VOLLSTÄNDIG AN,**
 - **BENUTZEN AUSSCHLIEßLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE.**
- **Jeder Eingriff, der aufgrund einer den Anweisungen in dieser Anleitung nicht konformen Installierung oder Benutzung vorgenommen wird, fällt nicht in den Rahmen der Garantie, die somit definitiv aufgehoben wird.**
- Im Fall einer Reklamation oder zur Bestellung von Ersatzteilen bei Ihrem Händler, geben Sie ihm die vollständige Referenznummer Ihres Geräts an (Handelsbezeichnung, Typ und vollständige Seriennummer). Diese Auskünfte finden Sie auf der Informationsplatte, die auf dem Metallkasten Ihres Geräts angebracht ist, oder auf dem Garantie-zertifikat.
- Die in dieser Anleitung enthaltenen Angaben sind lediglich als Informationen gegeben und stellen keine Verpflichtung dar. Da wir stets an der Qualität unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns das Recht vor, notwendige Änderungen oder Verbesserungen ohne vorherige Anzeige zu unternehmen.



9953-9902 - 07/99