

**NL** KOOKPLATEN  
GEBRUIKSAANWIJZING

**FR** PLANS DE CUISSON  
NOTICE D'EMPLOI

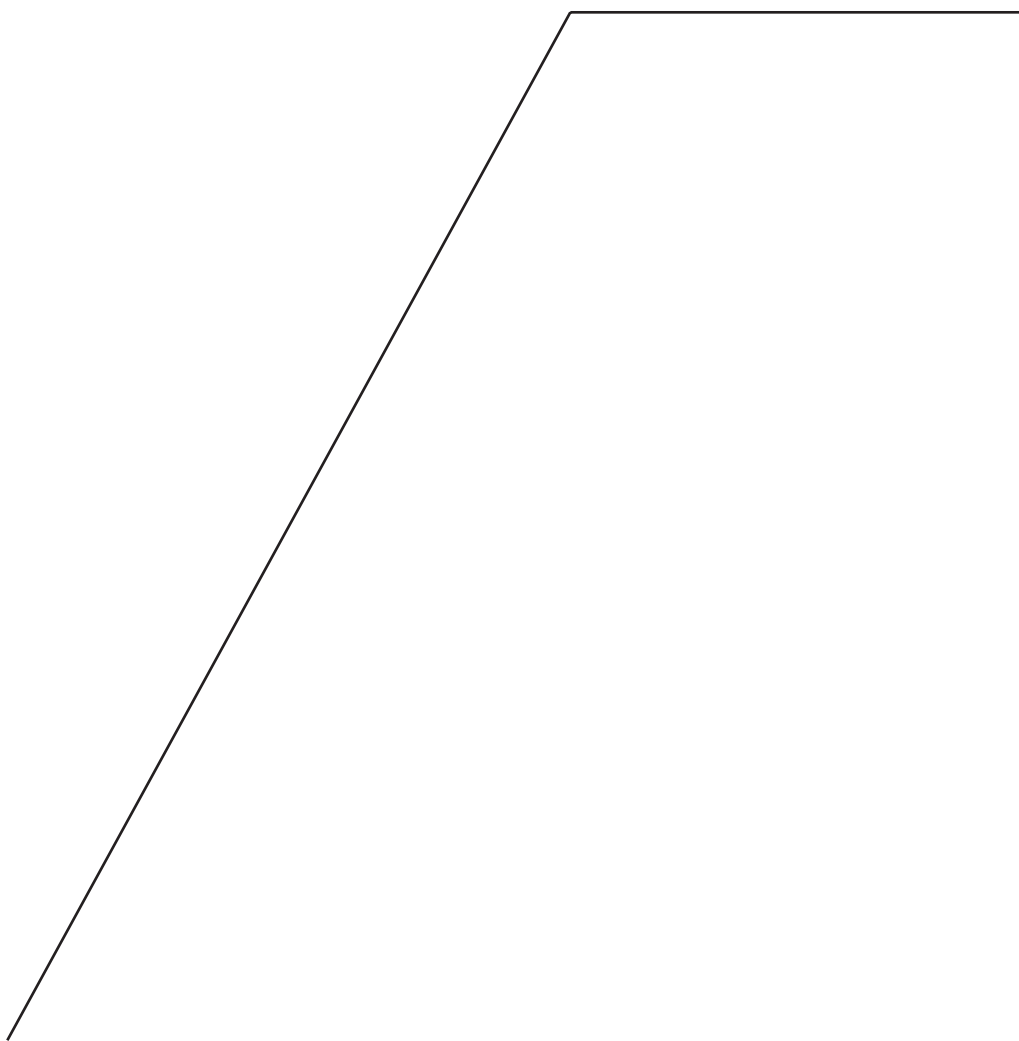
**GB** HOBS  
USER INSTRUCTIONS

**DE** KOCHFELDER  
BEDIENUNGSANLEITUNG

**NL**

**BE**

**GB**



# TECHNISCHE GEGEVENS

Kookplaten 60x50	A	A	B	B	C	C	D	D
Kookzones	4 gas	4 gas	3 gas	3 gas	4 gas	4 gas	4 gas	4 gas
Type verwijzing	–	–	1 elektrisch	1 elektrisch	–	–	–	–
Spanning/frequentie (V/Hz)	PL01	PL02	PL01	PL02	PL01	PL02	PL01	PL02
Vermogen elektrische installatie (W)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
	–	–	1400	1400	–	–	–	–
Aantal branders normaal	1	1	–	–	1	1	1	1
Aantal branders groot rechtsachter	1	1	1	1	1	1	1	1
Kleine brander	1	1	1	1	1	1	1	1
Aantal branders groot linksvoor	1	1	1	1	–	–	–	–
Dubbelrings workbrander	–	–	–	–	–	–	1	1
Extra grote brander	–	–	–	–	1	1	–	–
Vermogen gas installatie:								
- G20/20 mbar**	8,2	8,2	6,7	6,7	8,6	8,6	8,6	8,6
- G25/25 mbar (kW)***	7,8	7,8	6,35	6,35	8,1	8,1	8,1	8,1
- G30/28-30 mbar (g/h)	597	597	488	488	620	620	620	620
Vonkonsteking*	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Vlambeveiliging	–	ja	ja	ja	–	ja	–	ja
Afmeting mm.	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510
Beveiligingsgraad	–	–	Type Y	Type Y	–	–	–	–
Klasse	3	3	3	3	3	3	3	3

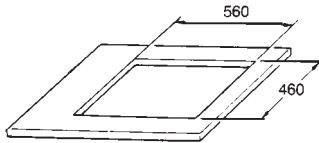


Fig. 1

\* op sommige modellen

\*\*\* (NL) Fabrieksopgave - NL cat. Il2L3B/P

\*\* (BE) Fabrieksopgave - BE cat. Il2E+3+

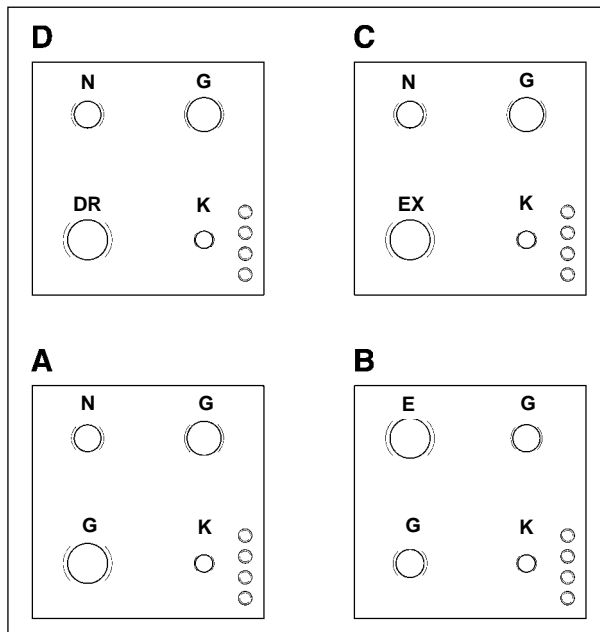


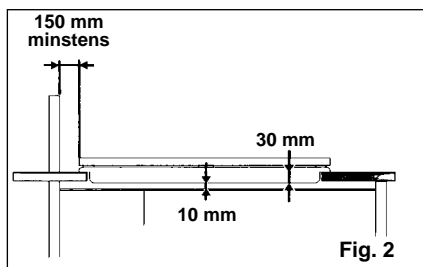
Fig. 1b

# INSTALLATIE

## Aanwijzingen voor de installateur

De installatie is de verantwoordelijkheid van de koper. De fabrikant is vrijgesteld van deze verantwoordelijkheid. Als de service diens wordt ingeschakeld voor een defect ontstaan door foutieve installatie valt dit niet onder de garantie.

Deze inbouwkeukoplatten zijn bestemd voor installatie in een werkblad dat bestand is tegen temperaturen van 100 °C en een dikte hebben tussen 25 en 40 mm. Voor de inbouwmaat dient u zich te houden aan de maten zoals aangegeven in figuur 1.

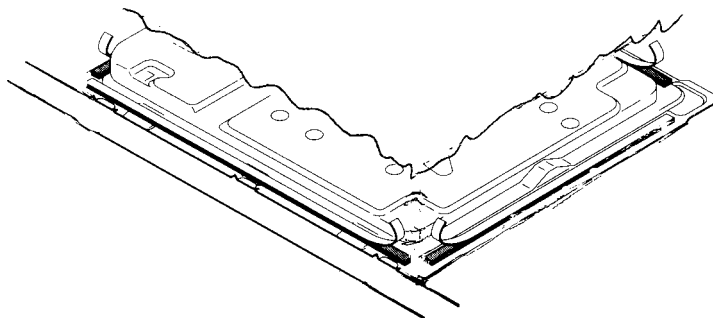


De kookplaat dient zo te worden ingebouwd dat er aan de linker- en rechterzijde minstens 150 mm. ruimte is tussen kookplaat en kasten of verticale panelen. De afstand tussen kookplaat en achterwand dient minstens 55 mm. te zijn (fig. 2). Wanneer er een ruimte is tussen de inbouw kookplaat en de ruimte daaronder moet er een scheidingsplaat van isolatiemateriaal geplaatst worden (bijvoorbeeld hout). Tussen de scheidingsplaat en de bodem van de lade moet een ruimte zitten van minsten 10 mm (Fig. 2).

Het vastzetten in het meubel geschiedt door de bijgeleverde bevestigingsbeugels die aan de onderzijde op de daarvoor bestemde plaats worden vastgedraaid.

## Bevestiging afdichtingskit

**Belangrijk-** op onderstaande tekening kunt u zien hoe de afdichtingskit moet worden aangebracht.



**Dit apparaat is uitsluitend ontwikkeld voor huishoudelijk gebruik.**

Het is geschikt voor ontwerpen/plaatsing, ook onder zware omstandigheden, in een omgeving waarin de temperaturen binnen acceptabele limieten blijven en derhalve onderhevig aan de geldende Europese wetgeving.

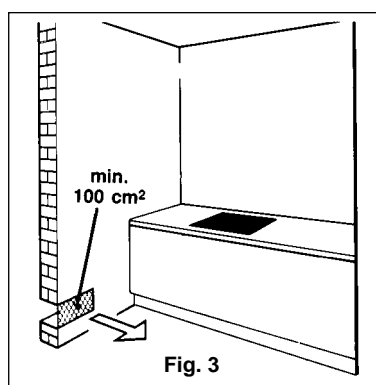
**Apparaten type Y kunnen worden ingebouwd naast een hoge kast of wand mits de afstand minimaal 5 cm bedraagt. Dit geldt ook voor installatie in een verlaagde kookunit. Bij apparaten type X mogen de wanden niet te dicht bij het apparaat staan. Zie hiervoor de Technische gegevens, beveiligingsgraad.**

---

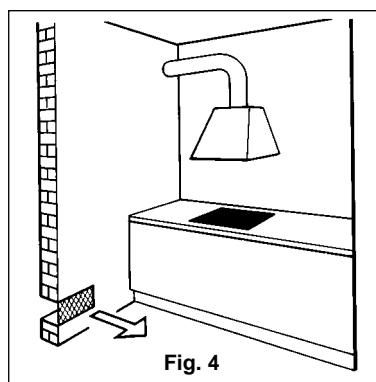
## De omgeving voor installatie

---

Een gaskookplaat produceert tijdens het gebruik warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Wilt u zeker zijn van een goede ventilatie van de ruimte open daar dan de ventilatieroosters (fig. 3-4) of installeer een afzuigkap met een afvoer. Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan het nodig zijn extra te ventileren door bijvoorbeeld een raam open te zetten of de afzuigkap op de hoogste stand te zetten. Bij een kookplaat met vlambeveiliging dient de ventilatieopening (fig. 3) minimaal 200 cm<sup>2</sup> te zijn.



In het geval dat er geen mogelijkheid is om een afzuigkap te installeren, is het nodig een elektrische ventilator te plaatsen, met afvoer of in het raam. Deze ventilator moet geschikt zijn voor een keuken en een capaciteit hebben van 3 tot 5 maal het volume van de keuken per uur. De installateur dient zich te houden aan de geldende wetgeving.



---

## Aansluiten (elektrische gedeelte)

---

Controleer of de gegevens op het typeplaatje op het apparaat, die zich bevindt aan de binnenzijde onder in de kookplaat, en verzeker u er vervolgens van dat dit overeenkomt met de plaatselijk geldende normen nodig voor een goed functioneren.

Voordat u het apparaat aansluit controleer of het goed is geaard.

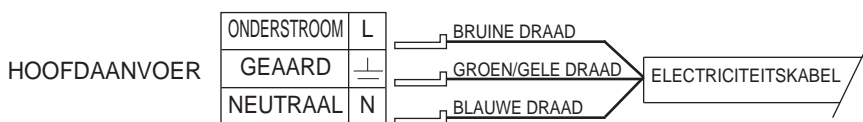
De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele materiële of persoonlijke schade als gevolg van foutieve installatie.

Voor apparaten zonder stekker dient u een stekker op het aansluitsnoer te monteren die het vermogen als aangegeven op het type plaatje kan verwerken. De aarde kabel is uitgevoerd in groengeel.

De kabel moet altijd bereikbaar zijn.

Als u het aansluitsnoer gaat vervangen dient de aarde kabel 10 mm. langer te zijn dan de andere kabels. Gebruik uitsluitend een aansluitsnoer (type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F).

De doorsnede van de draden dient minimaal 1 mm<sup>2</sup>. Daarnaast mag de diameter van de kabel aan de buitenzijde niet groter zijn dan 7 mm.



Conformiteitsverklaring. Dit apparaat, het gedeelte dat wordt aangesloten op het licht-net, is conform de richtlijnen van de CEE 89/109.

**CE** Het apparaat is conform de Europese richtlijnen 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE en daaropvolgende modificaties.

## Aansluiten (gas gedeelte)

Op de vangschaal is aangegeven voor welke type gas dit apparaat geschikt is. Zie ook het typeplaatje.

Het is echter wel mogelijk ander soorten gas te gebruiken nadat enkele eenvoudige aanpassingen zijn uitgevoerd. (Zie instructies in volgende alinea's).

### a) Aansluiten op het gas (net)

— Het aansluiten van het apparaat op het gasnet of gasflessen dient te geschieden volgens de wettelijk geldende voorschriften. Eerst dient men te controleren of het apparaat afgesteld is voor de gebruikte gassoort. Als dit niet het geval is, volg dan de aanwijzingen in hoofdstuk «Aanpassing aan diverse gassoorten». Indien men gebruik maakt van gasflessen dient men een drukregelaar te gebruiken die aan de wettelijke voorschriften voldoet.

**Belangrijk:** Controleer, voor een veilig en optimaal gebruik en levensduur van het apparaat, of de gasdruk overeenkomt met de waarden in de tabel op pagina 5.

### — Aansluiten op een vaste gastoevoer (zie pag. 11)

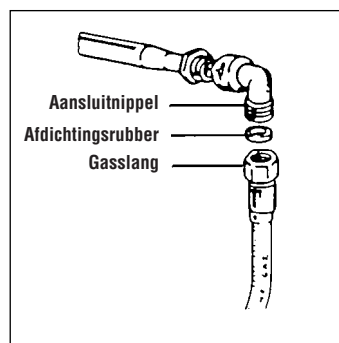
Zorg er bij aansluiting op een vaste gasbuis voor dat u niet forceert maar dat alles precies op elkaar aansluit.

### — Aansluiten op een flexibele slang (zie pag. 11)

De aansluitnippel op het apparaat heeft een buitendraadse (man.) 1/2 gasnippel. Gebruik uitsluitend slangen en afdichtingsrubbertjes die volgens de geldende voorschriften zijn goedgekeurd.

De flexibele aansluiting door middel van een slang mag nooit langer zijn dan 2000 mm.

**Belangrijk: controleer nadat u alle installatie handelingen heeft verricht de aansluitpunten op een goede afsluiting. Gebruik hiervoor een zeepsopje. Nooit een vlam. Controleer ook of de flexibele slang niet in aanraking komt met bewegende delen van de keukenmeubelen zoals een lade zodat de slang wordt beschadigd.**



## Aanpassen aan diverse soorten gas

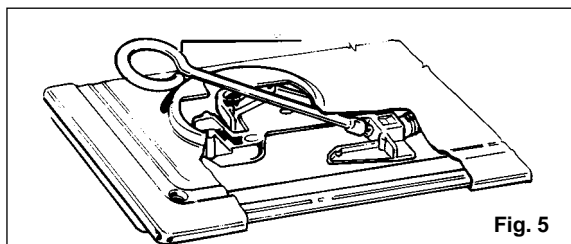
Om de kookplaat aan een andere gassoort aan te passen, dient u de volgende handelingen uit te voeren.

- verwijder pannendrager en branders
- gebruik de bijgeleverde pijpsleutel om via de opening (fig. 5) van de branders bij de branderbasis te komen
- draai de inspuiter los en vervang deze door het passende type (zie tabel gasverbruik)
- Stel de brander af.

Tabel gasverbruik

1W = 0,860 kcal/h

	1W = 0,860 kcal/h									Afstand «X» aan de hand van het type gas			
	G20/G25	G30	G20/G30				G25			G20	G30	G25	G31
Werkende brander	Ø 1/100 mm inspuiterstuk	Ø 1/100 mm inspuiterstuk	Qn kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	Qmin. kW	afstel-buisje	afstel-buisje	afstel-buisje	afstel-buisje
groot rechtsachter	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
groot linksvoor	127	84	2,95	281	215	211	2,8	310	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
normaal	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,380	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
kleine	80	54	1,1	105	80	79	1,05	116	0,280	6 mm	4 mm	6 mm	6 mm
dubbelrings	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	15 mm	15 mm
extra grote	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	13 mm	13 mm



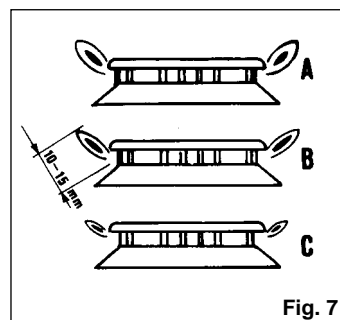
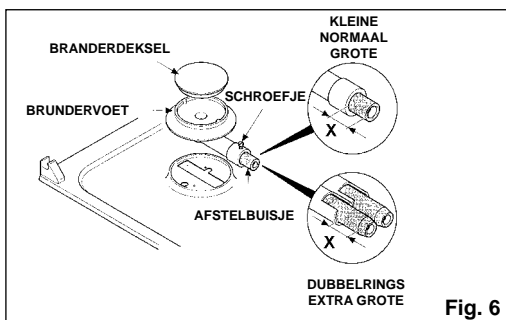
## Afstellen van de branders

Voor het bereiken van een optimaal rendement van de brander kan het nodig zijn de mengverhouding (lucht/gas) aan te passen.

(Zie tabel voor gasverbruik voor quota x).

Een goede vlam moet duidelijk afgetekend zijn en geen gele puntjes hebben (fig. 7/b); in het geval van een overschot aan lucht is de vlam erg kort (fig. 7/c), in het geval van een tekort aan lucht is de vlam slecht afgetekend met vlammen die eindigen in een gele punt (fig. 7/a): als er een tekort of overschot aan luchttoevoer is, dient u de mengverhouding aan te passen met de uitschuifbare luchttoevoerbuis (fig. 6) in de mengbuis van de brander. Om de uitschuifbare luchttoevoerbuis in de juiste positie te brengen, dient u schroef het schroefje los te draaien. Zodra afgeregeld de schroef weer vastdraaien.

Voor maten (x) zie tabel gasverbruik



## De laagstandafstelling

Steek de brander aan en draai de knop op de laagste positie en verwijder de knop. Vervolgens kunt u met een kleine schroevendraaier een schroefje bovenop de gaskraan draaien (fig. 8). Tegen de wijzers van de klok in voor een hogere gastoevoer, met de wijzers van de klok mee voor een lagere gastoevoer. Probeer een vlam van 3 á 4 mm. te krijgen. Wanneer cilindergas gebruikt wordt, draai dan de schroef met de klok mee tot het eind.

## Afstelschroefje laagstand van de branders



Als u deze aanpassingen heeft afgerond verwijder dan het etiket met de gaswaarden en vervang deze door een etiket met de juiste waarden.

## Smeren van de gaskranen

ONDERSTAANDE HANDELINGEN UIT LATEN VOEREN DOOR EEN GEKwalificeerde MONTEUR.

In het geval dat een gaskraan stroef draait, is het nodig deze te demonteren. Reinig deze met benzine en smeer deze in met een vat dat bestand is tegen hoge temperaturen.

Voer de volgende stappen uit:

- haal de stekker uit het stopcontact en sluit de gastoevoer af.
- Verwijder de knoppen en de plaat door de schroeven, aan de achterkant van de plaat en onder te brander, los te draaien.
- Draai de twee schroefjes los die de afdichting/pakking bovenaan op zijn plaats houdt.
- Verwijder de afdichting/pakking bovenaan en het veertje dat aan het stangetje vastzit.
- Verwijder de conische regelklep voor het gas. Reinig deze met benzine en smeer deze vervolgens met een beetje vet in dat tegen hoge temperaturen bestand is. Zorg ervoor dat u de kanalen voor gastoevoer niet met vet blokkeert.
- Controleer alle onderdelen en zet deze in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

# INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Dit apparaat is ontwikkeld en geproduceerd voor koken bij huishoudelijk gebruik. Elke andere vorm van gebruik is onjuist en derhalve gevaarlijk.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist, onredelijk en onverantwoord gebruik.

---

## Gebruik van de gasbranders

---

Om de brander aan te steken (bij versie zonder vonkontsteking) houdt u eerst een vlam bij de brander en drukt u de knop naar beneden en draait u de knop tegen de wijzers van de klok in tot maximum.

Als u de branders lange tijd niet gebruikt heeft, kan het zijn dat er een beetje lucht in de gasbuizen zit. Houdt er rekening mee dat de ontsteking dan iets langer kan duren.

Voor apparaten met een elektronische ontsteking geldt het volgende:

- Druk en draai de knop tegen de klok in naar het \* symbool.
- Onsteekt de brander door het indrukken van een ontstekingsknop.

Bij een kookplaat met een automatische ontsteking hoeft u slechts de knop in te drukken en vervolgens naar het \* symbool te draaien.

De ontsteking blijft voortduren zolang u de knop ingedrukt houdt.

Wanneer de vlam niet binnen 5 seconden is ontstoken draai de knop terug naar nul en herhaal de procedure.

Voor modellen uitgevoerd met een veiligheidsventiel, welke de gastoevoer afsluit wanneer de vlam gedoofd is, worden de branders op dezelfde manier ontstoken. Het is belangrijk om de knop 5 seconden in gedrukt te houden nadat de vlam ontstoken is.

Daarna zal de vlam blijven branden.

**LET OP: Verzekeer u na het schoonmaken van de kookplaat er van dat de branders goed gepositioneerd zijn ten opzichte van de vonkontsteking.**

**Voor optimaal gebruik van de branders raden wij u aan pannen te gebruiken die bij de branders passen.**

Brander rechtsvoor	diameter 6 tot 12 cm
Brander linksvoor	diameter 24 tot 26 cm
Brander linksachter	diameter 12 tot 18 cm
Brander rechtsachter	diameter 18 tot 24 cm

Zie figuur 1b op pagina 1

In het geval dat u kleinere pannen wilt gebruiken, dient u zich er van te verzekeren dat u de vlam zo instelt dat deze net de onderzijde van de pan raakt. Het gebruik van holle of bolle pannen wordt ernstig afgeraden.

**WAARSCHUWING: in het geval dat de vlam een keer te groot wordt, draai dan de knop dicht en wacht minstens 1 minuut alvorens u de gaspit weer ontsteekt.** Voordat u de glasdeksel (optioneel) sluit, dient u zich er van te verzekeren dat de branders uit en volledig afgekoeld zijn. Dit om breuk door een thermische schok te voorkomen.



## Gebruik van elektrische kookzones

Om de elektrische kookzones aan te zetten, is het voldoende om de knop op de gewenste kookstand te zetten. Voor optimale prestaties met een minimum aan energieverbruik kunt u de volgende tabel raadplegen.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKZONES		
Positie		
0	UIT	
1	ZEER LAAG	Bordenwarmen, smelten van boter en chocolade...
2	LAAG	Opwarmen van kleine hoeveelheden en malen van sauzen...
3	ZACHT	Koken van zachte groente, fruit. Aan de kook houden van water...
4	GEMIDDELD	Doorkoken van groente, pasta en bereiden van vis...
5	HOOG	Vlees braden...
6	ZEER HOOG	Aan de kook brengen. Braden en frituren...

Wanneer de elektrische plaat in gebruik is zal een indicatielampje blijven branden.

Bij het gebruik van de elektrische kookzones raden wij u aan pannen te gebruiken met een vlakke bodem en een diameter die overeenkomt met die van de gekozen kookzone. Zeker geen kleinere diameter gebruiken (fig. 9). Wij raden u aan de bodem van de pan goed te drogen bij eventueel overkoken. Laat nooit een kookzone aanstaan zonder pan of met een lege pan.

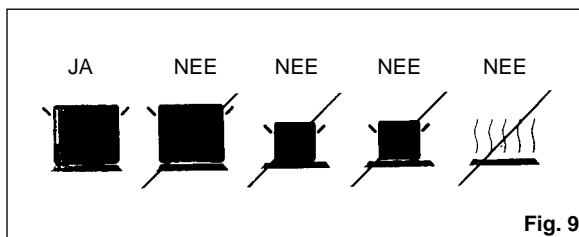


Fig. 9

---

## Onderhoud en reinigen

---

Voordat u gaat demonteren of schoonmaken dient u de stroomvoorziening af te sluiten door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroomtoevoer via de zekering af te sluiten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.

Reinig de geëmailleerde, verchromde en geverfde delen met handwarm water en met een niet agressieve allesreiniger.

Gebruik voor de roestvrijstalen delen een rvs reiniger die gewoon in de winkel verkrijgbaar is.

Aluminium kunt u het beste reinigen door eerst met een met olie doordrenkte doek te poetsen en dit vervolgens met een alcoholhoudend middel af te nemen.

Gebruik tijdens het schoonmaken nooit: schuurmiddelen, bijtende schoonmaakmiddelen, bleekmiddel of zuren.

Voorkom dat er op de geëmailleerde, roestvrijstalen of geverfde delen zuren blijven liggen (azijn, citroensap etc.)

De brandervoet kunt u reinigen met water en allesreinger. Als u de oorspronkelijk glans terug wilt krijgen, kunt u een speciaal schoonmaakmiddel voor aluminiumlegeringen gebruiken.

De branderdeksel, gemaakt van staal met emaille, kunt u reinigen in warm water met reinigingsmiddel. U dient alle aangekoekte deeltjes te verwijderen die onregelmatigheid in de vlam kunnen veroorzaken.

Na het reinigen moeten brandervoet en branderdeksel goed worden gedroogd. Let hierbij op de buisjes in de brandervoet. Zet daarna de branders zorgvuldig op hun plaats.

**LET OP: Zorg er voor dat na het schoonmaken de branders op de juiste plaats zitten en dat de branderdeksel goed op de brandervoet zit. Dit om een slecht vlambeeld en schade aan de brandervoet te voorkomen.**

---

## Technische dienst

---

Het kan natuurlijk gebeuren dat er met uw kookplaat iets niet in orde is. **Alvorens de service diens te bellen** (in het geval dat de kookplaat niet goed werkt):

— controleer of de stekker juist is aangesloten en in het stopcontact zit;

— controleer of de gastoevoer goed is.

In het geval dat er iets niet functioneert, haal dan de stroom van het apparaat. Maak het apparaat in geen geval open maar neem contact op met de Technische dienst.

Het apparaat is voorzien van een standaard garantie certificaat. Dit geeft u, in combinatie met de aankoopnota, recht op twee jaar volledige garantie.

**Gias Service Nederland: 0900-9999109**

**Gias Service België: 0903 99109**

# AFDEKPLAAT

De afdekplaat is beschikbaar als accessoire. Voor de Nederlandse markt geldt dat de afdekplaat beperkt leverbaar is, informeer bij uw dealer.

Voordat u de afdekplaat sluit, dient u zich er van te verzekeren dat de kookzones uit zijn en volledig zijn afgekoeld. Dit ter voorkoming om glasbreuk door een thermische schok te voorkomen. Indien u kneeit op de afdekplaat, moet u dit van de afdekplaat verwijderen voordat deze wordt geopend.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.

Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.

Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan.

De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden

Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

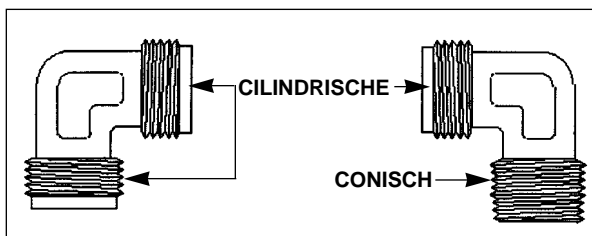
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke fouten in de gebruiksaanwijzing veroorzaakt door druk- of zetfouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor de producten tussentijds te wijzigen indien zij dit nodig of nuttig acht.

Deze gebruiksaanwijzing is beschikbaar in Duitse versie.

## INSTRUCTIES VOOR HET AANSLUITEN VAN DE KOOKPLAAT OP HET GASNET

Deze instructies zijn bedoeld voor personen die zijn geautoriseerd de apparaten te installeren volgens de normen. Welke ook intreden mogen doen bij elektrische apparatuur.

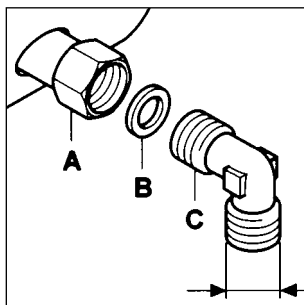
Bij sommige modellen wordt een conisch koppelstuk meegeleverd voor de installatie, op de afbeeldingen wordt duidelijk gemaakt hoe u de verschillende aansluitingen kan herkennen (voorbeeld: Verenigd, Koninkrijk, nederland, Duitsland,...). Het cilindrische deel van het koppelstuk moet aan de kookplaat worden aangesloten.



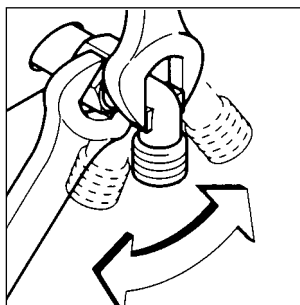
gen kan herkennen (voorbeeld: Verenigd, Koninkrijk, nederland, Duitsland,...). Het cilindrische deel van het koppelstuk moet aan de kookplaat worden aangesloten.

### VOLGORDE VAN DE MONTAGE

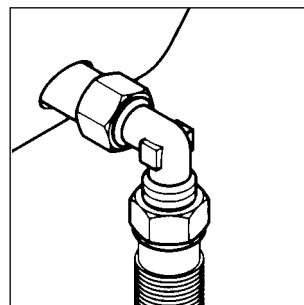
Voor montage van de gasnippel zijn een steek sleutel van 17 en 23 mm. nodig.



1) Draai de onderdelen vast volgens de tekening.  
A) Gasbuis  
B) Pakking  
C) Draaibare gasnippel



2) Draai de nippel in de gewenste richting en draai vervolgens met de steeksleutels



3) Verbindt de gasnippel aan de toevoer  
stevig vast.

### BELANGRIJK:

Controleer nadat u alle installatie handelingen heeft verricht de aansluitpunten op een goede afsluiting.

Gebruik hiervoor een zeepsopje.

Nooit een vlam. Controleer ook of de flexibele slang niet in aanraking komt met bewegende delen van de keukenmeubelen zoals een lade zodat de slang wordt beschadigd.

**NA AFLOOP VAN DE INSTALLATIE AANSLUITINGEN CONTROLEREN MET ZEEPSOP.**

# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Plans de cuisson 60x50	A	A	B	B	C	C	D	D
Feux	4 à gaz	4 à gaz	3 à gaz 1 électrique	3 à gaz 1 électrique	4 à gaz	4 à gaz	4 à gaz	4 à gaz
Référence de modèle	PL01	PL02	PL01	PL02	PL01	PL02	PL01	PL02
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance électr. (W)	—	—	1400	1400	—	—	—	—
Brûleur semi-rapide	1	1	—	—	1	1	1	1
Brûleur rapide arrière	1	1	1	1	1	1	1	1
Petit brûleur	1	1	1	1	1	1	1	1
Brûleur rapide avant	1	1	1	1	—	—	—	—
Double brûleur	—	—	—	—	—	—	1	1
Grand brûleur	—	—	—	—	1	1	—	—
Puissance gaz installé:								
- gaz naturel (G20/20 mbar) kW**	8,2	8,2	6,7	6,7	8,6	8,6	8,6	8,6
- gaz butane (G30/28-30 mbar) g/h	597	597	488	488	620	620	620	620
Allumage électronique*	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Sécurité gaz	—	oui	—	oui	—	oui	—	oui
Dimension appareil (l x p) mm.	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510
Degré de protection	—	—	Type Y	Type Y	—	—	—	—
Classe	3	3	3	3	3	3	3	3

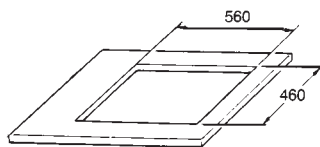


Fig. 1

\* Seulement sur quelque modèle

\*\* Prédiposition de l'usine

BE cat. IIzE + 3 +

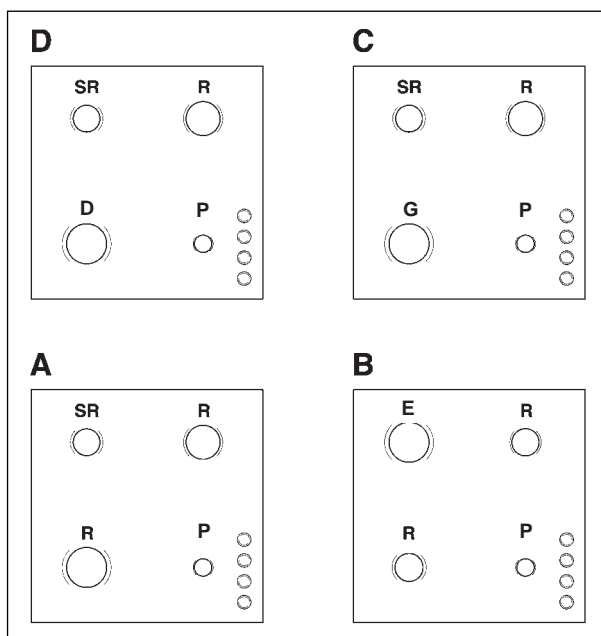


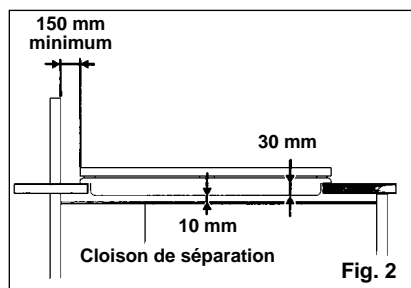
Fig. 1b

# INSTALLATION

## Instruction d'installation

L'installation est à la charge de l'acheteur. Le constructeur est exempté de ce service. Toute intervention demandée au constructeur à la suite d'une erreur d'installation n'est pas comprise dans la garantie.

Les tables de cuisson et d'encastrement sont prévus pour l'installation en tops réalisés avec n'importe quel matériau, à condition qu'il puisse résister à une température de 100°C et qu'il ait une épaisseur variant de 25 à 40 mm. Les dimensions du four pour



encastrement doivent respecter les dimensions indiquées Fig. 1.

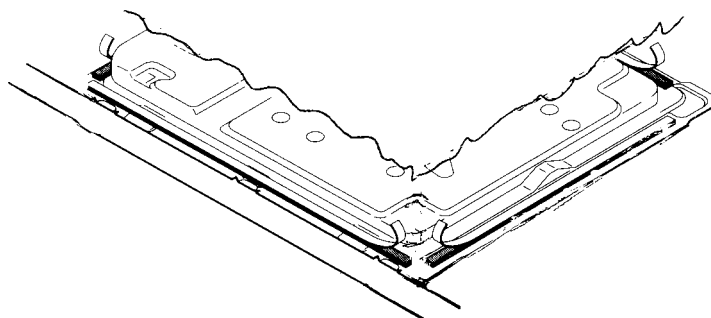
Si le plan de cuisson est installé entre les parois d'un meuble, la distance entre celles-ci et les bords de l'appareil sera d'au moins de 150 mm; il en est de même pour la distance qui le séparera de la paroi postérieure (fig. 2). Si sous la table de cuisson est présent un vide (accessible): il est nécessaire d'insérer une cloison isolante de séparation entre le dessous de caisson et au dessus du vide.

Celle-ci doit être au moins à 10 mm du fond du caisson (Fig. 2).

La fixation au meuble s'obtient au moyen de pattes de fixation qui sont livrés comme accessoires. Dans la partie inférieure de la caissette se trouvent déjà des orifices dans lesquels les pattes de fixation seront vissés.

## Application du joint

**Important - Appliquer le joint comme indiqué sur le dessin ci-dessous.**



**Cet appareil a été conçu pour une utilisation de type non professionnel.**

Des études préliminaires et une conception minutieuse garantissent que la température, même dans les conditions d'utilisation les plus difficiles, ne dépasse par les limites acceptables et soit, de toute façon, inférieure à celle qui est fixée par les normes européennes en vigueur.

**La table est isolée thermiquement (selon les normes en vigueur; classe du degré de protection contre les risques d'incendie, type Y) et ne peut être installée près de parois dépassant la plaque.**

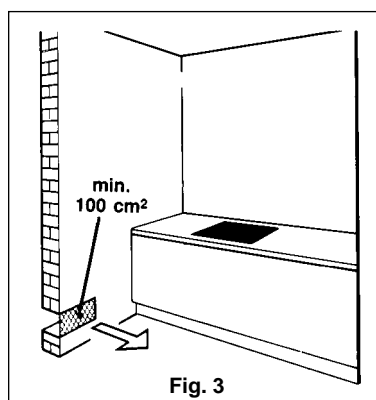
---

## Local d'installation

---

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer d'une bonne aération dans la pièce en maintenant ouvert les accès de ventilation ou bien en installant une hotte d'aspiration avec un conduit d'évacuation (fig. 3-4).

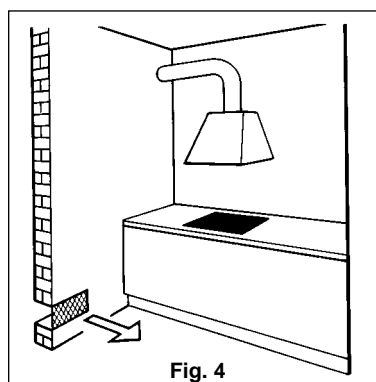
Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou d'une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe dans le cas où l'appareil est dépourvu d'un thermocouple (dispositif de sécurité); la prise de ventilation (fig. 3) devra être de 200 cm<sup>2</sup> minimum.



Dans le cas où il serait impossible d'installer une hotte, il faut utiliser un électro-ventilateur appliqué à la paroi extérieure ou à la fenêtre de la pièce.

Ce ventilateur doit avoir une puissance suffisante pour garantir le renouvellement de l'air, soit 3 à 5 fois le volume de la pièce par heure.

L'installateur doit se tenir aux normes en vigueur.



---

## Raccordement (partie électrique)

---

Contrôler les données reportées sur la plaquette de l'appareil, située sur la partie inférieure à l'extérieure du caisson, puis vérifier la tension nominale du réseau et de la puissance qui doit être appropriée à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire suivant la loi. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses, provoqués par la non-observation de cette norme.

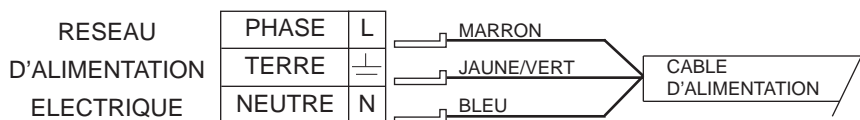
Sur les modèles dépourvus de fiche, monter, sur le câble, une fiche standardisée à même de supporter la charge indiquée sur la plaquette.

Le conducteur de terre du câble est coloré en jaune et en vert. Dans tous les cas, la prise de courant doit être accessible.

Pour réaliser une connexion fixe au réseau, interposer entre l'appareil et le réseau un dispositif omnipolaire de coupure, en respectant une distance des contacts d'au moins 3 mm.

Pour remplacer le câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit obliga-

toirement dépasser de 10 mm environ les conducteurs de ligne.  
 Utiliser exclusivement un câble type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.  
 La section des câbles doit être de 1 mm<sup>2</sup>, en outre, le diamètre extérieur maximal du câble ne doit dépasser les 7 mm.



**Déclaration de conformité.** Cet appareil, dans sa partie destinée à être en contact avec des substances alimentaires est conforme aux prescriptions de la direction CEE 89/109.

**CE** Appareils conformes aux directives européennes 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

## Raccordement (alimentation gaz)

Sur le plan de travail, des plaquettes indiquent le type de gaz pour lequel l'appareil a été préparé.

Toutefois, on peut utiliser d'autres types de gaz; il suffit simplement d'effectuer les adaptations suivantes: (voir indications dans les paragraphes suivants)

### a) Raccordement à l'alimentation

— le raccordement de l'appareil du tuyau à la bouteille de gaz doit être effectué suivant les prescriptions des normes en vigueur; avant tout il faudra vérifier si l'appareil est réglé pour le type de gaz choisi pour l'alimentation. En cas contraire, effectuer les opérations indiquées au paragraphe «Adaptation aux différents types de gaz».

Si l'appareil est alimenté par du gaz liquide provenant de bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformément aux normes en vigueur.

**Important:** pour un fonctionnement avec le maximum de sécurité, pour une utilisation appropriée de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier la pression d'alimentation par rapport aux valeurs indiquées sur le tableau page 16.

#### — Raccordement par tuyau rigide (voir les instructions page 22)

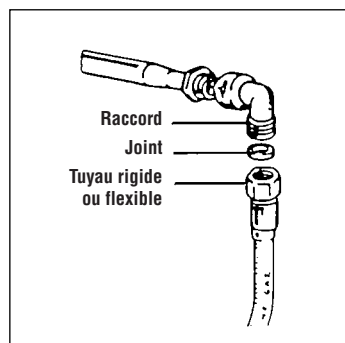
Le raccordement à l'installation du gaz doit être effectué de façon à ne pas provoquer de contraintes sur l'appareil.

#### — Raccordement par tuyau flexible en acier (voir les instructions page 22)

Le raccord d'entrée du gaz sur l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle conique. Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur.

La mise en place de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que leur longueur, à une extension maximale, ne dépasse pas 2.000 mm.

**Important:** lorsque l'installation est achevée, contrôler l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse; ne jamais utiliser de flamme. S'assurer de plus que le tuyau flexible ne puisse être en contact avec une partie mobile d'un meuble (ex. 1 tiroir) et qu'il ne soit pas situé à proximité d'un matériau susceptible de la détériorer.



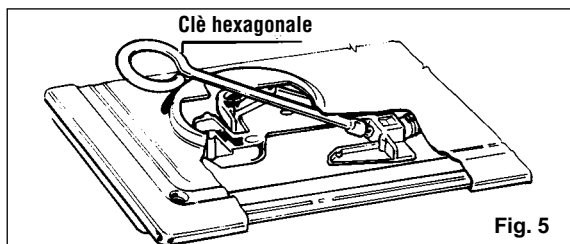


## Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter la table de cuisson à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été préparée, suivre dans l'ordre les opérations suivantes:

- enlever la grille et le brûleur
- introduire une clé à tête hexagonale en tube dans le support du brûleur (Fig. 5) (la clé est fournie en tant qu'accessoire de la table de cuisson).
- dévisser l'injecteur et le remplacer par celui qui est adapté au type de gaz disponible (voir le tableau des consommations du gaz).
- effectuer le réglage du brûleur.

	1W = 0,860 kcal/h									Cote «X» suivant le type de gaz			
	G20/G25	G30	G20/G30			G25			G20	G30	G25	G31	
Brûleur	Ø injecteur 1/100 mm	Ø inject. 1/100 mm	Qn kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	Qmin. kW	regolaz. aria	reglage d'air	reglage d'air	reglage d'air
rapide arrière droit	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
rapide avant gauche	127	84	2,95	281	215	211	2,8	310	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
semi rapide	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,380	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
petit	80	54	1,1	105	80	79	1,05	116	0,280	6 mm	4 mm	6 mm	6 mm
double brûleur	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	15 mm	15 mm
grand	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	13 mm	13 mm

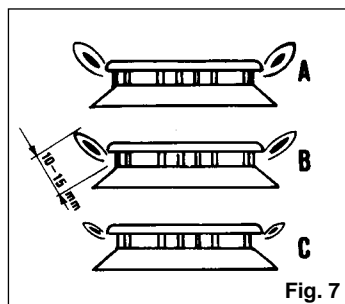
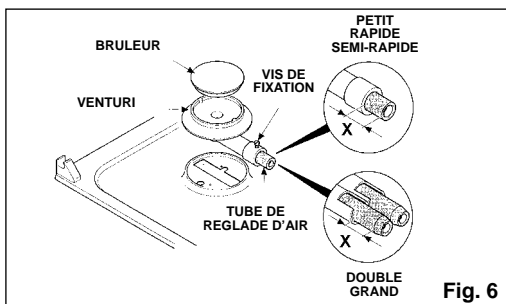


## Reglage des brûleurs

Pour obtenir le rendement maximum des brûleurs, il faut avoir un réglage exact de la carburation (voir le tableau des consommations de gaz cote "X"). Une bonne flamme doit être nette et sans pointes jaunes (Fig. 7/B); s'il y a trop d'air la flamme est limpide avec une langue extrêmement courte (Fig. 7/C); au contraire s'il n'y a pas assez d'air la flamme est floue et la langue s'achève par un point jaune (Fig. 7/A). Dans ces différents cas, il faut régler la carburation en rentrant le petit tube de réglage de l'air (Fig. 6) à l'intérieur du tube Venturi s'il n'y a pas assez d'air ou au contraire l'extraire s'il y en a trop.

Pour placer le tube de réglage de l'air, dévisser la vis de serrage. Quand la flamme est correcte resserrer la vis.

Pour les dimensions 'X' voir le tableau des consommations de gaz

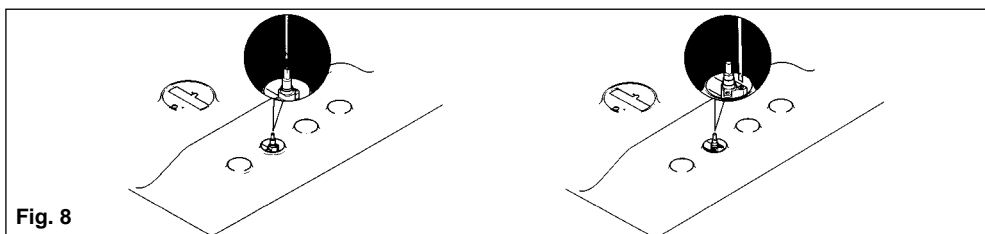


## Réglage minimum de la flamme

Allumer les brûleurs en plaçant le robinet sur la position minimum et enlever le bouton (il suffit de l'extraire car il est monté par pression).

Au moyen d'un petit tournevis, agir sur la vis de réglage du robinet (Fig. 8) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit de gaz, dans le sens des aiguilles d'une montre pour le diminuer, jusqu'à obtenir une flamme de 3 ou 4 mm. Pour l'utilisation du gaz GPL (en bouteille), dévisser, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'en fin de course du by-pass.

## Vis de réglage minimum du robinet (en fonction des modèles)



Après avoir effectué le réglage du gaz, substituer sur la plaque de votre appareil l'ancienne étiquette par la nouvelle correspondant au gaz installé.

## Lubrification des robinets du gaz

Si un robinet devient dur, il faut le démonter et le nettoyer soigneusement avec de l'essence; passer ensuite un peu de graisse spéciale résistante aux températures élevées.

Les opérations devant être effectuées sont les suivantes:

- débrancher la fiche de la prise de courant et fermer le robinet d'alimentation du gaz sur le réseau de distribution de la bouteille
- extraire les boutons et la plaque en dévissant les vis qui se trouvent au arrière de la plaque et sous chaque brûleur.
- dévisser les deux vis qui bloquent la bride de tête
- enlever la bride de tête et le ressort antagoniste de la tige porte-bouton
- enlever le cône de réglage du gaz, le nettoyer à l'essence et passer un peu de graisse résistante à une température élevée; faire attention à ne pas obstruer les orifices de passage du gaz
- remonter toutes les pièces et contrôler le ressort et le pivot de rotation du cône montée sur la tige porte-bouton.

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Instructions pour l'utilisateur

Cet appareil ne doit servir qu'à l'usage prévu, c'est-à-dire pour la cuisson et l'utilisation ménagère. Tout autre usage est abusif donc dangereux.

Le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués par un mauvais usage, par une utilisation abusive, erronée ou déraisonnable.

### Utilisation des brûleurs

Pour allumer les brûleurs du plan de cuisson, approcher une flamme sur le brûleur puis appuyer et tourner le bouton correspondant vers la gauche jusqu'à la position maximum. Si les brûleurs ne sont pas utilisés pendant plusieurs jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le gaz pour permettre de purger l'air des tuyaux.

Pour les modèles équipés d'allumage électronique, procéder comme suit:

— appuyer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la petite étoile ★.

— actionner l'allumage en appuyant sur la touche correspondante.

Pour les tables de cuisson équipés d'un allumage automatique, il suffit d'appuyer et de tourner la manette jusqu'à la petite étoile ★.

Le système d'allumage est à train d'étincelles.

Si la flamme ne s'obtient pas dans les 5 secondes, ramener la manette à la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un système à sécurité (qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme), l'allumage des brûleurs s'effectue comme décrit ci-dessus, en faisant attention à maintenir appuyé à fond la manette pendant environ 5-6 secondes après l'allumage de la flamme.

Ces quelques secondes permettent au dispositif de sécurité de s'amorcer et la flamme restera permanente.

**ATTENTION: Lorsque le plan de cuisson est propre vérifier que le brûleur se trouve parfaitement dans son siège et qu'il ne touche pas la petite bougie d'allumage.**

Pour une meilleure utilisation des brûleurs il est recommandé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre du fond est approprié à la plaque choisie.

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| — Brûleur avant droit    | de 6 à 12 cm.  |
| — Brûleur avant gauche   | de 24 à 26 cm. |
| — Brûleur arrière gauche | de 12 à 18 cm. |
| — Brûleur arrière droit  | de 18 à 24 cm. |

voir figure 1b page 12.

Dans le cas de poêles ou de casseroles de petits diamètres (cafetière, théière, etc...) régler la puissance du brûleur en s'assurant que la flamme chauffe le fond de la casserole sans "déborder". Il ne faut pas utiliser de casseroles à fond concave ou convexe.

**Remarque: Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermer la manette de commande et renouveler l'allumage seulement après 1 minute.**

Avant de fermer le couvercle, pour protéger le cristal trempé contre les chocs thermiques, attendre que les plaques électriques ou les brûleurs soient refroidis.

**Utilisation des plaques électriques** (Tables de cuisson avec plaques électriques)

Pour un meilleur fonctionnement en économisant l'énergie, régler la position des manettes des plaques électriques suivant les conseils indiqués au tableau suivant:

PUISSANCE DES PLAQUES AUX DIFFERENTES POSITIONS DES MANETTES		
Positions		
0	STOP	
1	TRES LENT	Maintient les plats au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	LENT	Cuisson a feu lent, béchamel, daube, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	MODERE	Légumes secs, surgelés, fruit, eau bouillante...
4	MOYEN	Pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poisson...
5	FORT	Cuisson plus forte, omelettes, bifteck..
6	VIF	Bifteck, côtelettes, fritures...

L'allumage de la plaque est indiquée par le voyant.

Sur les plaques électriques il est recommandé d'utiliser exclusivement des récipients dont le fond est parfaitement plat et dont le diamètre est proche de celui de la plaque choisie, ou inférieur au diamètre de cette plaque (fig. 9). Bien sécher le fond des récipients, ne pas laisser déborder le contenu lors de l'ébullition et ne jamais laisser les plaques allumées sans casserole ou à casserole vide.

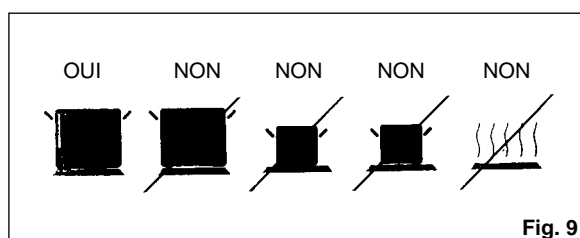


Fig. 9

## Entretien et nettoyage

Avant d'effectuer toute opération, débrancher la fiche de la prise ou couper le courant à partir de l'interrupteur général de l'installation électrique. Avant d'effectuer le nettoyage, il est nécessaire d'attendre le complet refroidissement de l'appareil, choisir de laver les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau tiède et savonneuse ou avec un détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en acier utiliser de l'alcool ou les solutions se trouvant en commerce. Pour les panneaux et les profilés en aluminium, utiliser du coton ou un linge imbibé d'huile de vaseline ou d'arachides. Nettoyer et passer un chiffon imbibé d'alcool.

Pendant le nettoyage ne jamais utiliser d'abrasifs, de produits corrosifs, d'eau de Javel ou d'acides.

Eviter de laisser sur les parties émaillées, peintes ou en acier inox, des substances acides ou alcalines (jus de citron, acétone, vinaigre, etc.).

Nettoyer les brûleurs à l'eau savonneuse: pour leur redonner leur brillant d'origine, il suffit de les nettoyer avec un produit spécial pour les alliages d'aluminium.

Après le nettoyage sécher parfaitement les brûleurs et les remettre dans leur siège.

**Il faut absolument contrôler que le remontage soit parfait car une mauvaise position des pièces peut causer de graves anomalies dans la combustion.**

---

## Assistance technique

---

### **Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique**

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- vérifier que l'arrivée de gaz soit régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

- éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

L'appareil est accompagné par un certificat de garantie qui permet de jouir gratuitement du Service d'Assistance Technique.

# COUVERCLE

Le couvercle est disponible sur demande comme accessoire optionel.

Avant de fermer le couvercle et afin de protéger des chocs thermiques, il faut absolument attendre que les plaques électriques et les brûleurs soient refroidis. Tout produit du à un éventuel débordement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

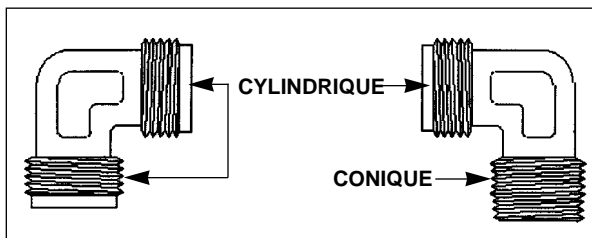
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Le constructeur ne répond pas d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cet opuscule. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement et de sécurité des appareils.

# INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE AU PLAN DE TRAVAIL DU RACCORD D'ALIMENTATION DU GAZ

Les instructions concernent le personnel préposé à l'installation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur. Toutes les interventions doivent être effectuées sur l'équipement débranché électriquement.

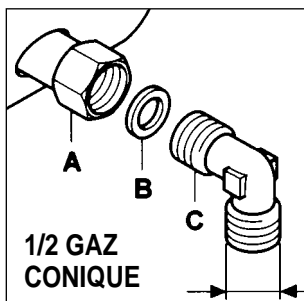
Sur certains modèles, il est fourni dans le sachet un raccord conique pour l'installation du produit dans des pays où ce type de raccord est obligatoire



(Grande-Bretagne, Hollande, Allemagne,...). Dans les dessins suivants, il est indiqué comment reconnaître les divers types de raccord. Dans tous les cas, la partie cylindrique du raccord doit être raccordée à la table de cuisson.

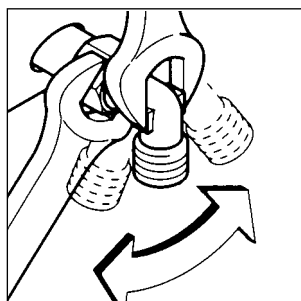
## SEQUENCE DES OPERATIONS DE MONTAGE

Pour le montage du raccord il faut se servir de 2 clés à tête hexagonale de 17 et 23 mm

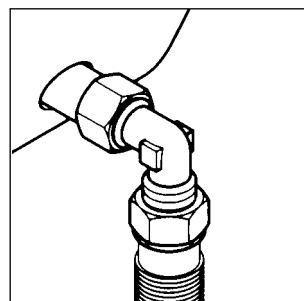


A) Visser les pièces en suivant la séquence illustrée

- A) Tuyau rampe
- B) Joint
- C) Raccord orientable



2) Serrer à fond les raccords au moyen des clés à tête hexagonale; pendant le serrage ne pas oublier d'orienter le raccord dans la direction désirée avant de le serrer à fond.



3) Raccorder le raccord C au réseau d'alimentation du gaz au moyen du tuyau rigide en cuivre ou flexible en acier.

## ATTENTION

Pour faciliter l'installation et pour éviter des risques de fuite de gaz, nous recommandons de raccorder le tuyau du gaz en suivant la séquence ci-dessous:

- d'abord sur le raccord de la table de cuisson;
- ensuite sur le raccord du réseau d'alimentation.

L'inversion de cette séquence peut causer des problèmes d'étanchéité du gaz entre le tuyau et le plan de cuisson,

**A LA FIN DE L'INSTALLATION VERIFIER L'ETANCHEITE DE L'ENSEMBLE EN UTILISANT UNE SOLUTION SAVONNEUSE**

# TECHNICAL CHARACTERISTICS

Cooking hobs 60x50	A	A	B	B	C	C	D	D
Burners	4 gas	4 gas	3 gas	3 gas	4 gas	4 gas	4 gas	4 gas
Reference type	-	-	1 electric	1 electric	-	-	-	-
Supply Voltage (V/Hz)	PL01	PL02	PL01	PL02	PL01	PL02	PL01	PL02
Installed electric power (W)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Medium burner	-	-	1400	1400	-	-	-	-
Large back burner	1	1	-	-	1	1	1	1
Small burner	1	1	1	1	1	1	1	1
Large front burner	1	1	1	1	-	-	-	-
Double ring burner	-	-	-	-	-	-	1	1
Maxi burner	-	-	-	-	1	1	-	-
Power of gas installed:								
- G20/20 mbar (kW)**	8,2	8,2	6,7	6,7	8,6	8,6	8,6	8,6
- G30/28-30 mbar (g/h)	597	597	488	488	620	620	620	620
Electric ignition*	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Gas safety device	-	yes	-	yes	-	yes	-	yes
Product size mm.	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510
Degree protection	-	-	Type Y	Type Y	-	-	-	-
Class	3	3	3	3	3	3	3	3

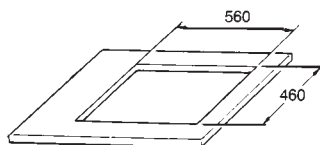


Fig. 1

\* Some models only

\*\* Manufacturer setting

GB cat. II2H3 +

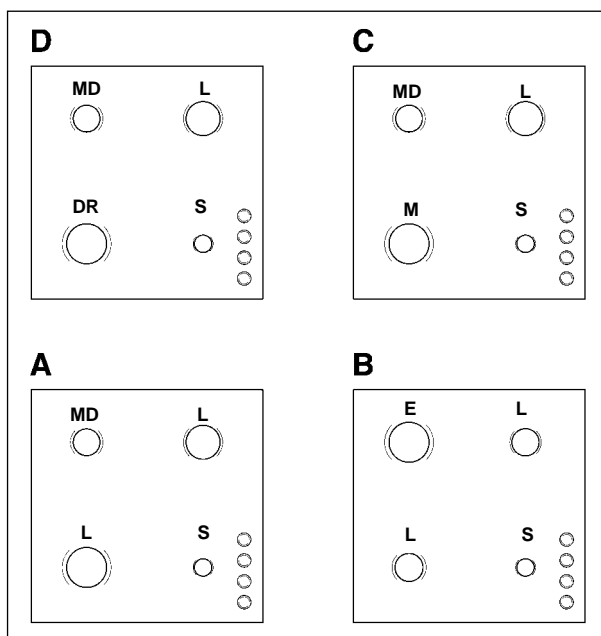


Fig. 1b

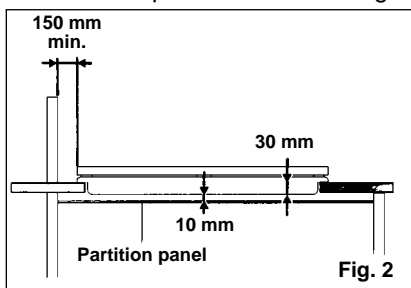


# INSTALLATION

## Instructions for the installer

The Purchaser is responsible for the installation of the hob. The Manufacturer does not accept any responsibility for any damage or loss resulting from incorrect installation, and as such this will not be covered by the Manufacturer's Guarantee.

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100° C, and has a thickness of 25 - 40 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are shown in Fig. 1.



If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 150 mm (see Fig. 2); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 55 mm.

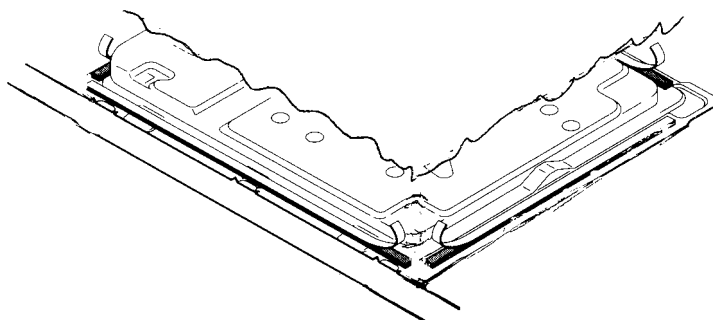
When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material).

The wall should be at least 10 mm away from bottom of the drawer. (fig. 2)

The Hob unit is fitted by attaching the Fixing Clamps supplied, using the holes at the base of the unit.

## Applying the sealant

**Important - The diagram below shows how the sealant should be applied.**

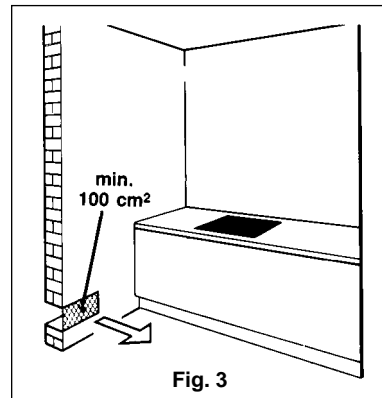


**This appliance has been designed for non-professional, i.e. domestic, use.**

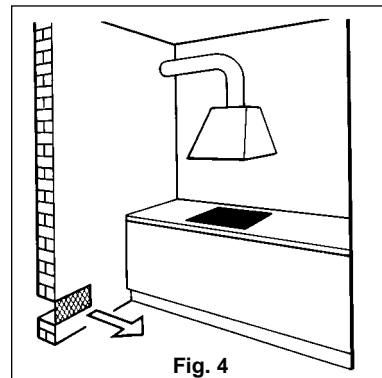
Appropriate checks and tests have ensured that, even in the most extreme conditions, the temperatures reached are within acceptable limits. **The Hob is thermally insulated (in line with Regulation EN) and may be installed: next to panels higher than the worktop, for type «Y», or next to panels not higher than the worktop for type «X». See technical characteristics table «Degree of protection».**

## Suitable location

A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue (Fig. 3-4). Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.



If a hood cannot be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window as long there are air vents in the area. The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.



---

## Instructions for the installer

---

The following information is intended for qualified and competent persons only who will ensure that your appliance is installed correctly. All current legislation concerning the installation of Gas appliances must be observed by the installer\*

\* For the U.K. only - By law, the gas installation/commissioning must be carried out by a «Corgi», registered installer.

This appliance must be installed in accordance with applicable regulations and should only be used in well-ventilated locations. Before using this appliance carefully study the instruction book.

---

## Electrical connection

---

### **Warning - this appliance must be earthed**

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the mains supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.

The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains supply as follows:

<b>CONNECT</b>	<b>TO SPUR TERMINAL</b>
Green & Yellow	Wire Earth Connection
Blue Wire	Neutral Connection
Brown Wire	Live Connection

**Note:** We do not advocate the use of earth leakage devices with electric cooking appliances installed to spur points because of the «nuisance tripping» which may occur. You are again reminded that the **appliance must be correctly earthed**, the manufacturer declines any responsibility for any event occurring as a result of incorrect electrical installation.

**Declaration of compliance:** This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

**CE** This appliance complies with directive 89/336/EEC, 73/23/EEC, 90/396/EEC and the following changes.

---

## Gas connection (see page 33)

---

The labels on the Hob indicate the types of gas that can be used.

It is possible to use other types of gas after carrying out simple modifications.

**Warning:** If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly.

Do not search for a leak with a naked flame.

## Adapting the hob to different types of gas

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

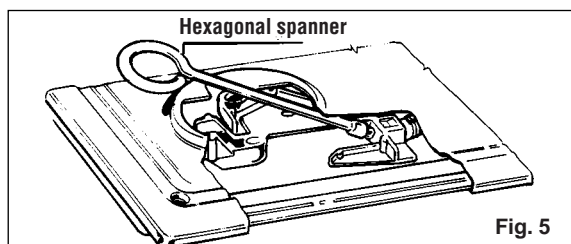
- remove the grids and burners
- insert the hexagonal spanner (supplied) into the burner support (Fig. 5)
- unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see Table of gas consumption)
- carry out regulation of the burner.

**Table of gas consumption**

**1W = 0,860 kcal/h**

Quota «X» depending on type of gas

	G20/G25	G30	G20/G30					G25		Quota «X» depending on type of gas			
	Ø injector 1/100 mm	Ø injector 1/100 mm	Qn kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	Qmin. kW	G20 air regul.	G30 air regul.	G25 air regul.	G31 air regul.
large back right	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
large front left	127	84	2,95	281	215	211	2,8	310	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
medium	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,380	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
small	80	54	1,1	105	80	79	1,05	116	0,280	6 mm	4 mm	6 mm	6 mm
double ring	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	15 mm	15 mm
maxi	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	13 mm	13 mm



## Regulating the burners

For maximum efficiency from the burners, the correct combustion of the flame is necessary (see table of gas consumptions quota “X”). A good flame must be well aligned and without yellow tips (Fig. 7/B). If there is insufficient air, the flame will be uneven with yellow tips (Fig. 7/A). If there is too much air, the flame will be very short and bright (Fig. 7/C). In these cases the combustion must be adjusted by re-fitting the carburation tube to the Venturi (where there is insufficient air) or removing the carburation tube (in the case of too much air). To position the carburation tube, the fixing screws must be loosened, and retightened when the satisfactory combustion is obtained.

For dimensions «X» see table of gas consumption

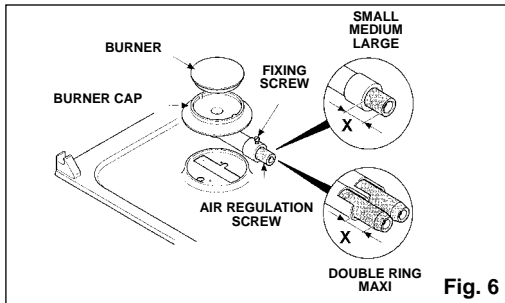


Fig. 6

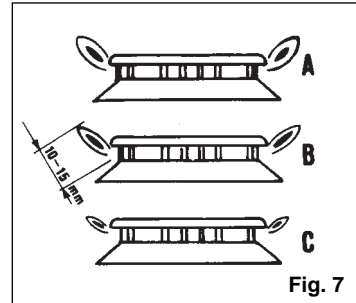


Fig. 7

## Regulating the minimum flame

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by apply a gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Fig. 8. Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

If GPL (cylinder) gas is being used, turn the screw clockwise right to the end of the travel of the by-pass.

## Screws regulating *(for differend models)*

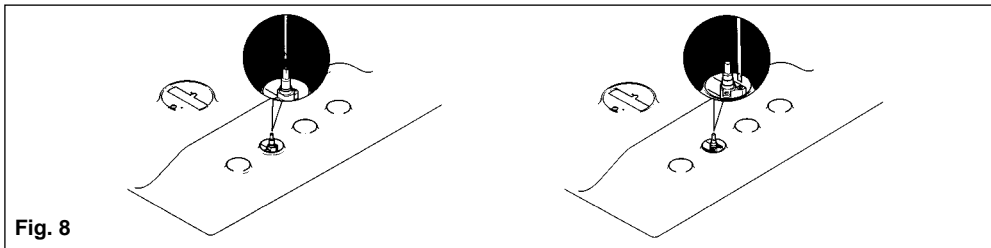


Fig. 8

When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

## Lubricating the gas taps

If a gas tap becomes stiff, it should be dismantled, cleaned carefully with petrol and smeared with a drop of special heat resistant grease.

The following operations should be carried but:

- disconnect the electrical power supply, close the gas supply tap from the mains or cylinder.
- Remove the knobs and the plate by removing the screws located at the rear of the plate itself and beneath the individual burners.
- Remove the two screws holding down the head flange.
- Remove the head flange and the retaining spring on the knob shaft.
- Remove the gas regulation cone, clean it with petrol and smear it with some heat resistant grease, taking care not to obstruct any holes through which gas must pass.
- Re-assemble all the parts, making sure that the spring and the rotating axis of the cone fitted to the knob shaft are correctly seated.

# USE OF HOB

## User instructions

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

---

### Using the gas Burner

---

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.

If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- push in and turn the knob anticlockwise to the ★ symbol.
- ignite the burner by pressing the sparker button.

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ★ symbol.

The ignition generator is a repetitive discharge type.

If the burner is not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited as described above, but care must be taken **to keep the knob pressed in for 5 or 6 seconds after the flame is ignited.**

**ATTENTION: When cleaning the hob, take care to replace the burners correctly, this will ensure that the ignition point is not blocked.**

### GENERAL ADVICE

For the best results, the flat-bottomed pans size should match the gas burner size as follows:

— Front right burner	from 6 to 12 cm.
— Front left burner	from 24 to 26 cm.
— Back left burner	from 12 to 18 cm.
— Back right burner	from 18 to 24 cm.

See fig. 1b pag. 23.

For smaller containers the gas burner should be regulated so that the flame does not overlap the base of the pan. Vessels with concave or convex base should not be used.

**WARNING: If a burner is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.**

To protect the glass lid from damage and in the interests of safety, the burners/plates must be turned off and the burner/pan support/plate area must be cool before closing the lid down.

---

### Use of electric hotplates (electric hotplates)

---

For the best use of the electric hotplates and to minimise energy consumption, the following recommendations should be noted.

POWER OUTPUT - ELECTRIC HOTPLATES		
Setting		
0	OFF	
1	VERY LOW	Warming dishes & melting butter and chocolate
2	LOW	Simmering, sauces, stews, milk puddings, poached eggs
3	MODERATE	Vegetables, frozen foods, boiling water
4	MEDIUM	Fresh Vegetables, pasta, fish, pancakes.
5	HIGH	Omelettes, steaks
6	VERY HIGH	Chops

A neon indicator light adjacent to the control knob will glow when the electric plate is in use.

Only pans which have smooth flat bases should be used on the electric hotplates. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller (see Fig. 9). The base of the pan should be dry and spillages should be avoided. Empty pans should not be left on the plates, nor should the plates left switched on without a pan.

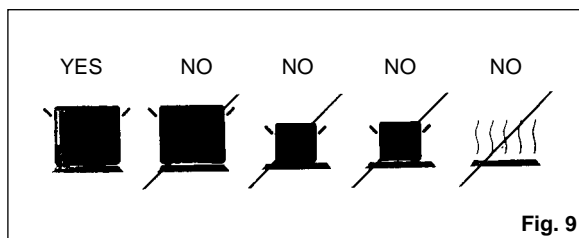


Fig. 9

## Maintenance and cleaning

Before cleaning the Hob, ensure the appliance has cooled down. Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution. Hotplates should only be cleaned with a cotton cloth coated with vaseline or seed oil. Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

**It is important the Burners are replaced correctly.**

---

## Aftercare

---

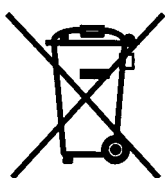
**Before calling out a Service Engineer please check the following:**

— that the plug is correctly inserted and fused;

— that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be identified:

switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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



# COVER

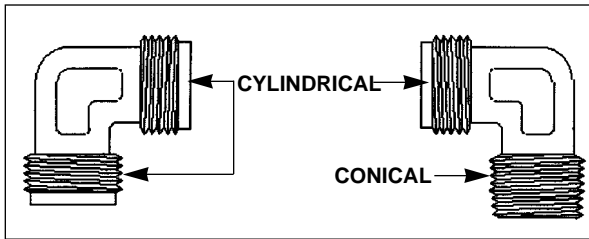
The cover is available as optional accessory.

Before closing the cover, to protect it from excessive temperature changes, always wait until the burners or plates have completely cooled down. Any spillages should be removed from the cover before opening it.

The Manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

## INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY OF THE HOB TO THE GAS SUPPLY PIPES

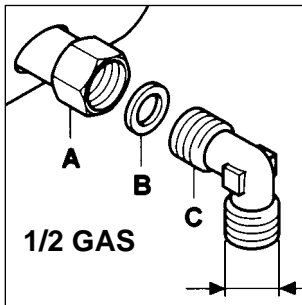
These instructions are for Fitters qualified for installation of equipment in line with the relevant national standard. All work must be carried out with the electricity supply disconnected.



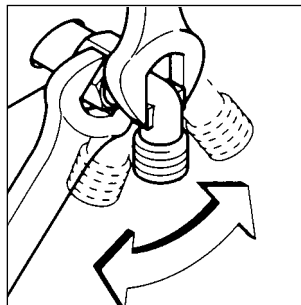
For some models a conic link is furnished to outfit for the installation in the countries where this type of link is obligatory; in the following figures it is pointed out how to recognize the different types of links. In every case the cylindrical part of the link has to be connected to the hob.

### ASSEMBLY PROCEDURE

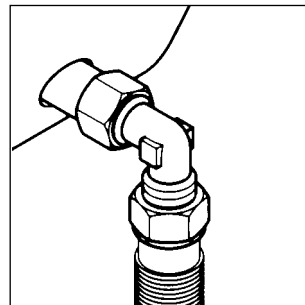
2 Spanners, sizes 17 and 23 mm are required.



A) As illustrated, assemble parts in sequence:  
A) fixed pipe  
B) washer  
C) Elbow fitting with tapered thread connection



2) Tighten the joints with the Spanners, remembering to twist the pipes into position before tightening.



3) Attach fitting C to mains gas supply using rigid copper pipe or flexible steel pipe.

### VERY IMPORTANT

For ease of installation and to avoid gas leaks, it is recommended to connect the pipes as follows:

First connect the pipe to the Hob and then

Connect the pipe to the gas supply.

In this sequence is not followed, there is a danger that gas will be trapped in the pipe.

**AFTER INSTALLATION, CHECK THE TIGHTNESS OF ALL JOINTS USING  
A SOAPY SOLUTION**

# TECHNISCHE DATEN

Kochmulden 60x50	A	A	B	B	C	C	D	D
Kochstellen	4 Gasbrenner	4 Gasbrenner	3 Gasbrenner	3 Gasbrenner	4 Gasbrenner	4 Gasbrenner	4 Gasbrenner	4 Gasbrenner
Type	–	–	1 Elektrop.	1 Elektrop.	–	–	–	–
Spannung/Frequenz (V/Hz)	PL01 230/50	PL02 230/50	PL01 230/50	PL02 230/50	PL01 230/50	PL02 230/50	PL01 230/50	PL02 230/50
Gesamtanschlußwert (W)	–	–	1400	1400	–	–	–	–
Normalbrenner	1	1	–	–	1	1	1	1
Starkbrenner (hinten)	1	1	1	1	1	1	1	1
Hilfsbrenner	1	1	1	1	1	1	1	1
Starkbrenner (vorne)	1	1	1	1	–	–	–	–
Doppelkranzbrenner	–	–	–	–	–	–	1	1
Ultra-Stark-Brenner	–	–	–	–	1	1	–	–
Nennwärmebelastung:								
- G20/20 mbar (kW)**	8,2	8,2	6,7	6,7	8,6	8,6	8,6	8,6
- G30/28-30 mbar (g/h)	597	597	488	488	620	620	620	620
Elektronische Zündung*	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Sicherheitsventil Gas	–	ja	–	ja	–	ja	–	ja
Maße (BxT) in mm	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510
Schutzsystem	–	–	Typ Y	Typ Y	–	–	–	–
Klasse	3	3	3	3	3	3	3	3

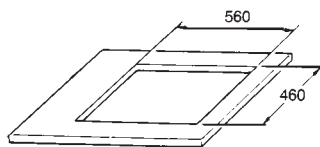


Abb. 1

\* Nur bei einigen Modellen

\*\* = werksseitig voreingestellt

DE cat. I2E

BE cat. II2E+3+

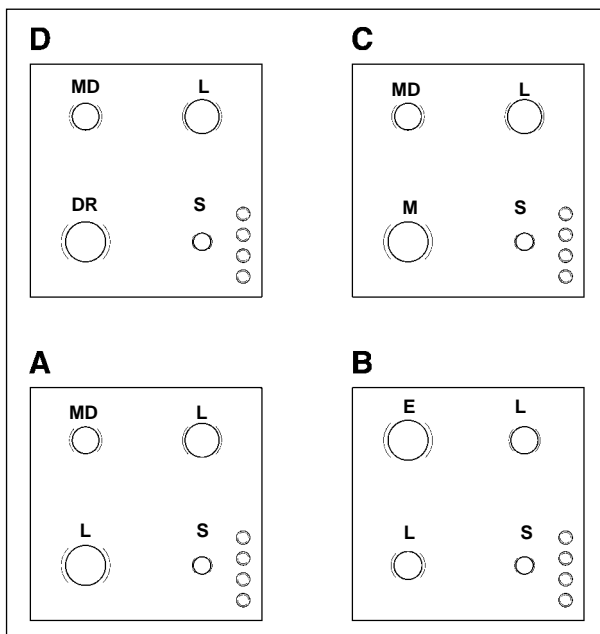
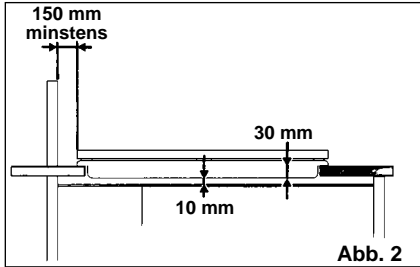


Abb. 1b

# INSTALLATION

- Lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch, da sie Ihnen wichtige Informationen über die Installation, den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung Ihrer Kochmulde geben.
- Bewahren Sie dieses Heft für eine spätere Nutzung gut auf.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie den Zustand des Gerätes auf eventuelle Transportschäden. Im Zweifelsfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.



- Lassen Sie keine Teile der Verpackung (Plastikplanen, Styropor, Nägel, usw.) im Zugriffsbereich von Kindern liegen, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

– **Entsorgen Sie bitte das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.**

Die Installationskosten fallen zu Lasten des Käufers. Eventuelle Kundendienstesätze, die wegen einer unsachgemäßen Installation notwendig werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.

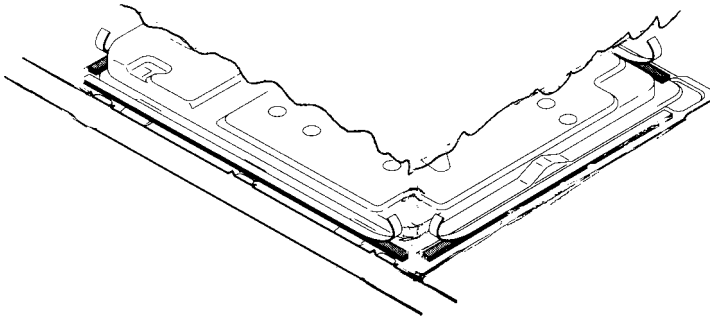
Die Arbeitsplatte, in der diese Kochmulde eingebaut werden soll, muß aus hitzebeständigem Material sein und eine Temperatur von 100°C aushalten können. Die Arbeitsplatte kann zwischen 25 und 40 mm dick sein. Die Einbaumaße entnehmen Sie bitte der Abb. 1. Falls an einer Seite der Kochmulde die Wand eines Möbels ist, muß der Abstand der Mulde zur Möbelwand mindestens 150 mm betragen. Zwischen Küchenwand und Mulde muß ein Abstand von mindestens 55 mm eingehalten werden.

Wenn unter der Kochmulde ein zugängliches Schrankelement vorhanden ist, muß zwischen der Kochmulde und der unteren Möbelnische eine Trennplatte aus isolierendem, hitzebeständigem Material zwischengebaut werden (Holzplatte o.Ä.). Der Abstand dieser Isolierplatte zum Boden der Kochmulde muß mindestens 10 mm betragen (s. Abb. 2).

Die Befestigung an das Möbel erfolgt mit Fixierbügel, **die als Zubehör zur Mulde mitgeliefert werden**. Am Geräteboden sind die Bohrungen zum Verschrauben der Fixierbügel bereits vorhanden.

**SEHR WICHTIG: DICHTUNGSSTREIFEN ANBRINGEN!**

**Entnehmen Sie nachfolgender Zeichnung, wie die Dichtungsstreifen angebracht werden müssen.**



**Dieses Gerät wurde zum nicht betrieblichen Gebrauch in privaten Haushalten konzipiert.**

Dank sorgfältiger Planung und umfangreicher Tests wird gewährleistet, daß selbst bei

hoher Beanspruchung des Gerätes die erreichte Temperatur stets innerhalb der von den geltenden EU-Normen vorgesehenen Granzwerte liegt.

Die Kochmulde ist nach EN-Norm thermisch isoliert und kann folgendermaßen eingebaut werden: bei Installationstyp Y in der Nähe von Wänden, die höher sind als die Arbeitsplatte; bei Installationstyp X in der Nähe von Wänden, die nicht höher sind als die Arbeitsplatte. Vergleichen Sie diesbezüglich die Tabelle der Technischen Daten.

---

## Anweisungen für den Installateur

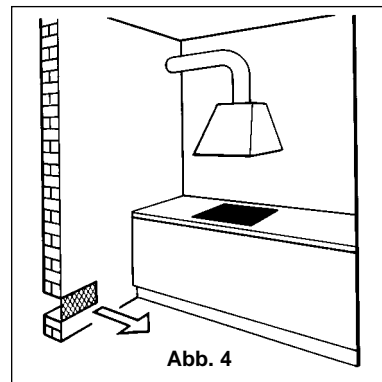
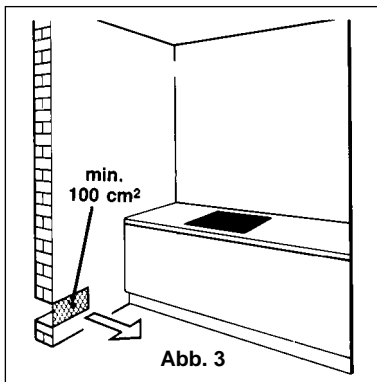
---

### Hinweise zur Durchlüftung des Raumes

Beim Gebrauch eines Gasherdes entstehen Hitze und Feuchtigkeit, die sich im Raum verbreiten. Daher ist es wichtig, eine ausreichende Belüftung des Raumes zu gewährleisten, entweder durch Lüftungsöffnungen oder durch eine Dunstabzugshaube mit Außenanschluß (Abb. 3-4). Bei einem längeren Gebrauch des Gerätes ist es ratsam, die Belüftung zu fördern, z.B. durch zusätzliches Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Dunstabzugsleistung.

Beachten Sie bitte die in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Regeln für Gasinstallationen.

Die Installation darf nur durch einen autorisierten Monteur durchgeführt werden.



---

## Elektrischer Anschluß

---

Überprüfen Sie die auf dem Matrikelschild angegebenen Daten. Das Matrikelschild befindet sich auf der unteren Seite des Gerätegehäuses. **Notieren Sie alle Daten wie Matrikel- und Seriennummer am besten direkt auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung, da diese Angaben in einem eventuellen Servicefall vom Kundendienst benötigt werden.** Überprüfen Sie, daß die Netzspannung und die Leistung für den Betrieb des Gerätes geeignet sind.

Vor dem elektrischen Anschluß ist die einwandfreie Erdung der elektrischen Hausinstallation zu prüfen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller weist jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden zurück, die auf fehlende bzw. mangelhafte Erdung zurückzuführen sind.

Bei den Modellen, die ohne Stecker geliefert werden, ist ein genormter Stecker an das Kabel zu montieren, welcher für die auf das Matrikelschild angegebene Belastung geeignet ist. Der Erdleiter ist durch das gelb-grüne Kabel gekennzeichnet.

Soll das Gerät an einer festen Anschlußdose angeschlossen werden, ist zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachstecker mit Mindestabstand von 3 mm. zwischen den Kontakten einzubauen. Sollte das Netzkabel

gewechselt werden, muß der gelb-grüne Erdleiter mindestens 10 mm länger sein als die Phasenleiter. Benutzen Sie ausschließlich ein Netzkabel des Typs H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F).

Für Kochfelder mit Elektroplatten muß der Querschnitt der Kabel 1,5 mm<sup>2</sup>, für andere Kochfelder 0,75 mm<sup>2</sup> betragen. Außerdem darf das äußere Durchmesser des Netzkabels maximal 7 mm betragen.

**Zulassungserklärung:** für die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entspricht dieses Gerät der EU-Richtlinie ECC 89/109.

**CE** Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 89/336/ECC, 90/396/ECC, 73/23/ECC und deren nachträglichen Änderungen.



## Gasversorgungsanschluß

Auf dem Gerät finden Sie Aufkleber, auf denen der Gastyp angegeben ist, für den die Kochmulde eingestellt ist.

### a) Anschluß an der Gasversorgung

— Der Anschluß am Gasversorgungsnetz bzw. an der Gasflasche muß unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, daß das Gerät für das von Ihnen verwendete Gas eingestellt ist.

**Wichtig:** Achten Sie bitte darauf, daß der Gasdruck den Werten in der Tabelle auf Seite 38 entspricht. Das ist nicht nur wichtig für den sicheren Betrieb des Gerätes, sondern ermöglicht auch die optimale Nutzung der Energie und verlängert die Lebensdauer Ihrer Kochmulde.

#### — Anschluß mit starrem Schlauch (Seite 44)

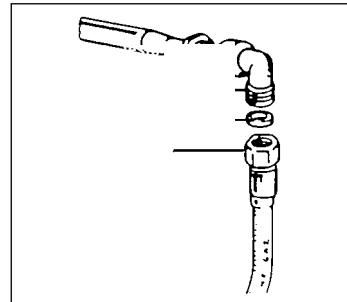
Achten Sie bitte darauf, daß das Gerät keinerlei Zug- bzw. Verdrehungskraft ausgesetzt ist.

#### — Anschluß mit biegsamem Stahlrohr (Seite 44)

Das Verbindungsstück für die Gaszufuhr hat ein 1/2-Gewinde mit zylindrischem Querschnitt. Verwenden Sie bitte ausschließlich Rohre und Dichtungen, die den geltenden Vorschriften entsprechen.

Werden bei der Installation biegsame Rohre benutzt, achten Sie bitte darauf, daß sie nicht länger als 2 Meter sind.

**Achtung:** Nach der Montage überprüfen Sie die Verbindungen auf ihre Dichtigkeit durch Beschmieren mit einfachem Seifenwasser. Benutzen Sie hierzu niemals eine offene Flamme! Versichern Sie sich außerdem, daß das biegsame Rohr nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann (z.B. durch eine Schublade des Einbauschranks).



## ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASTYPEN

Um Ihre Kochmulde mit einer anderen Gasart zu betreiben als die, für die sie werksseitig eingestellt ist, müssen einige Anpassungsmaßnahmen in der folgenden Reihenfolge durchgeführt werden:

- nehmen Sie den Gitterrost und den Brenner ab.
- Führen Sie einen Sechskantschlüssel in den Brennerhalter (Abb 5). Der geeignete Sechskantschlüssel wird als Zubehör zur Mulde mitgeliefert.
- Schrauben Sie die Gasdüse ab und ersetzen Sie diese mit der für Ihre Gasart geeigneten (vbgl. dazu Tabelle "Gasverbrauch")
- Regulieren Sie den Brenner.

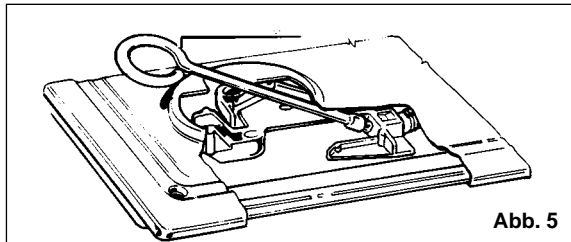


Abb. 5

### TABELLE GASVERBRAUCH

1W = 0,860 kcal/h

Maß X je nach Gasart

Brenner in Funktion	G20/G25		G30	G20 20mbar		G30 29mbar					Maß X je nach Gasart			
	Ø Düse 1/100 mm	Ø Düse 1/100 mm	Ø Düse 1/100 mm	Qn kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	Qmin. kW	Luft-regul.	Luft-regul.	Luft-regul.	Luft-regul.
Stark hinten rechts	120	80	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
Stark vorne links	127	84	84	2,95	281	215	211	2,8	310	0,650	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
Normal	93	61	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,380	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
Hilfs	80	54	54	1,1	105	80	79	1,05	116	0,280	6 mm	4 mm	6 mm	6 mm
Doppelkranz	2x94	2x65	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	15 mm	15 mm
Ultra-Stark	2x94	2x65	2x65	3,3	314	238	236	3,1	314	0,900	13 mm	0 mm	13 mm	13 mm

## REGULIERUNG DER BRENNER

Nachdem die Düse ersetzt wurde, muss die Luftzufuhr der Brenner reguliert werden. Halten Sie sich hierfür an der Maßgabe X, die in der Tabelle "Gasverbrauch" angegeben ist. Achtung: Der Wert von X hängt vom Brenner und von der Gasart ab. Eine gute Flamme muss gut ausgestaltet sein und von mittlerer Länge (Abb. 7B). Bei zuviel Luftzufuhr ist die Flamme kurz und klar (Abb 7C) : in diesem Fall muss das Einstellröhrchen aus dem Brennerkörper ein Stück herasgezogen werden. Bei zuwenig Luft ist die Flamme schwach ausgeprägt und lang (Abb 7A): in diesem Fall schieben Sie das Einstellröhrchen ein Stück weiter in den Brennerkörper hinein. Um das Einstellröhrchen zu bewegen, lösen Sie dessen Fixierschraube ein wenig. Nach der Einstellung ziehen Sie sie wieder fest an (Abb. 6).

Per quota X vedi tabella consumi gas

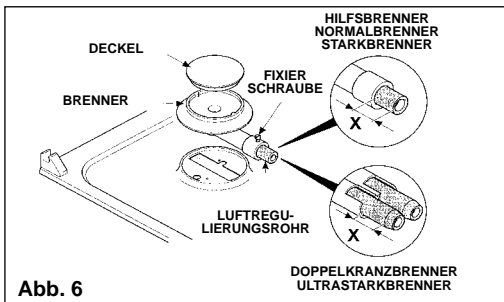


Abb. 6

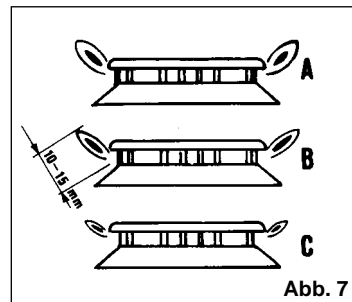


Abb. 7

## REGULIERUNG DER GASMINDESTZUFUHR

Zünden Sie die Brenner an und stellen Sie die Schalter auf das Minimum ein. Ziehen Sie den Schalterknopf ab. Mit einem kleinen Schraubenzieher drehen Sie die Einstellschraube des Gashahns (Abb. 8) gegen den Uhrzeigersinn, um die Gaszufuhr zu erhöhen, oder im Uhrzeigersinn, um sie zu verringern, bis Sie eine 3 bis 4 mm lange Flamme erhalten.

Bei Benutzung von Propangas oder Flüssiggas muss die Einstellschraube für die Mindestgaszufuhr im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festgezogen werden.

**Einstellschraube für die Gasmindestzufuhr** (je nach Modell)

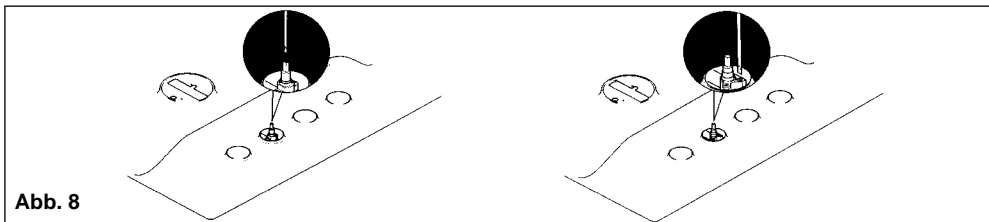


Abb. 8

Nach der Anpassung Ihrer Mulde an einer anderen Gasart ersetzen Sie auf dem Gehäuse Ihres Gerätes den alten Etikettenaufkleber mit dem, der Ihrer Gasart entspricht. Dieser wird mitgeliefert.

Sollten die Gashähne mit der Zeit schwergängig werden, müssen sie mit einem geeigneten Schmierstoff neu geschmiert werden. **Dieser Vorgang darf ausschließlich durch den Werkskundendienst durchgeführt werden.**



# BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch gedacht, Speisen zuzubereiten. Jede andere Verwendung wäre zweckentfremdend und gegebenenfalls gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

## Inbetriebnahme der Brenner

Um die Brenner des Kochfeldes anzuzünden, nähern Sie eine Flamme an den gewünschten Brenner. Drücken Sie dann und drehen Sie den entsprechenden Schalterknopf bis zum Maximum.

Für Geräte mit elektronische Zündvorrichtung gehen Sie wie folgt vor:

— drücken Sie und drehen Sie den Schalterknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Sternchensymbol \*

— zünden Sie den Brenner durch Betätigen der Zündungstaste

Für Geräte mit automatischer Zündvorrichtung genügt es, den Schalterknopf zu drücken und bis zum Sternchen-Symbol \* zu drehen. Solange Sie den Knopf gedrückt halten, werden kleine Funken durch die Zündvorrichtung entladen. Wenn die Flamme sich nicht innerhalb von 5 Sekunden anzündet, drehen Sie den Schalterknopf wieder auf die Position 0 und wiederholen Sie den Vorgang.

Bei den Geräten mit Sicherheitsgashahn wird die Gaszufuhr bei einem ungewollten Auslöschen der Flamme automatisch unterbrochen. Das Zünden der Brenner erfolgt bei diesen Geräten wie oben beschrieben, jedoch muss der Schalterknopf mindestens 5-6 Sekunden nach Entzünden der Flamme gedrückt gehalten werden. Nach dieser Zeit ist die Sicherheitsvorrichtung eingeschaltet und die Flamme bleibt stabil.

Wenn die Gasbrenner für eine Zeitlang nicht benutzt wurden, warten Sie einige Sekunden, bevor Sie sie anzünden, damit die in den Gasrohren enthaltene Luft entweichen kann.

**ACHTUNG: Nach der Reinigung des Kochfeldes überprüfen Sie, daß die Brenner richtig aufliegen und die Funktion der Zündkerzen nicht beeinträchtigen.**

Um die Flamme optimal und energiesparend auszunutzen, benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Durchmesser für den jeweiligen Brenner geeignet ist. Vergleichen Sie dazu die Abbildungen auf Seite 34.

Art des Brenners	Ø Topf (cm)
Brenner vorne rechts	6÷12
Brenner vorne links	24÷26
Brenner hinten rechts	18÷24
Brenner hinten links	12÷18

Bei Pfannen oder Töpfen mit kleinem Durchmesser regulieren Sie die Leistung des Brenners so, daß die Flamme den Topf- bzw. Pfannenboden nicht überlappt. Verwenden Sie bitte nur Pfannen oder Töpfe mit flachem Boden!

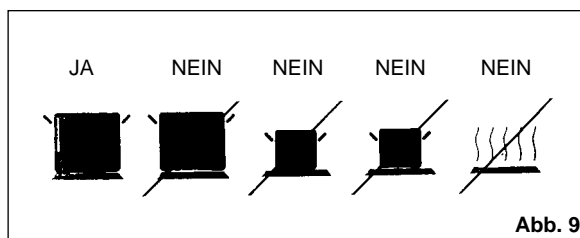
## Benutzung der Elektroplatten (für Kochfelder mit Elektroplatten)

Für eine optimale und energiesparende Nutzung der Elektroplatten regulieren Sie bitte die Einstellung der Schalter so, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben.

LEISTUNG DER ELEKTROPLATTEN		
Stufe	Erwärmung	
0	ausgeschaltet	
1	sehr niedrig	Warmhalten von Speisen, Schmelzen von Butter, Schokolade usw.
2	niedrig	Schmoren, Bechamel-Soße, Ragout, Milchreis, pochierte Eier usw.
3	mäßig	Getrocknete Hülsenfrüchte, tiefgefrorene Speisen, Obst, Wasserkochen.
4	mittelstark	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Nudeln, Pfannkuchen, Fisch.
5	stark	Omelettes, Steaks, intensives Schmoren.
6	sehr stark	Steaks, Schnitzel, fritieren und braten.

Eine Leuchte zeigt an, daß die Elektroplatte in Betrieb ist.

Um die optimale Leistung Ihres Gerätes zu gewährleisten, ist es ratsam, stets Töpfe guter Qualität und mit flachem Boden zu benutzen. Der Durchmesser des Topfbodens sollte mindestens so groß sein wie die Kochplatte (s. Abb. 9). Es empfiehlt sich, vor Gebrauch des Topfes den Boden gut abzutrocknen. Vermeiden Sie das Überlaufen von kochenden Speisen. Heizen Sie niemals die Kochplatten ohne Topf oder mit leerem Topf auf.



# WARTUNG UND REINIGUNG

---

## Wichtiger Hinweis

---

**Vor jeder Demontage zur Reinigung des Gerätes schalten Sie den Strom durch Ausschalten der Haussicherung ab. Versichern Sie sich, daß die Kochstellen vollständig abgekühlt sind.**

Bevor Sie das Gerät reinigen, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Trennen Sie dann das Gerät von der Stromversorgung ab, indem Sie den Netzstecker ziehen bzw. die Hauptsicherung abschalten.

Reinigen Sie die emaillierten, verchromten oder lackierten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder mit nicht scheuemden Flüssigmitteln.

Für die Edelstahlteile verwenden Sie bitte die handelsüblichen Mittel zur Pflege von Edelstahl. Zur Reinigung von Profilleisten in Aluminium nehmen Sie ein mit Vaselineöl oder ähnlichem getränktes Tuch, anschließend wischen Sie mit Alkohol ab. Verwenden Sie bitte niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, auch kleine Bleichmittel oder Säuren. Achten Sie darauf, daß keine säurehaltigen bzw. ätzenden Substanzen (Zitronensäure, Essig, o.ä.) auf die emaillierten bzw. lackierten Flächen liegen bleiben. Reinigen Sie die Gasbrenner mit Seifenwasser. Um den ursprünglichen Glanz zu bewahren, verwenden Sie einen handelsüblichen Spezialreiniger für Aluminiumlegierungen.

Nach der Reinigung sind die Brenner sorgfältig zu trocken, bevor sie wieder aufgesetzt werden.

**Kontrollieren Sie bitte unbedingt, daß die Brenner wieder richtig aufliegen, da eine fehlerhafte Montage der Brenner zur mangelhaften Verbrennung des Gases führen kann.**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch gedacht, Speisen zuzubereiten. Jede andere Verwendung wäre zweckentfremdend und gegebenenfalls gefährlich.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

---

## Technischer Kundendienst

---

Sollte Ihr Gerät einmal nicht ordnungsgemäß funktionieren, kontrollieren Sie bitte folgendes, bevor Sie den technischen Kundendienst rufen:

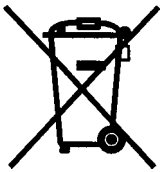
- überprüfen Sie, daß das Gerät stromversorgt ist
- überprüfen Sie, daß die Gaszufuhr in Ordnung ist.

Sollte die Ursache für die Funktionsstörung nicht ermittelt werden können, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst. Unternehmen Sie nichts auf eigene Faust!

# MONTAGE DES DECKELS

Der Deckel kann als Zubehör auf Wunsch geliefert werden.

Schließen Sie den Glasdeckel erst, nachdem die Brenner bzw. die Elektroplatten vollständig abgekühlt sind, um das Glas vor einem Hitzestau zu schützen. Bitte entfernen Sie alle eventuellen Überlaufreste von der Deckeloberfläche, bevor Sie ihn öffnen.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

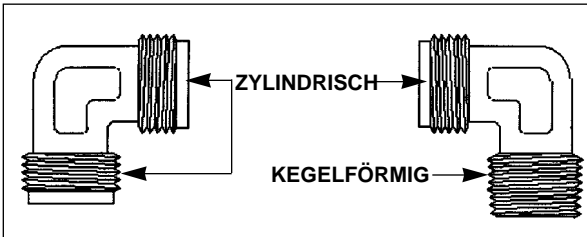
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

## MONTAGENLEITUNG FÜR DEN ANSCHLUß DES ROHRSTUTZENS AN DIE MULDE

Diese Montageanleitung ist ausschließlich für qualifiziertes Fachpersonal bestimmt, welches laut geltenden Normen die Installation vornehmen muß. Jedweder Eingriff in das Gerät ist bei abgeschalteter Stromversorgung vorzunehmen!

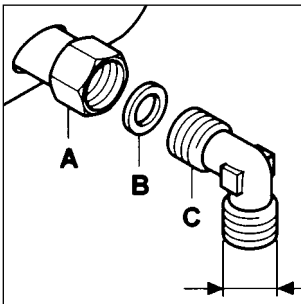
Bei einigen Modellen wird ein kegelförmiges Verbindungsstück mitgeliefert, das in manchen Ländern vorschriftsmäßig zur Installation benutzt werden muss.



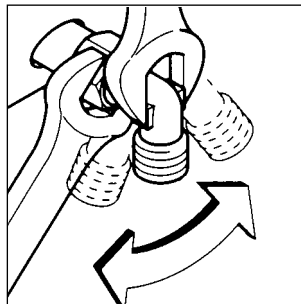
In den nachfolgenden Zeichnungen werden die unterschiedlichen Verbindungsarten dargestellt. Auf jeden Fall muss das zylindrische Teil des Verbindungsstücks mit dem Kochfeld angeschlossen werden

### MONTAGE DER ROHRVERBINDUNGEN

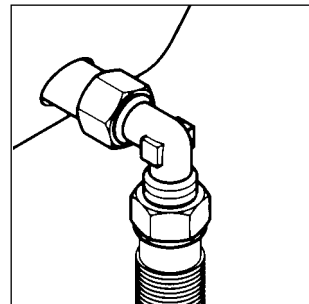
Zur Montage der Rohrverbindungen brauchen Sie einen 17er und einer 23er Sechskantschlüssel.



- 1) Montieren Sie die Teile in der abgebildeten Reihenfolge:  
A) Leitungsrohr  
B) Dichtung  
C) Bewegliches Verbindungsstück



- 2) Schrauben Sie das Verbindungsstück C mit dem Sechskantschlüssel fest an. Richten Sie dabei die bewegliche Verbindung in die gewünschte Position.



- 3) Verbinden Sie den Rohrbogen C mit dem Gasversorgungsnetz entweder mit einem starren Rohr aus Kupfer oder mit einem biegsamen aus Stahl.

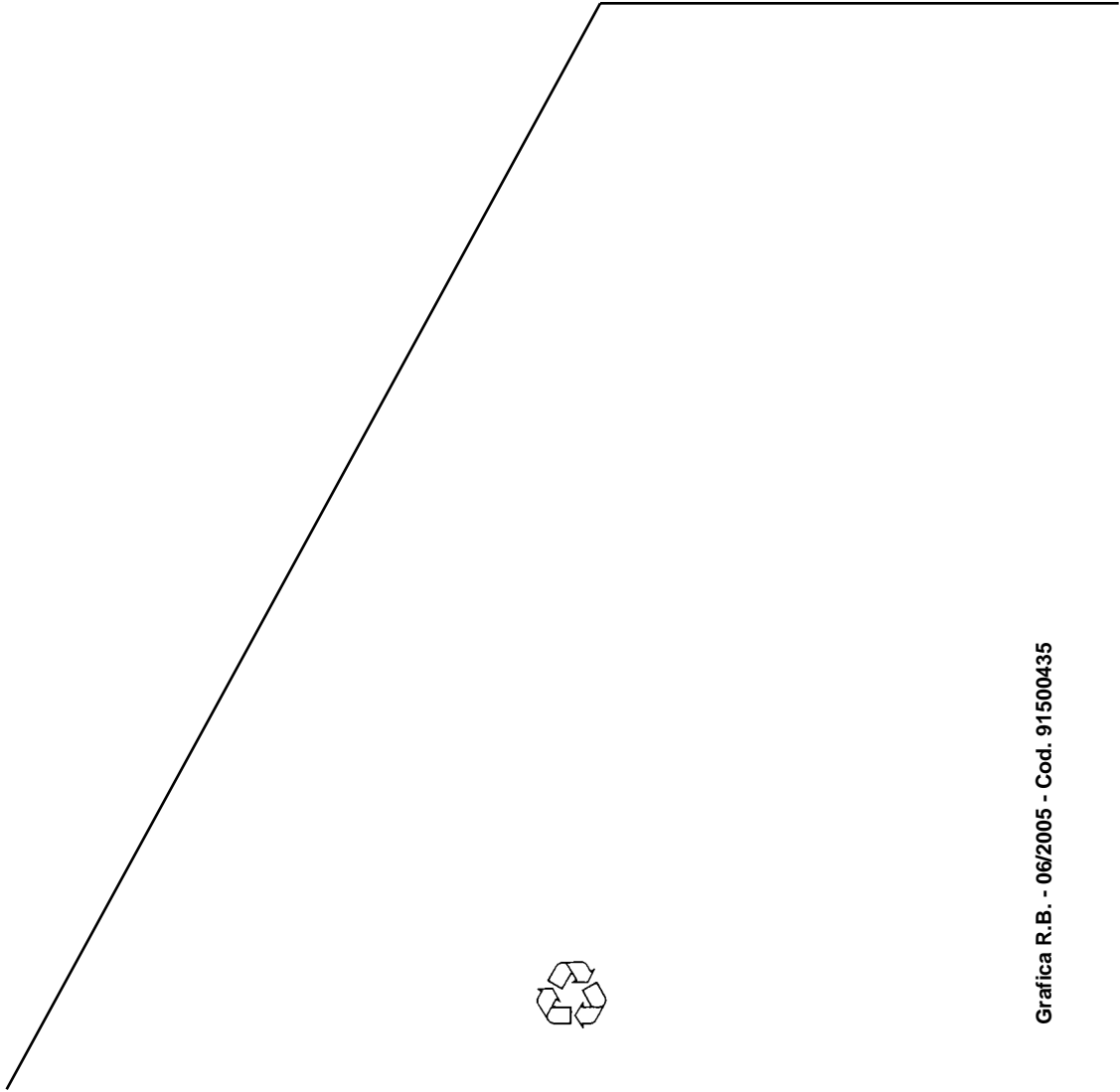
### SEHR WICHTIG:

Um den Installationsvorgang zu erleichtern und um Undichtigkeiten am Gasrohr zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Anschluß des Gasversorgungsrohres in der untenstehenden Reihenfolge vorzunehmen:

Zuerst schließen Sie das Gasrohr an die Kochmulde an und erst dann an das Versorgungsnetz!

Die Mißachtung dieser Reihenfolge könnte zu Undichtigkeiten im Anschluß zwischen Gasrohr und Mulde führen.

**NACH DER MONTAGE IST DIE INSTALLATION AUF EINWANDFREIE  
DICHTIGKEIT MIT SEIFENWASSER ZU PRÜFEN.**



Grafica R.B. - 06/2005 - Cod. 91500435