

Insieme al piano di cottura è fornito questo documento diviso in due parti:

*·le **istruzioni** per l'uso quotidiano del vostro apparecchio. Questo libretto vi permetterà di scoprirne tutti i vantaggi e di trarre il massimo profitto. Leggetelo attentamente prima di servirvi del vostro piano di cottura e non esitate a consultarlo il più spesso possibile.*

*·la **parte tecnica** che contiene tutte le raccomandazioni per procedere all'installazione in conformità alle norme di legge.*

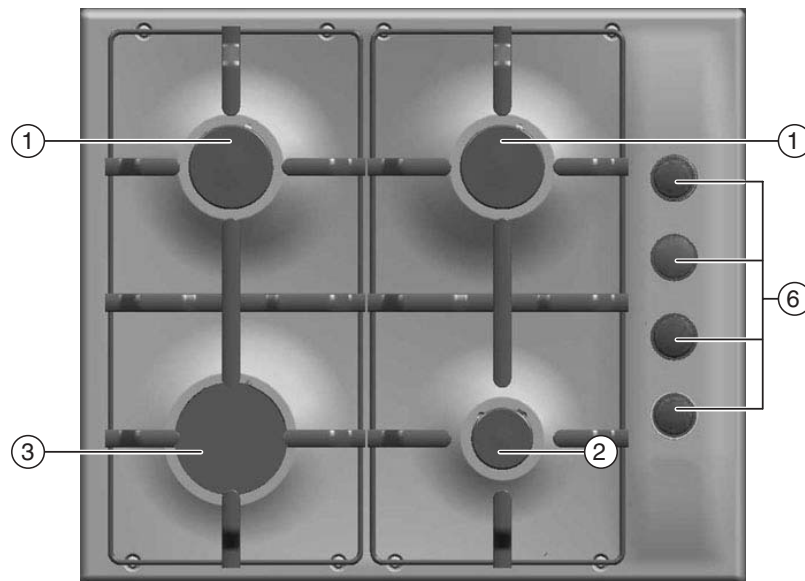
L'allacciamento all'impianto elettrico e del gas deve essere effettuato da un **tecnico qualificato**, l'unico a poter applicare la legislazione in vigore.

Queste operazioni di installazione, per quanto siano semplici, sono delicate ed essenziali per ricavare il massimo rendimento dal vostro piano di cottura.

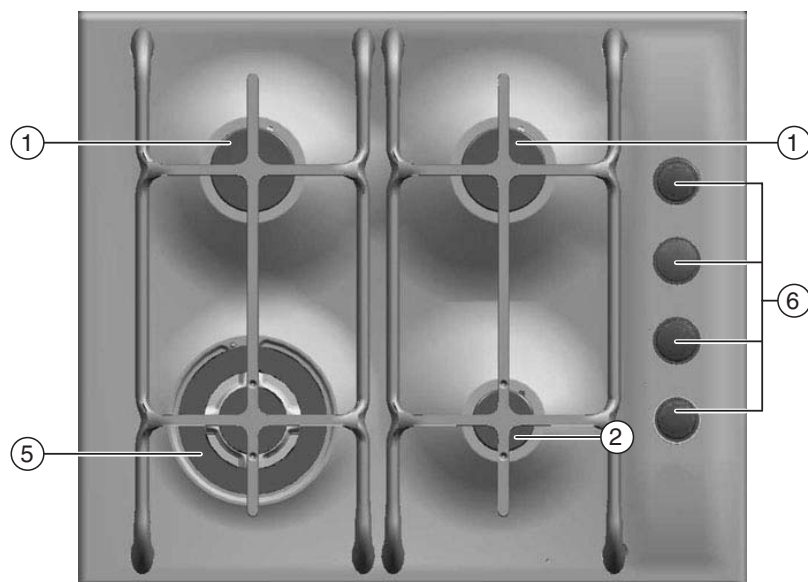
Questo documento deve essere conservato dall'utilizzatore

La parte tecnica comporta una tabella da completare qualora si debba adattare l'apparecchio ad un altro tipo di gas: questo permette di identificare senza ambiguità lo stato dell'apparecchio dopo la modifica.

Il piano di cottura



TC 64 - TC 64 S



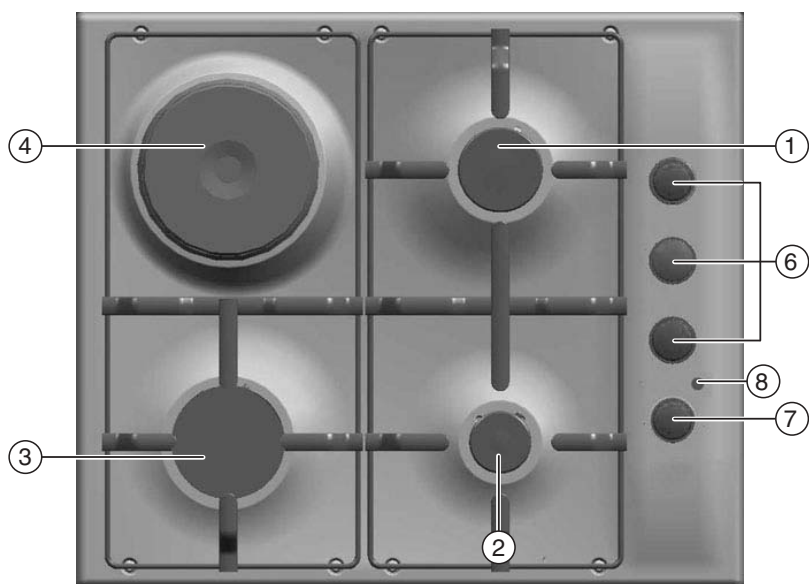
TF 66 S - TA 66 S

I modelli "tutto gas" comprendono:

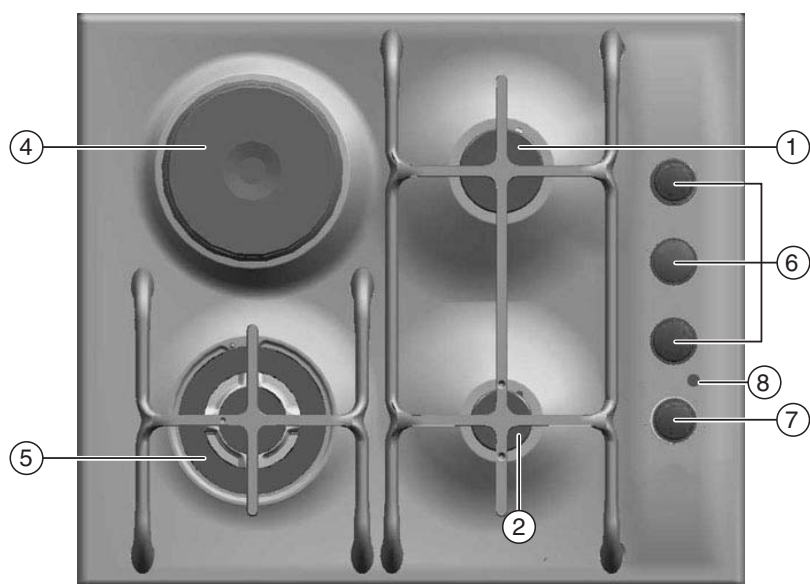
- (1) - due bruciatori semirapidi: 1,90 kW**
- (2) - un bruciatore ausiliario: 1,00 kW**
- (3) - un bruciatore rapido: 3,30 kW per gas naturali
3,00 kW per gas liquidi**
- (5) - un bruciatore tripla corona: 3,25 kW**
- (6) - le manopole di comando dei bruciatori**

I pittogrammi serigrafati attorno alle manopole indicano la corrispondenza comando-fuoco.

Il piano di cottura



TC 63 S



TF 65 S - TA 65 S

I modelli "misti" comprendono:

- (1) - un bruciatore semirapido: 1,90 kW**
- (2) - un bruciatore ausiliario: 1,00 kW**
- (3) - un bruciatore rapido: 3,30 kW per gas naturali
3,00 kW per gas liquidi**
- (4) - piastra elettrica rapida con termo-protettore: 1,50 kW Ø 145 mm**
- (5) - un bruciatore tripla corona: 3,25 kW**
- (6) - le manopole di comando dei bruciatori gas**
- (7) - la manopola di comando del fuoco elettrico**
- (8) - la spia di accensione del fuoco elettrico**

I pittogrammi serigrafati attorno alle manopole indicano la corrispondenza comando-fuoco.

Regolazione dei bruciatori gas

Regolazione dei bruciatori

La regolazione è progressiva, permette un facile adattamento ai diversi diametri di recipiente e alle intensità di riscaldamento.

La regolazione si esegue premendo e girando in senso antiorario la manopola di comando in modo da portare la tacca della manopola di fronte ai simboli:



Accensione dei bruciatori provvisti di un dispositivo di sicurezza

L'accensione dei bruciatori del vostro piano è "a una mano". Basta infatti premere la manopola di comando girandola contemporaneamente in senso antiorario: un'emissione di scintille provoca l'accensione del bruciatore. Dopo la fuoriuscita della fiamma, **mantenere una pressione sufficiente** sulla manopola per permettere l'attivazione del dispositivo di sicurezza.

Se la fiamma si spegne accidentalmente durante il funzionamento, entra in funzione il dispositivo di sicurezza: l'erogazione del gas si interrompe automaticamente. Per riaccendere il bruciatore, procedere nuovamente all'accensione come indicato più sopra.

Nota: in mancanza di corrente elettrica, è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero girando la manopola e mantenendo una pressione sufficiente come indicato più sopra.

Regolazione della piastra

Uso delle piastre rapide a protettore integrato

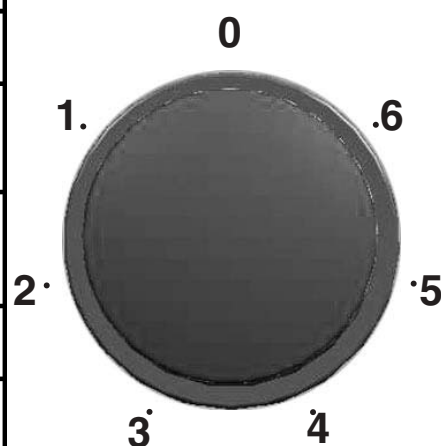
La piastra riscalda costantemente e un protettore ne evita il surriscaldamento in caso di uso troppo prolungato o errato (pentola vuota, deformata...).

Utilizzando la piastra con protettore, è preferibile adoperare immediatamente la posizione massima (6) per ottenere un aumento di temperatura pressoché immediato. Quando la piastra inizia a riscaldarsi, potete regolare la manopola su posizioni inferiori.

La piastra continua a riscaldarsi per circa 10 minuti dopo l'arresto dell'alimentazione elettrica: è dunque vostro interesse spegnerla prima della fine della cottura. Le piastre con protettore garantiscono un aumento della temperatura molto veloce in posizione massima (6).

La manopola di comando della piastra rapida con protettore integrato è graduata da 1 a 6. Si regola nel modo seguente:

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestroni
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo



Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiunge la massima resistenza.

Recipienti da adoperare

Per la piastra elettrica, si raccomanda l'uso di **pentole e recipienti a fondo spesso e perfettamente piatto**. Il loro **diametro** deve essere almeno uguale a quello della piastra utilizzata: questo garantisce un notevole risparmio di energia e tempi di cottura più brevi.

E' anche preferibile coprire i recipienti un **coperchio**.

Consigli per l'uso

Raccomandazioni importanti

Il piano di cottura deve essere destinato esclusivamente all'uso domestico per il quale è stato studiato. Qualsiasi altro uso (come per esempio per riscaldare una stanza) è pericoloso.

Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di danni provocati da un uso improprio o errato.

- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune regole fondamentali:
 - l'apparecchio deve essere installato all'interno e non deve essere esposto agli agenti atmosferici;
 - **non usate mai** l'apparecchio se siete a piedi scalzi;
 - **non tirate mai il cavo di alimentazione:** per staccarlo, estraete la spina dalla presa di corrente;
 - Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Gli elementi del vostro piano di cottura funzioneranno con una resa massima se vengono mantenuti in **perfetto stato di pulizia**.
- **Non riporre prodotti di pulizia infiammabili nel mobile situato sotto il piano di cottura.**
- Quando l'apparecchio non è in servizio, chiudete il rubinetto di arresto generale che comanda l'apparecchio o la bombola nel caso del gas butano.

Consigli per l'uso

Recipienti da utilizzare

- **Le griglie di supporto delle pentole** dei piani di cottura tutto gas o misti **non sono previste** per l'uso di **recipienti a base concava o convessa**.
- Tutti i bruciatori - rapido, semirapido o ausiliario - possono ricevere recipienti dal diametro minimo di 120 mm.
- Vi consigliamo tuttavia di utilizzare sempre un **bruciatore appropriato alle dimensioni del recipiente** (vedi tabella) di modo che le fiamme non lambiscano i contorni delle pentole: le fiamme devono scaldare solo il fondo della pentola.
- **Non posate mai pentole instabili o deformate** sui bruciatori e sulle piastre elettriche per evitare qualsiasi rischio di sversamento accidentale.
- **Attenzione:** Dopo qualsiasi operazione di pulizia ricollocare le griglie di supporto delle pentole assicurandosi del loro corretto posizionamento e stabilità.
- Controllate sempre che le manopole siano sulla posizione “●” quando non usate l'apparecchio.
- Non appena un liquido bolle nella pentola, è sufficiente un'intensità di riscaldamento minima per evitare che si riversi fuori dalla pentola.

Bruciatore	∅ Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Pulizia

Prima di ogni operazione disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Per una lunga durata del piano è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate ed il coperchio in vetro, se presenti, vanno lavati con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarli;
- gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni;
- nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti;
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Ingrassaggio dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Installazione dei piani da incasso

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

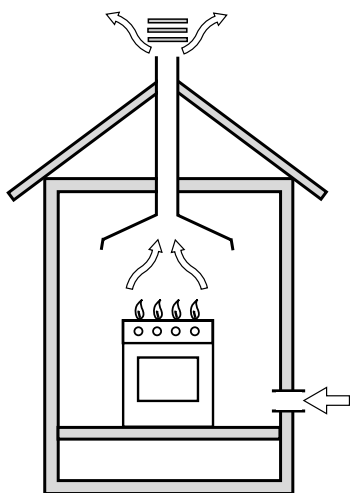
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il piano elettricamente disinserito.

- Questo libretto riguarda un piano di cottura da incasso di classe 3.

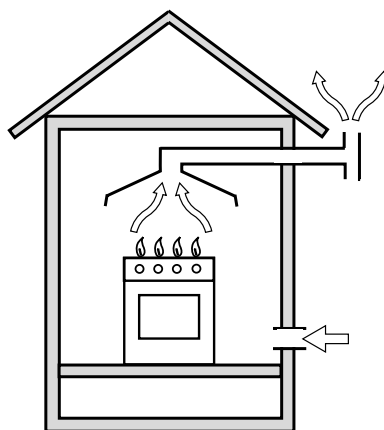
Posizionamento

Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.

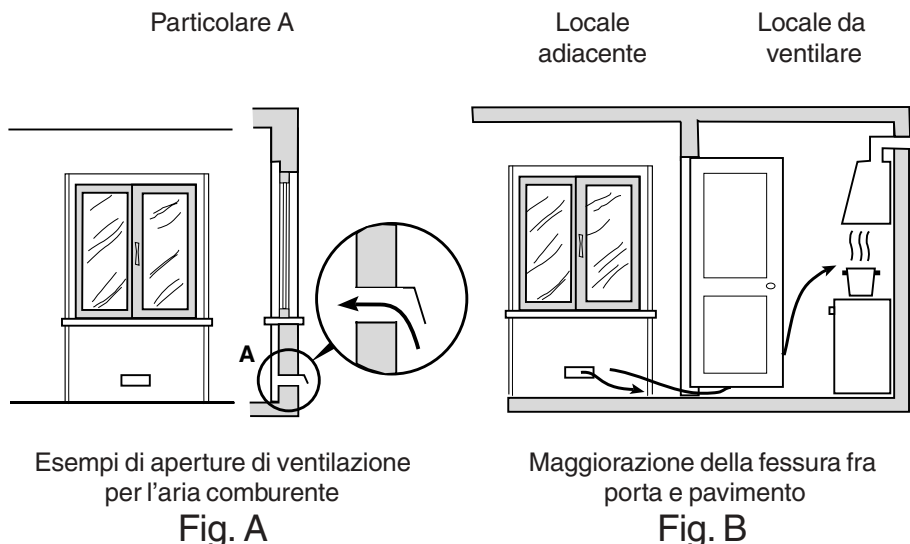


In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

- b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200 cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

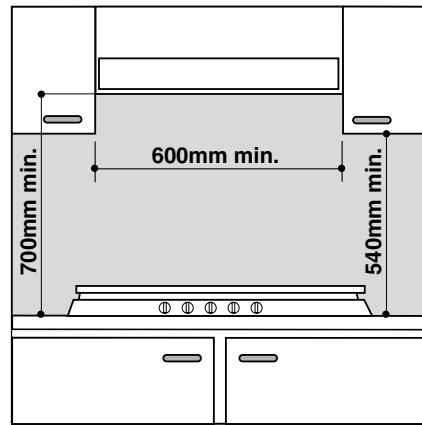


- c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.
- d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

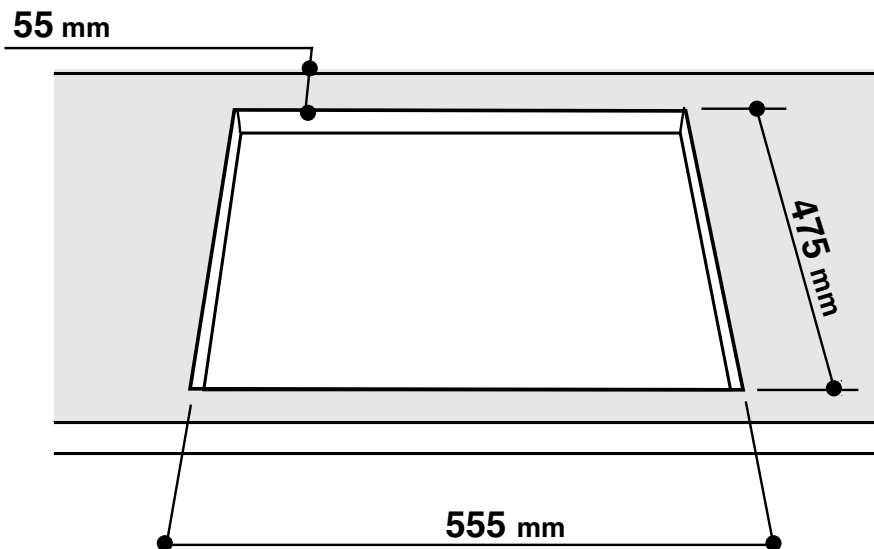
Installazione dei piani da incasso

È possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore dell'apparecchio deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione dell'apparecchio vanno osservate le seguenti precauzioni:

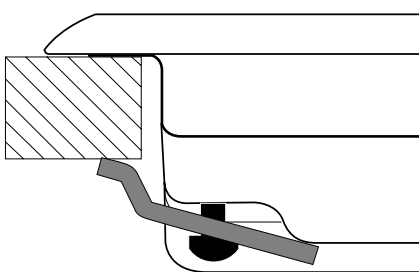
- a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- c) Nel caso di cappe larghe 600 mm, oltre a rispettare quanto specificato al punto b), è necessario posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 540 mm, tale da consentire l'eventuale installazione del coperchio e la sua corretta manovrabilità, e in ogni caso ad una distanza dal top tale da permettere un'agevole uso delle pentole sull'apparecchio.
- d) Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.



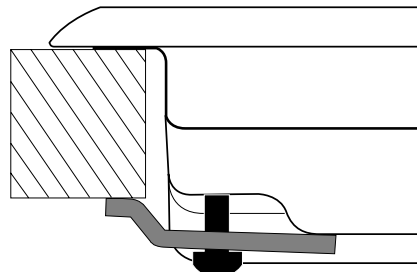
e) Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



Schema di fissaggio dei ganci

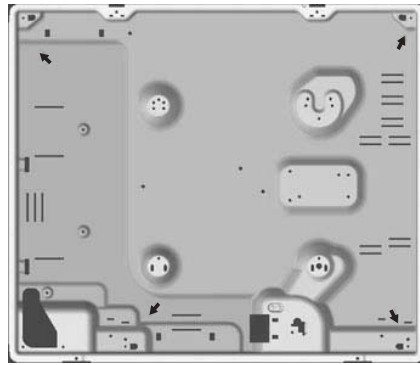
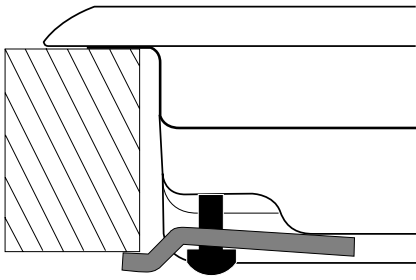


Posizione gancio per top H=20mm



Posizione gancio per top H=30mm

Avanti



Dietro

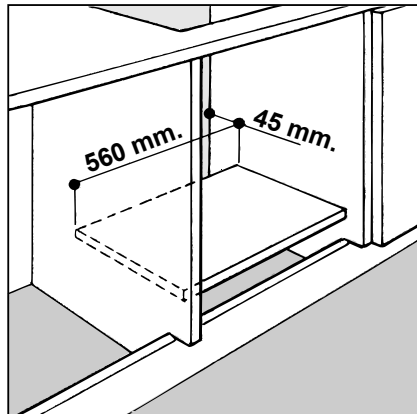
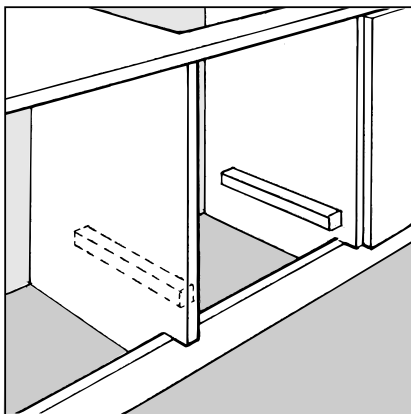
Posizione gancio per
top H=40mm

N.B: Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

f) E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

g) Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Nota: Nel caso in cui il piano sia installato su di un forno incasso, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura posteriore di almeno 45 x 560 mm.



Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Controllo tenuta

Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
- rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
- al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione, secondo UNI-CIG 7430 (regolatori per gas canalizzati).

Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

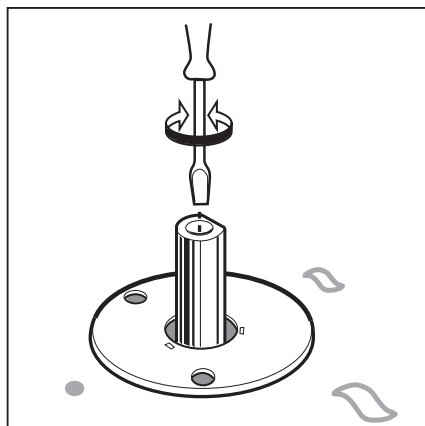
Regolazione minimi

- Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
- Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.



Modifica	Timbro della stazione tecnica	Data
<i>Incollare qui una delle etichette che si trovano nel sachetto degli iniettori</i>		



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Disposizione dei bruciatori

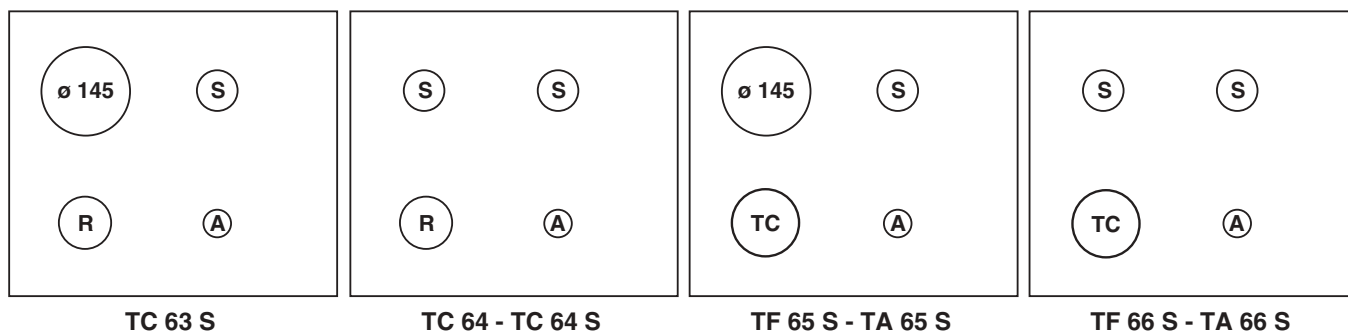


Tabella degli iniettori

Tabella 1			Gas liquido				Gas naturale			
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridot.	By-Pass 1/100 (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
						***	**			
Rapido (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314
Semi Rapido (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181
Ausiliario (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95
Tripla Corona (TC)	130	1,30	57	3,25	91	236	232	3,25	133	309
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20		
	Minima (mbar)					20	25	17		
	Massima (mbar)					35	45	25		

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

La table de cuisson est accompagnée de ce document divisé en deux parties :

*·le **mode d'emploi** courant de votre appareil. Cette brochure vous permettra de découvrir tous ses avantages et d'en profiter au maximum. Lisez-la attentivement avant de vous en servir et n'hésitez pas à la consulter le plus souvent possible.*

*·la **partie technique** qui contient toutes les consignes pour procéder à une installation conforme aux normes prévues par la loi.*

Le raccordement à l'installation électrique et à l'installation du gaz doit être effectué par un professionnel du secteur, le seul pouvant appliquer la réglementation en vigueur.

Ces opérations d'installation, bien que simples, sont délicates et s'avèrent essentielles pour obtenir un rendement performant de votre table de cuisson.

Ce document est à conserver par l'utilisateur

La partie technique comprend un tableau qu'il faut compléter en cas d'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz : ceci permet d'identifier sans la moindre ambiguïté l'état de l'appareil après cette modification.

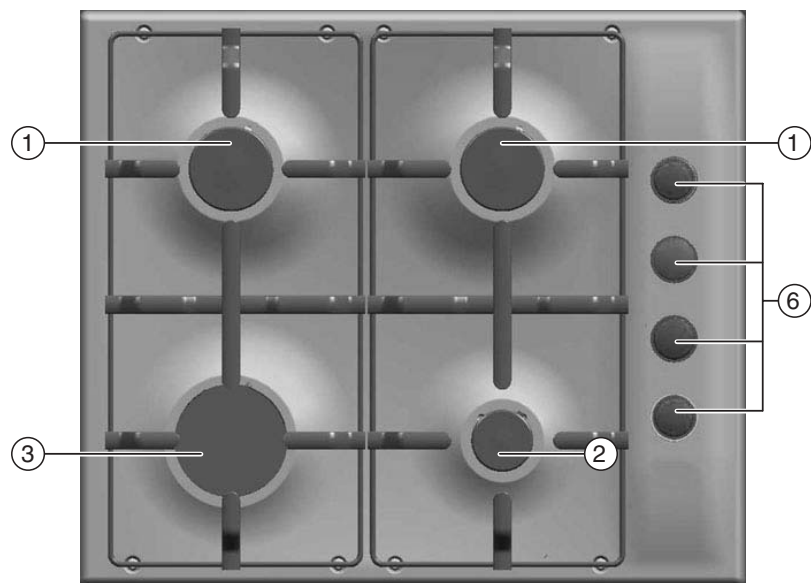


Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

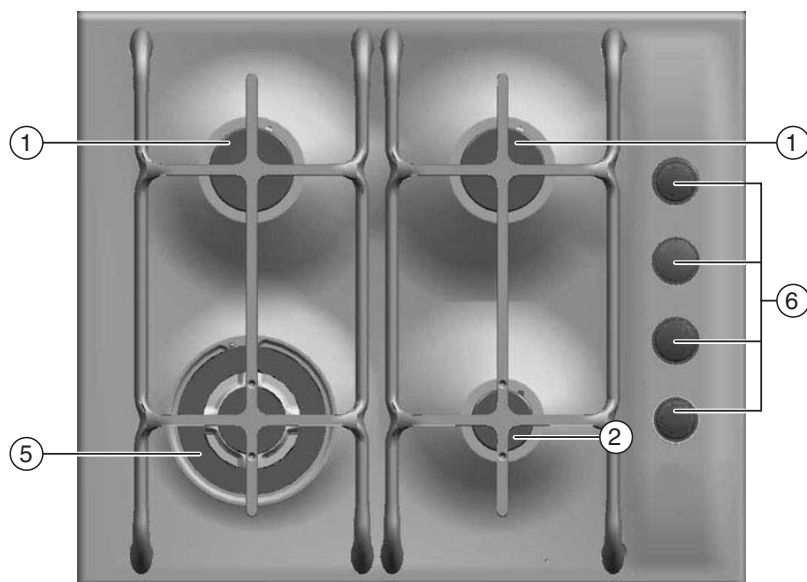
- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

La table de cuisson



TC 64 - TC 64 S



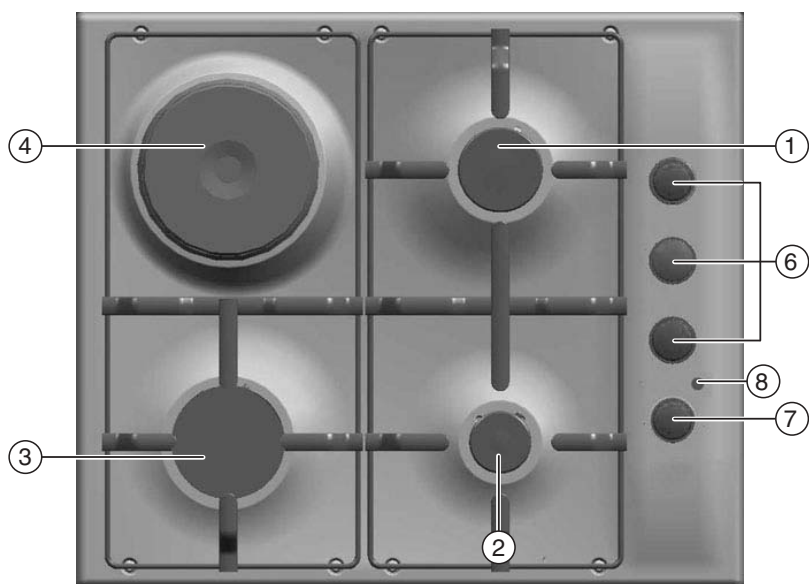
TF 66 S - TA 66 S

Les modèles “tout gaz” comprennent :

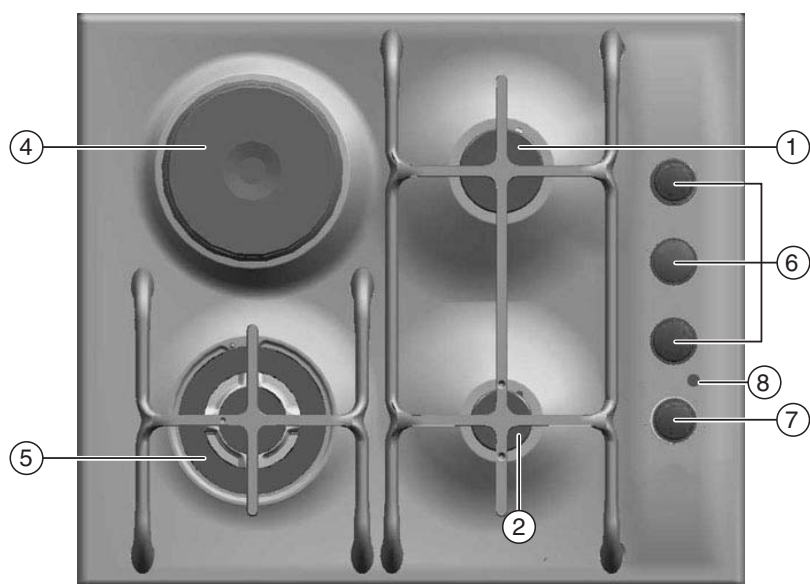
- (1) - deux brûleurs semi-rapides : 1,90 kW
- (2) - un brûleur auxiliaire : 1,00 kW
- (3) - un brûleur rapide : 3,30 kW pour **gaz naturels**
 3,00 kW pour **gaz liquides**
- (5) - un brûleur triple couronne : 3,25 kW
- (6) - les manettes de commande des brûleurs

Les pictogrammes sérigraphiés autour des manettes indiquent la correspondance commande-foyer.

La table de cuisson



TC 63 S



TF 65 S - TA 65 S

Les modèles “mixtes” comprennent :

- (1) - un brûleur semi-rapide : 1,90 kW
- (2) - un brûleur auxiliaire : 1,00 kW
- (3) - un brûleur rapide : 3,30 kW pour gaz naturels
 3,00 kW pour gaz liquides
- (4) - plaque électrique rapide avec thermoprotecteur : 1,50 kW Ø 145 mm
- (5) - un brûleur triple couronne : 3,25 kW
- (6) - les manettes de commande des brûleurs gaz
- (7) - la manette de commande du foyer électrique
- (8) - le voyant d'allumage du foyer électrique

Les pictogrammes sérigraphiés autour des manettes indiquent la correspondance commande-foyer.

Réglage des brûleurs gaz

Réglage des brûleurs

Le réglage est progressif, il permet une adaptation facile aux différents diamètres de casseroles et aux intensités de chauffe.

Pour le réglage, appuyez sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère de la manette en face des symboles suivants :



Allumage des brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité

Les brûleurs de votre table sont à allumage "une main". Il suffit en effet d'appuyer sur la manette tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire jaillir des étincelles qui entraînent l'allumage du brûleur. Après l'allumage, **continuez à appuyer** sur la manette pour permettre au dispositif de sécurité gaz de s'activer.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, le dispositif de sécurité gaz intervient : l'arrivée du gaz est coupée automatiquement. Pour rallumer le brûleur, procédez comme indiqué plus haut.

Rappel : en cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette, appuyez sur la manette tout en la tournant comme indiqué plus haut.

Réglage de la plaque

Utilisation des plaques rapides à protecteur intégré

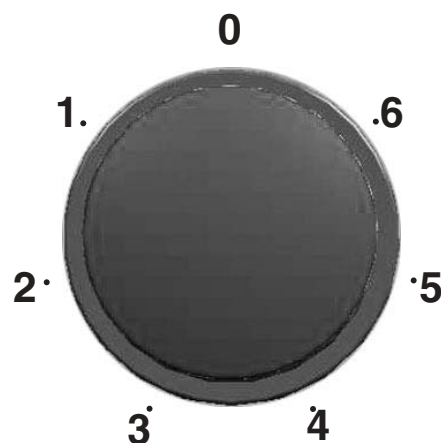
La plaque chauffe constamment, un protecteur évite sa surchauffe en cas d'utilisation prolongée ou d'erreur d'utilisation (casserole vide, déformée..).

Lors de l'utilisation de la plaque avec protecteur, mieux vaut choisir immédiatement la position maxi. (6) pour obtenir une augmentation pratiquement immédiate de la température. Quand la plaque commence à chauffer, vous pouvez ramener la température à des positions inférieures.

La plaque continue à chauffer pendant environ 10 minutes après coupure de l'alimentation électrique : mieux vaut donc, dans votre intérêt, l'éteindre avant la fin de la cuisson. Les plaques avec protecteur garantissent une augmentation de la température extrêmement rapide en position maximum (6).

La manette de la plaque rapide avec protecteur intégré est graduée de 1 à 6. Son réglage a lieu comme suit :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps



Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Choix des récipients

Pour la plaque électrique, il est recommandé d'utiliser des casseroles et des récipients de cuisson à fond épais et parfaitement plat. Leur diamètre doit être au moins égal à celui de la plaque utilisée : on fera ainsi des économies d'électricité considérables tout en réduisant la durée de cuisson.

Il est aussi conseillé de couvrir les récipients **d'un couvercle.**

Mode d'emploi

Recommandations importantes

La table de cuisson doit être destinée à l'usage pour lequel elle a été spécialement conçue. Tout autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est dangereuse.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation impropre ou erronée.

- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - l'appareil doit être installé en intérieur et ne doit pas être exposé aux agents atmosphériques;
 - **n'utilisez jamais** l'appareil pieds nus;
 - **ne tirez pas sur le câble d'alimentation** : pour le débrancher, sortez la fiche de la prise de courant;
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Les éléments de votre table de cuisson fonctionneront à plein rendement si vous les gardez **parfaitement propres**.
- **Ne rangez pas de produits de nettoyage inflammables dans le meuble au-dessous de la table de cuisson.**
- Quand vous ne vous servez pas de votre appareil, fermez le robinet d'arrêt du gaz de l'appareil ou la bouteille de gaz en cas de fonctionnement au gaz butane.

Mode d'emploi

Choix des récipients

- **Les grilles support de casseroles** des tables de cuisson gaz ou mixtes **ne sont pas prévues** pour des **récipients de cuisson à fond concave ou convexe**.
- Vous pouvez utiliser sur tous les brûleurs - rapide, semi-rapide ou auxiliaire – des récipients ayant au moins 120 mm de diamètre.
- Nous vous conseillons néanmoins de toujours utiliser un **brûleur approprié aux dimensions du récipient de cuisson** (voir tableau) pour éviter que les flammes dépassent du fond des casseroles : les flammes ne doivent chauffer que le fond de la casserole.
- **Ne posez jamais de casseroles instables ou déformées** sur les brûleurs et sur les plaques électriques pour éviter tout risque de débordement accidentel.
- **Attention** : Après toute opération de nettoyage, remontez bien les grilles support de casseroles à leur emplacement et vérifiez leur stabilité.
- Veillez à ce que les manettes soient toujours sur “●” quand vous n'utilisez pas votre appareil.
- Dès qu'un liquide bout dans une casserole, il suffit de réduire l'intensité de chauffage pour éviter qu'il ne déborde.

Brûleur	∅ Diamètre des récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple couronne (TC)	24 - 26

Entretien

Avant toute opération coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Pour prolonger la durée de vie de votre table de cuisson, procédez à un nettoyage général fréquent et minutieux, en n'oubliant pas que :

- **il ne faut pas utiliser d'appareils de nettoyage à vapeur**
- les parties émaillées et le couvercle en verre doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs;
- les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés;
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B. : Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Installation des tables à encastrer

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer correctement les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la table de cuisson.

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):

gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;

gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;

gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

- Ce livret concerne une table de cuisson à encastrer classe 3.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

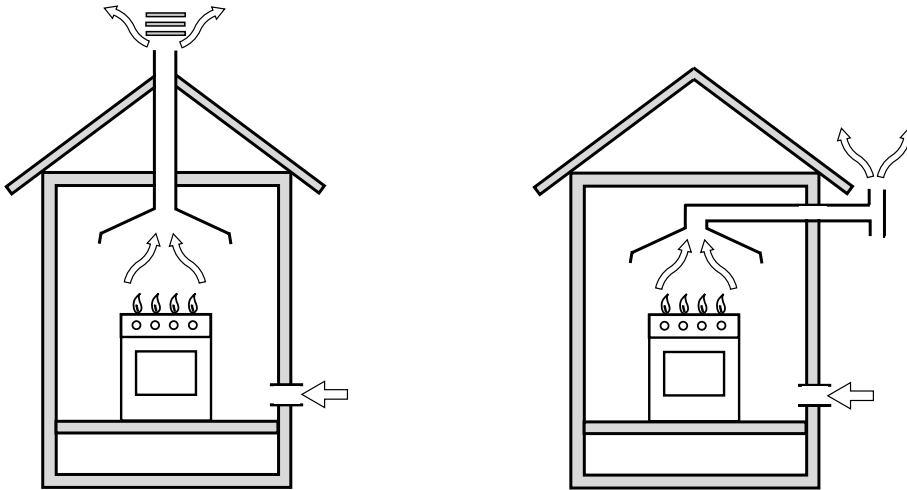
Positionnement

Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

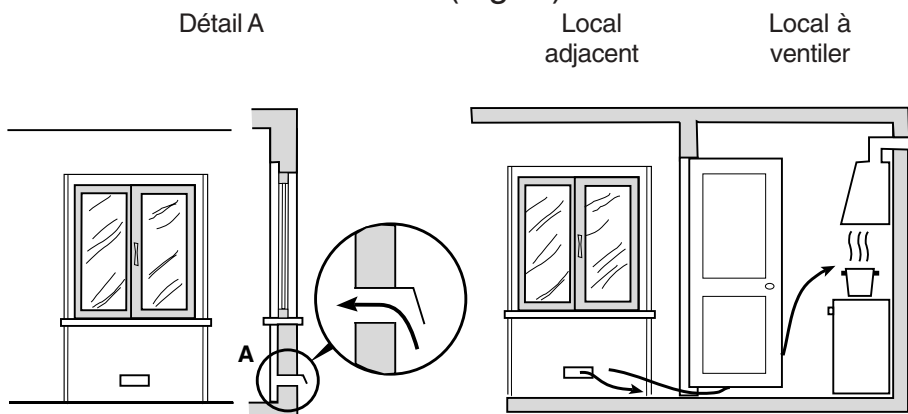
Il faut observer les conditions suivantes:

- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'externe des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson) Directement à l'externe

b) La pièce doit être équipée d'un système permettant l'apport d'air indispensable à une bonne combustion. La quantité d'air comburant ne doit pas être inférieure à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être du type prélevant directement l'air de l'extérieur de l'immeuble au moyen d'un conduit devant avoir au moins 100 cm² de section utile et ne risquant pas d'être accidentellement bouché. Pour les tables de cuisson dépourvues de dispositif de sécurité en cas d'extinction de la flamme, il faut prévoir des ouvertures d'aération agrandies de 100%, le minimum prévu est de toute manière de 200cm² (Fig. A). Ou bien du type prélevant indirectement l'air de locaux adjacents équipés d'un conduit d'aération vers l'extérieur comme sus indiqué et qui ne soient pas des parties communes de l'immeuble, des pièces à risque d'incendie ou des chambres à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

Fig. B

c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) (Pour la France et la Belgique)

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bidons de GPL doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz.

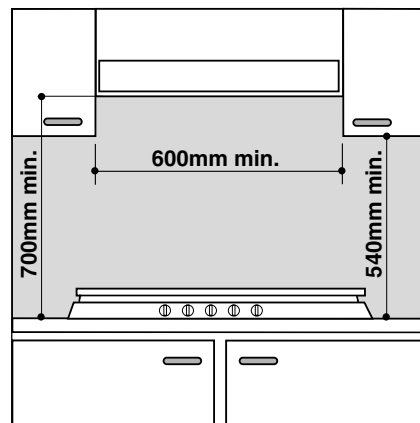
Les bidons de GPL, qu'ils soient vides ou partiellement pleins, ne devront donc pas être installés ou déposés dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.).

Il est opportun de tenir dans le local, uniquement le bidon que vous êtes en train d'utiliser, placé de façon à ne pas être sujet à l'action directe des sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) pouvant lui faire atteindre des températures dépassant 50°C.

Installation des tables à encastrer

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte des tables de cuisson:

- a) Les meubles adjacents ayant une hauteur dépassant celle du plan de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan.
- b) Les hottes doivent être installées conformément aux indications fournies par les notices d'instructions de ces dernières et en tous cas, à au moins 650 mm de distance.
- c) En cas de hottes ayant une largeur de 600 mm; outre à respecter ce qui est spécifié au point b), il faut positionner les meubles adjacents à la hotte au moins à 540 mm. de hauteur du top, de manière à permettre l'éventuelle installation du couvercle et sa correcte manoeuvrabilité; mais de toutes façons il faut les installer à une distance du top qui permette l'usage des casseroles sur la cuisinière.
- d) Si la table est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan comme indiqué figure.



- e) La niche pratiquée dans le meuble devra avoir les dimensions indiquées figure. Des crochets de fixation sont prévus pour fixer le plan sur des dessus de meuble de 20 à 40 mm d'épaisseur. Il est conseillé d'utiliser tous les crochets fournis pour obtenir une bonne fixation de la table.

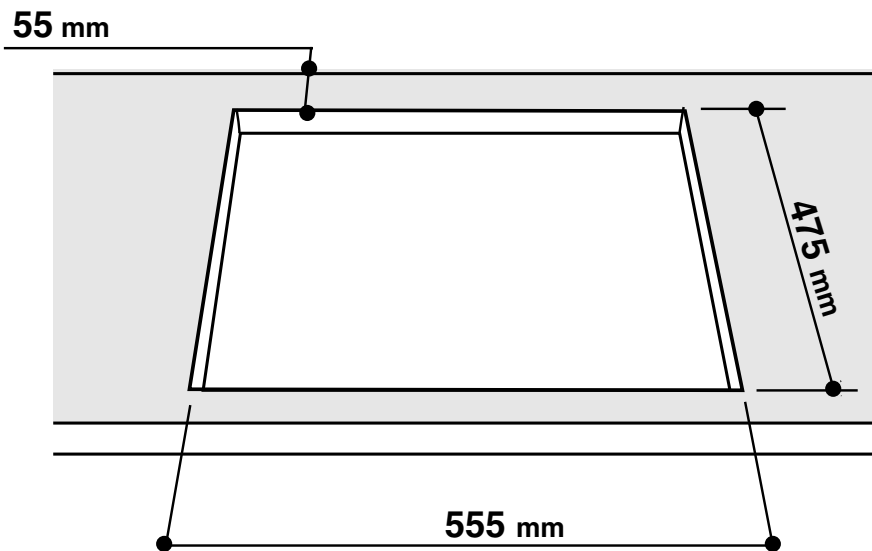
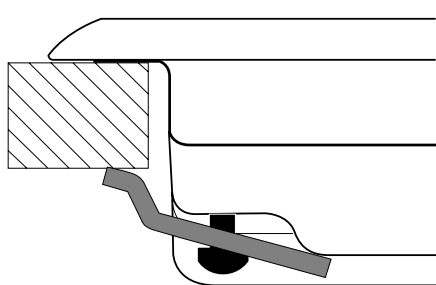
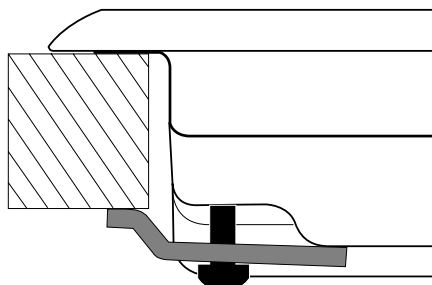


Schéma de fixation des crochets

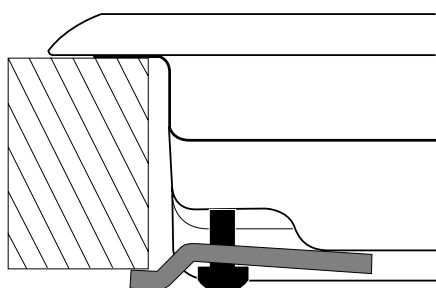


Position crochet pour top H=20mm

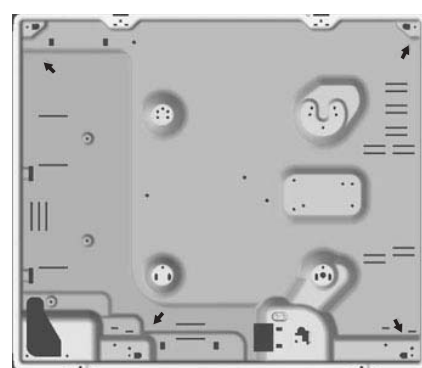


Position crochet pour top H=30mm

Devant



Position crochet pour top H=40mm



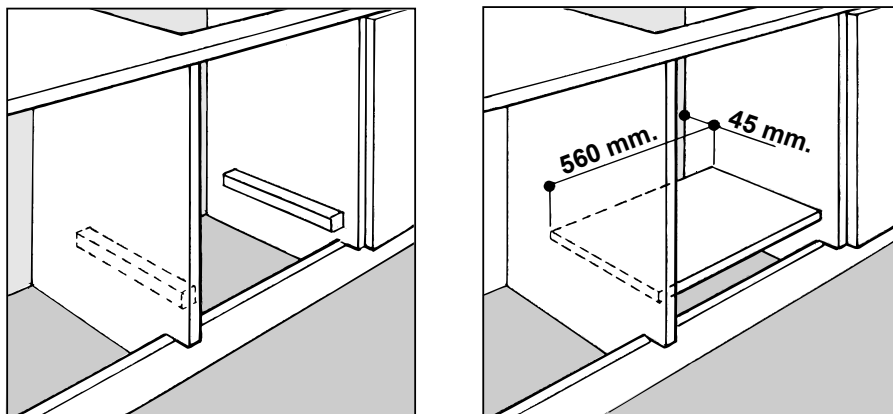
Derrière

N.B: Utilisez les crochets inclus dans le "sachet accessoires"

f) La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrés équipés de ventilation de refroidissement.

g) Si la table de cuisson n'est pas installée au-dessus d'un four encastré, il faut intercaler un panneau en bois servant d'isolation. Ce dernier doit être installé à au moins 20 mm. de distance du bas de la table.

Note: si la table de cuisson est installée au dessus d'un four encastré, il vaut mieux installer le four de façon à ce qu'il repose sur deux cales en bois; si le plan d'appui est un plan continu, ce dernier doit avoir à l'arrière une ouverture d'au moins 45x560 mm.



Raccordement gaz (Pour la France)

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement gaz

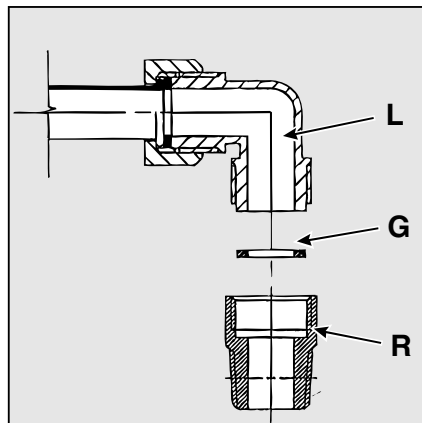
(Pour la Belgique - la Hollande)

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, I2E+3+ pour la Belgique et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (fourni comme accessoire) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.

Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccords filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.



Raccordement du tube rigide (cuivre ou acier)

Le raccordement à la canalisation du gaz doit être effectué de façon à ne provoquer aucune contrainte à l'appareil. La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable avec joint d'étanchéité. S'il est nécessaire de faire tourner le raccord, il faut impérativement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique.

Raccordement du tuyau flexible en acier

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm, en extension maximum. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Contrôle étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Branchement électrique

Les tables équipées de cordon d'alimentation tripolaire sont prévues pour fonctionnement par courant alternatif, avec tension et fréquence d'alimentation figurant sur la plaquette des caractéristiques (située sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du cordon se distingue par sa couleur jaune-vert. Pour l'installation au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément et pour des raisons de sécurité et pour simplifier l'extraction du four s'il y a lieu.

Branchement du cordon d'alimentation à la ligne électrique

Monter sur le cordon une fiche normalisée pour la charge figurant sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct sur la ligne électrique, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire, avec ouverture minimum de 3 mm entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le cordon d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant la température ambiante de plus de 50°C. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique soit bien équipée d'une mise à la terre efficace dans le respect des normes et des dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire puissent être aisément atteints après installation.

N.B.: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation aux différents types de gaz

(Pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été conçue (indiqué sur la plaquette fixée sous la table ou sur l'emballage) remplacer les injecteurs de tous les brûleurs et, pour ce faire, procéder comme suit:

- enlever les grilles de la table de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf. tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

Uniquement pour la Belgique:

- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de réglage par celle correspondant au nouveau gaz utilisé qui se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec le produit.

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la canalisation d'arrivée, un régulateur de pression approprié conforme aux normes sur les régulateurs de gaz canalisés en vigueur dans le pays.

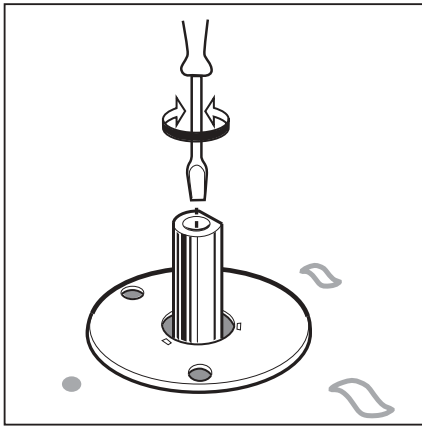
Réglage de l'air primaire des brûleurs (Pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima (Pour la France et la Belgique)

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlever la manette du brûleur correspondant et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur ou bien à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.



- vérifier si, en tournant rapidement la manette du maximum au minimum les brûleurs ne s'éteignent pas.
- Sur les appareils équipés de dispositif de sécurité (thermocouple), si le dispositif ne fonctionne pas lorsque les brûleurs sont au minimum, augmenter le débit des minima en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir effectué le réglage, remettez en place cachets situés sur le by-pass avec de la cire à cacheter ou tout matériel équivalent.

Modification	Cachet de la station technique	Date
<i>Coller ici une des étiquettes située dans le sachet des injecteurs</i>		

Emplacement des brûleurs

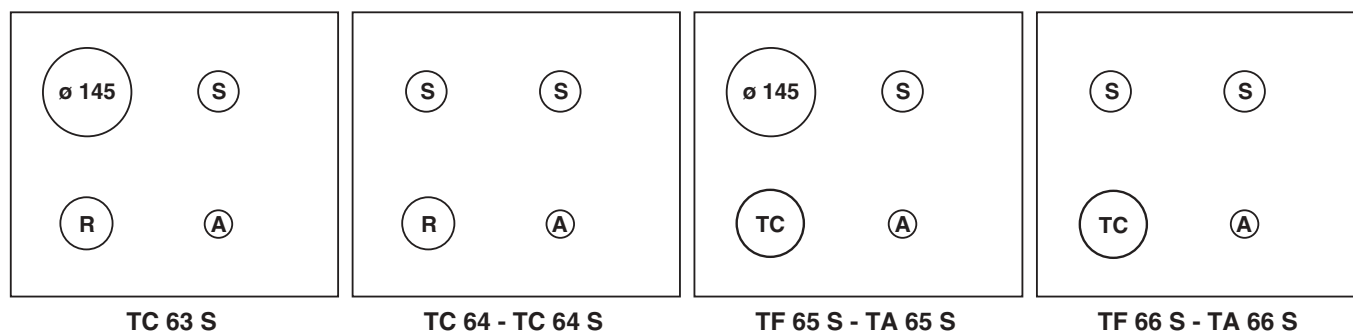


Tableau des injecteurs

Tableau 1			Gaz liquide					Gaz naturel				Air propané (1)		
Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réduit.	By-Pass 1/100 (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nomin.	Injecteur 1/100 (mm)	Debit* g/h		Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nomin.	Injecteur 1/100 (mm)	Debit* l/h		Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nomin.	Injecteur 1/100 (mm)	Debit* l/h
						Butane	Propane			G20	G25			
Rapide (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314	365	3,00	275	420
Semi Rapide (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181	218	1,90	183	266
Auxiliaire (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95	111	1,00	137	140
Triple couronne (TC)	130	1,30	57	3,25	91	236	232	3,25	133	309	360	3,25	330	455
Pressions d'alimentation (Pour la France)	Nominale (mbar)					28-30	37			20	25			8
	Minimale (mbar)					20	25			17	20			6
	Maximale (mbar)					35	45			25	30			15
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)	Nominale (mbar)					28-30	37			20	25			-
	Minimale (mbar)					20	25			15	15			-
	Maximale (mbar)					35	45			25	30			-

(1) Seulement pour la France, voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil. Pour la transformation à gaz air propane, demander le kit injecteurs à un centre d'assistance technique Merloni Electroménager.

- * A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
- Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
 - Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
 - Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
 - Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³
 - Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m³

Dit uit twee delen bestaande document is bijgeleverd bij de kookplaat:

*·de **instructies** voor het dagelijks gebruik van het apparaat. Met deze gebruiksaanwijzing ontdekt u alle voordelen en het beste rendement. Lees het boekje aandachtig door voordat u de kookplaat gaat gebruiken en raadpleeg het zo vaak mogelijk.*

*·het **technische gedeelte** dat alle raadgevingen bevat voor het installeren in overeenstemming met de geldende normen.*

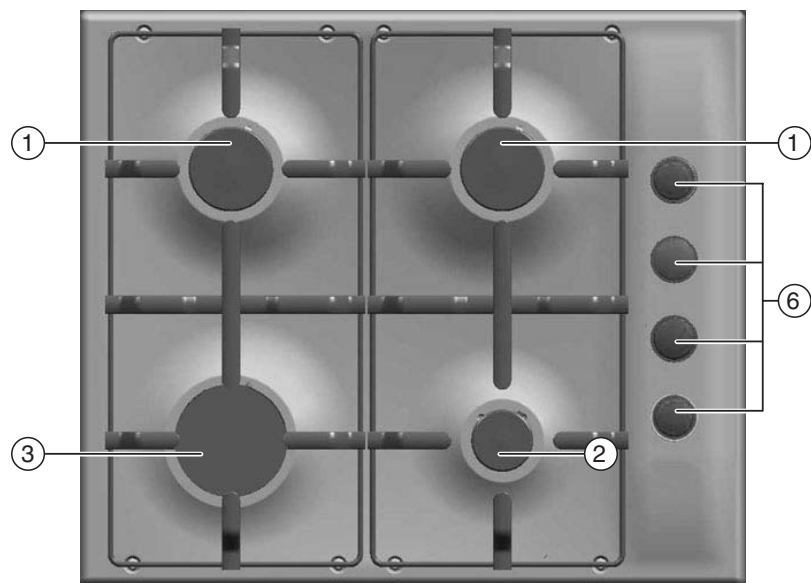
De aansluiting aan het elektrische net en de gasleiding moet worden uitgevoerd door een erkende installateur, hij is de enige die de geldende wetten kan toepassen.

Al zijn de handelingen voor het installeren eenvoudig, toch zijn ze delicaat en essentieel voor het beste rendement van de kookplaat.

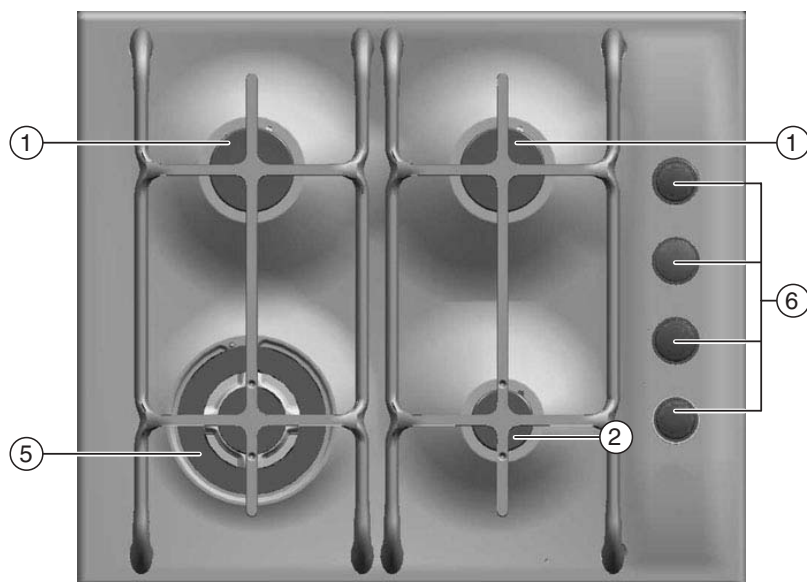
Dit document moet door de gebruiker bewaard worden

Het technische gedeelte bevat een tabel die moet worden ingevuld in het geval dat het apparaat aan een ander soort gas moet worden aangepast: zodoende kunnen er geen misverstanden plaats vinden betreffende de staat van het apparaat na de verandering.

De kookplaat



TC 64 - TC 64 S



TF 66 S - TA 66 S

De "alles gas" modellen bevatten:

(1) - twee half-snelle branders: 1,90 kW

(2) - een spaarbrander: 1,00 kW

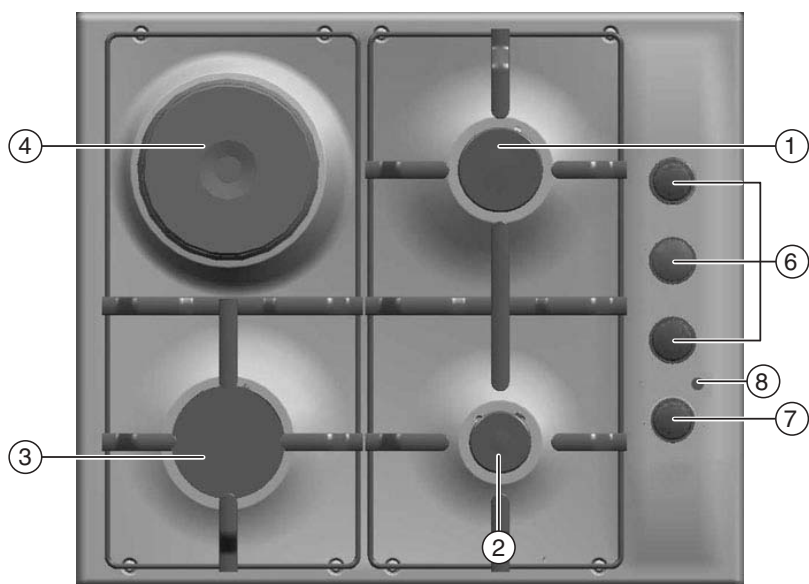
(3) - een snelbrander: 3,30 kW voor aardgas
3,00 kW voor vloeibaar gas

(5) - een brander met drievoudige kring: 3,25 kW

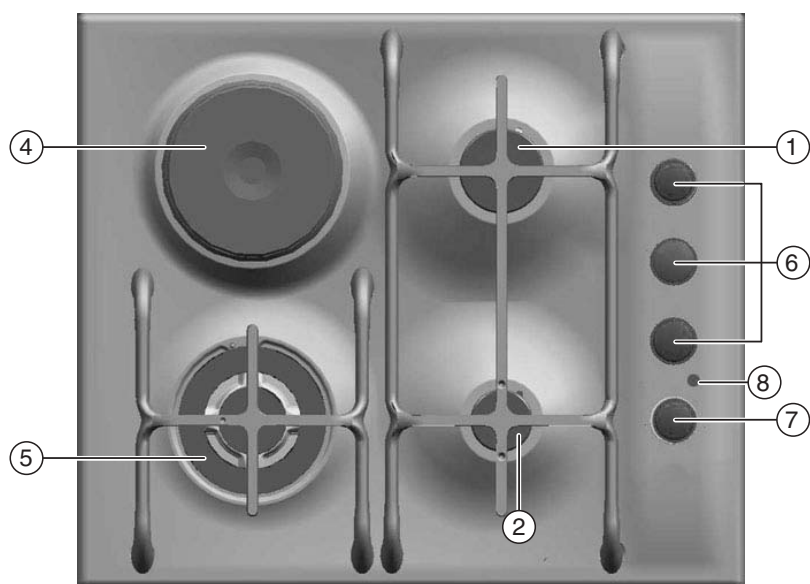
(6) - (7) de bedieningsknoppen van de branders

*De seriegrafische pictogrammen om de knoppen heen geven de verhouding bediening-
vuur aan.*

De kookplaat



TC 63 S



TF 65 S - TA 65 S

De "gemengde" modellen bevatten:

(1) - een half-snelle brander: 1,90 kW

(2) - een spaarbrander: 1,00 kW

(3) - een snelbrander: 3,30 kW voor aardgas
3,00 kW voor vloeibaar gas

(4) - een snelle elektrische plaat met hittebeveiliging: 1,50 kW Ø 145 mm

(5) - een brander met drievoudige kring: 3,25 kW

(6) - de bedieningsknoppen van de gasbranders

(7) - de bedieningsknop van de elektrische plaat

(8) - het controlelampje van de elektrische plaat

De seriegrafische pictogrammen om de knoppen heen geven de verhouding bediening-vuur aan.

Regelen van de gasbranders

Regelen van de branders

Het regelen is geleidelijk en maakt het aanpassen aan de verschillende diameters van de pannen en het regelen van de intensiteit van de verwarming gemakkelijk.

U regelt door de bedieningsknop in te drukken en tegen de klok in te draaien, zodat het wijzertje van de knop samenvalt met de symbolen:



De ontsteking van de branders is voorzien van een veiligheidssysteem

De ontsteking van de branders van uw kookplaat is met éénknopsbediening. Druk de knop in en draai hem tegelijkertijd tegen de klok in: vonken steken de brander aan. Nadat de brander aan is **houdt u de knop lang genoeg ingedrukt** zodat het veiligheidssysteem geactiveerd kan worden.

Als de vlammen per ongeluk uitgaan gedurende het koken, treedt het veiligheidssysteem in werking: de gastoevoer wordt automatisch stop gezet. De brander wordt weer aangestoken met dezelfde methode als hierboven aangegeven.

N.B.: als er geen stroom is kunt u de brander met een lucifer aansteken door de knop te draaien en genoeg druk uit te oefenen, zoals hierboven aangegeven.

Regelen van de plaat

Gebruik van de snelle platen met geïntegreerde beveiliging

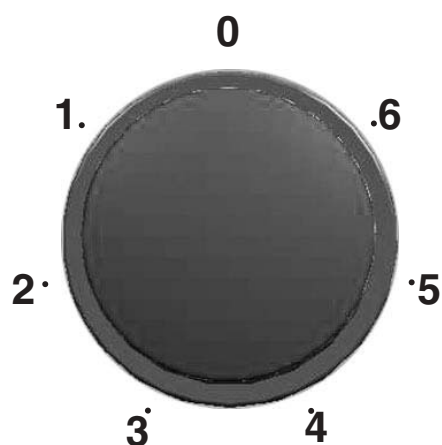
De plaat verwarmt constant en een beveiliging vermijdt oververhitting bij te lang gebruik of onjuist gebruik (lege pan, vervormde pan...).

Bij gebruik van de plaat met beveiliging is het beste hem meteen op maximum (6) te zetten voor vrijwel onmiddellijke warmte. Als de plaat warm begint te worden kunt u de knop op een lagere stand zetten.

De plaat gaat door met verwarmen voor ongeveer 10 minuten nadat de stroom is uitgeschakeld: het is dus voordelig hem af te zetten vóór het einde van het koken.. De platen met beveiliging garanderen een zeer snel op temperatuur komen als hij op de maximum (6) stand staat.

De bedieningsknop van de snelle plaat met geïntegreerde beveiliging gaat van 1 tot 6; hij wordt als volgt geregeld:

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen



Vóór het eerste gebruik moeten de kookplaten voor ongeveer 4 minuten op maximum worden verwarmd, zonder pannen. Gedurende deze beginfase wordt de beschermlaag hard en maximaal resistent.

Welke pannen te gebruiken

Voor de elektrische plaat wordt aangeraden pannen met een dikke en perfect platte bodem te gebruiken. Hun diameter moet minstens gelijk zijn aan die van de plaat, zo spaart u energie en tijd.

Gebruik liefst ook een deksel op de pannen.

Raadgevingen voor het gebruik

Belangrijke aanbevelingen

De kookplaat is alleen bestemd voor huiselijk gebruik, waarvoor hij is ontworpen. Ieder ander gebruik (b.v. een vertrek verwarmen) is gevaarlijk.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door onjuist en verkeerd gebruik.

- Het gebruik van ieder electrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels.
 - het apparaat moet binnen worden geïnstalleerd en het mag niet worden blootgesteld aan de elementen;
 - **gebruik het apparaat nooit** als u blootsvoets bent;
 - **trek nooit aan het snoer** : voor het uitschakelen trekt u de stekker uit het stopcontact;
 - Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Alle onderdelen van uw kookplaat zullen altijd goed functioneren als ze **perfect schoon** worden gehouden.
- **Plaats geen ontvlambare schoonmaakmiddelen in het kastje onder de kookplaat.**
- Als het apparaat niet in gebruik is moet de hoofdkraan van het apparaat of het kraantje van de gasfles, in het geval van butagas, worden afgesloten.

Raadgevingen voor het gebruik

Welke pannen te gebruiken

- **De pannendragers** van de gas-of gemengde kookplaten **zijn niet geschikt** voor gebruik van **pannen met een holle of bolle bodem**.
- Alle branders - snel, middelsnel of spaarbrander - kunnen worden gebruikt voor pannen met een doorsnede van minimum 120 mm.
- Toch raden wij aan altijd een brander te gebruiken die **past bij de afmetingen van de pan** (zie tabel) zodat de vlammen niet onder de pan uit steken: de vlammen moeten alleen de bodem van de pan verwarmen.
- **Plaats nooit wankele of vervormde pannen** op de branders of op de elektrische kookplaten teneinde ieder risico van per ongeluk overlopen te vermijden.
- **Opgelet:** Iedere keer nadat u de het fornuis heeft schoongemaakt moeten de pannendragers weer op de juiste wijze stevig op hun plaats worden gezet.
- Controleer altijd of de knoppen op de "●" positie staan als het apparaat niet in gebruik is.
- Zodra een vloeistof in de pan aan de kook is geraakt hoeft u hem slechts op de minimum verwarmingssterkte te zetten om te vermijden dat de inhoud van de pan overloopt.

Type brander	Diameter pannen (cm)
Snel	24 - 26
Half-snel	16 - 20
Spaarbrander	10 - 14
Drievoudige brander	24 - 26

Schoonmaken

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het is belangrijk voor de lange duurzaamheid van het apparaat dat u het regelmatig nauwkeurig schoonmaakt, als volgt:

- **gebruik voor het schoonmaken geen stoomapparaten**
- gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de vlamverspreiders worden regelmatig in een warm sop gewassen zodat eventuele aankorstingen verwijderd worden;
- bij de fornuizen die voorzien zijn van automatische vonkontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekings-elementen regelmatig worden gereinigd en moeten de gaatjes van de vlamverspreiders worden gecontroleerd om te zien of ze niet verstopt zijn;
- de elektrische kookplaten worden schoon gemaakt met een vochtige doek en met een beetje olie ingesmeerd als ze nog lauw zijn;
- de delen van roestvrij staal kunnen vlekken vertonen na lang contact met kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend). Spoel ze dus na het reinigen goed af en droog ze af. Droog altijd eventueel geknoeid water af;

Het smeren van de kranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk de kraan te vervangen.

N.B.: Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Installeren van de inbouwkookplaten

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :

natuurlijk gas Categorie II2E+3+ voor België;

Natuurlijk gas Categorie I2L voor Nederland.

Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

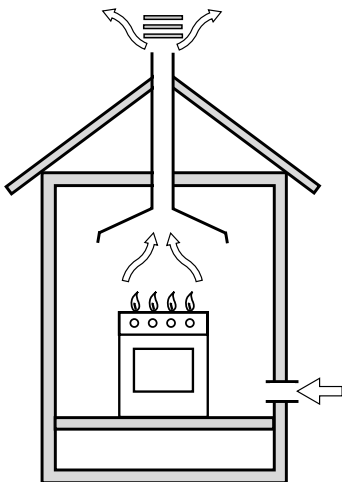
- Deze gebruiksaanwijzing betreft een inbouwkookvlak klasse 3.

Het plaatsen

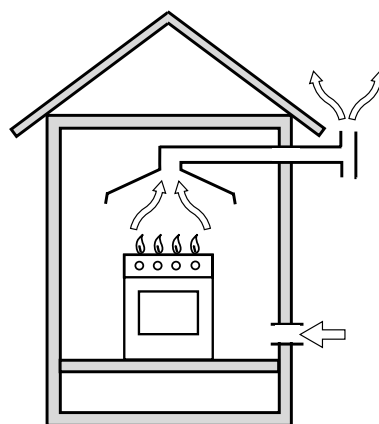
Belangrijk: dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen: NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België); NEN-1078 (voor Nederland).

De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de verbrandingsrook. Dit kan door middel van een afzuigkap of door middel van een elektrische ventilator, die automatisch aangaat, wanneer men de apparatuur aanzet.



In het geval van een schoorsteen of vertakte rookleiding
(gereserveerd voor fornuizen)

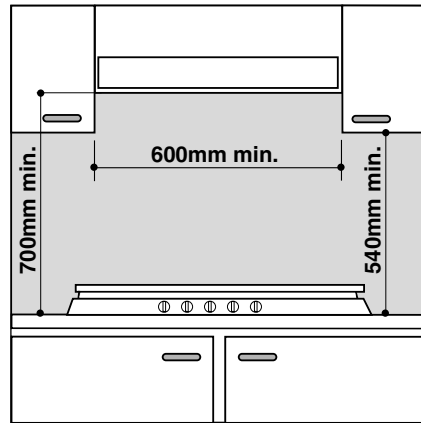


Rechtstreeks naar buiten

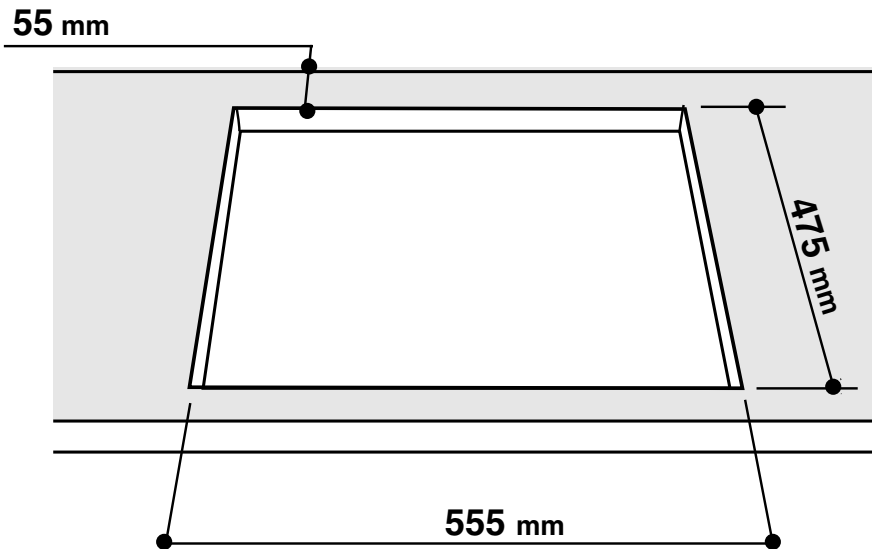
- b) Het vertrek moet voorzien zijn van een systeem van luchttoevoer die noodzakelijk is voor de verbranding. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2 m³/h per kW. Het systeem kan worden uitgevoerd door rechtstreeks lucht van buiten aan te voeren door een leiding met een doorsnede van minstens 100 cm² en zodanig dat deze niet belemmerd kan worden. Bij fornuizen zonder veiligheidsmechanisme

te gebruiken.

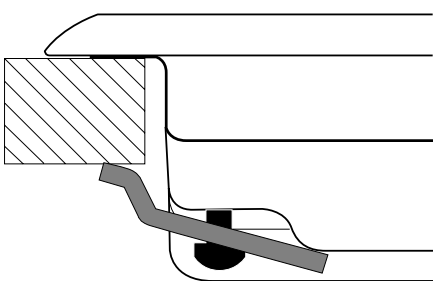
- d) Als het kookvlak onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand tussen de twee minstens 700 mm (milimeter).



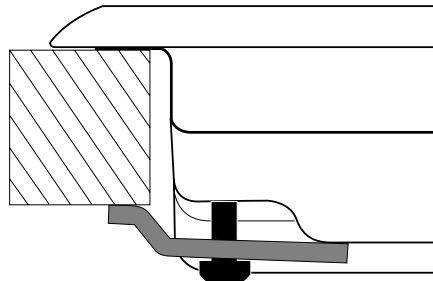
- e) De ruimte die het meubel inneemt moet de afmetingen hebben die op de figuren. Met behulp van bijgeleverde haken kan de kookplaat op een keukenblad met een dikte van 20 tot 40 mm vastgezet worden. Om de plaat goed vast te zetten is het aan te raden alle beschikbare haken te gebruiken.



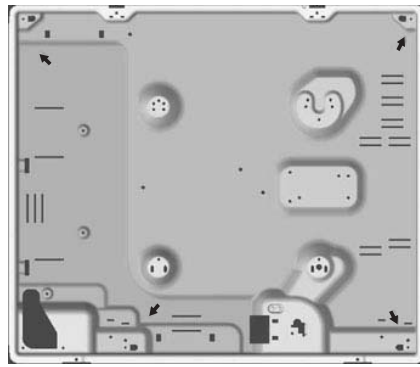
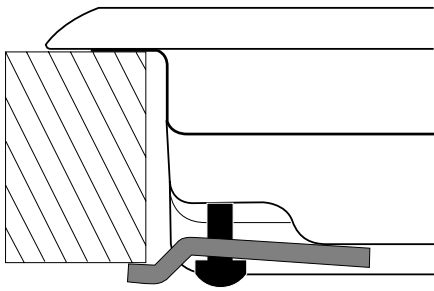
Bevestigingsschema van het kookvlak



Positie van de haak voortop
hoogte $H=20\text{mm}$



Positie van de haak voortop
hoogte $H=30\text{mm}$
Á frente



Positie van de haakvoortop
hoogte **H=40mm**

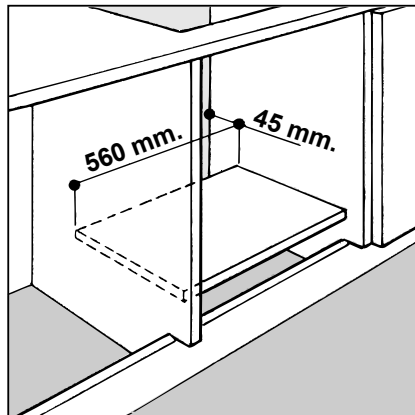
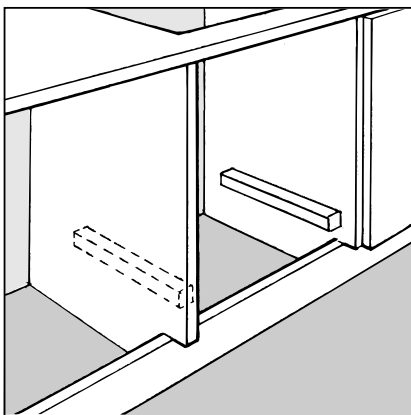
Atrás

N.B: Gebruik de haken die zich in de "doos met onderdelen" bevinden.

f) De kookplaat kan worden geïnstalleerd boven een ingebouwde oven op voorwaarde dat deze voorzien is van afkoelingsventilatie.

g) Als het kookvlak niet wordt geïnstalleerd op een inbouwoven, dan is het noodzakelijk een houten paneel aan te brengen als isolatie. Dit moet geplaatst worden op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van het kookvlak.

N.B: Als het fornuis boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, dan moet men de oven zodanig installeren dat hij op twee houten lijsten rust; mocht hij op een doorlopende plank rusten, dan moet deze aan de achterkant tenminste 45x560 mm ruimte laten.



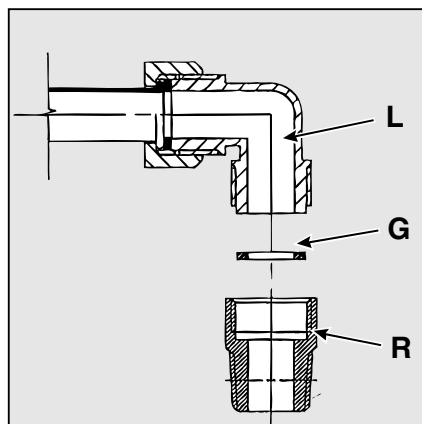
Aansluiten gas

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (**voor België**) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende types gas". Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (natuurlijk gas I12E+3+ voor België en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren."R" (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst Ariston) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder "G", die er uit ziet als een "L", van de voedings-structuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

De aansluiting voert men uit met behulp van:

- een onbuigbare buis (voor België volgens de normen NBN D51-003)
- of met een flexibele buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor België A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.



Aansluiting met harde buis (koper of staal)

De aansluiting aan het gas moet zodanig worden uitgevoerd dat het geen enkele druk uitoefent op het apparaat. Op de voedingsingang van het fornuis zit een L-aansluiting, die gericht kan worden, met pakking. Als men de aansluiting moet draaien, dan moet men de pakking vervangen (bijgeleverd bij het fornuis). De aansluiting van het gas aan het fornuis is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

Aansluiting met stalen flexibele buis

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het apparaat is gedraad: kegelvormig mannelijk 1/2 gas. Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de metalen slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

Controle van de dichting

Als het apparaat geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

Elektrische aansluiting

De fornuizen met een drie-polige voedingskabel zijn ingesteld op het gebruik van wisselstroom met een verzorgingsspanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat). De geel/groene draad is voor het aarden. In het geval van installeren boven een ingebouwde oven, moet de elektrische aansluiting van het apparaat en van de oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als om het eventueel uittrekken van de oven mogelijk te maken.

Het aansluiten aan het net

Monteer een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje; bij directe aansluiting aan het net moet men een veel-polige schakelaar aanbrengen tussen het net en het fornuis met een minimum afstand van 3 mm tussen de kontaktpunten, die is aangepast aan de lading en aan de geldende normen (de draad voor het aarden mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt van meer dan 50°C. Voor het aansluiten controleert men dat:

- de zekering en het net de lading van het apparaat kunnen verdragen (zie typeplaatje);
- het net op efficiënte wijze is geaard volgens de normen en voorschriften van de wet; e e le disposizioni di legge;
- het stopcontact of de schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn.

N.B.: gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

Aanpassing aan verschillende types gas (voor België)

Voor het aanpassen van het kookvlak aan een ander type gas dan waarvoor het gebruiksklaar is (aangegeven op het typeplaatje onderaan het kookvlak of op de verpakking) moeten de straalpijpen van de branders vervangen worden op de volgende wijze:

- verwijder de roosters en de branders;
- schroef de straalpijpen los met een buissleutel van 7mm en vervang ze met straalpijpen die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 “Kenmerken van branders en straalpijpen”);
- monteer de onderdelen weer;
- aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken; u vindt dit in het zakje met de bijgeleverde straalpijpjes.

Als de druk van het gebruikte gas verschillend is (of variabel) van wat is voorzien moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende Nationale Normen (regulatoren voor gekanaliseerd gas).

Regulatie primaire lucht van de branders (voor België)

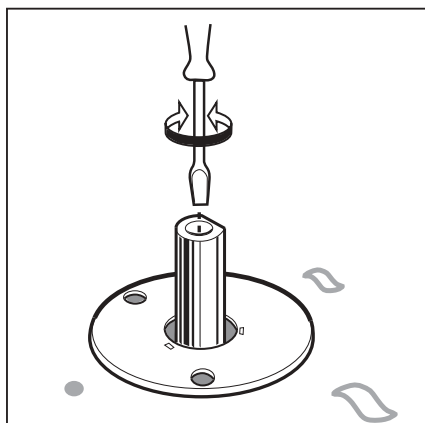
De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

Het regelen van de minimum stand (voor België)

Het regelen van de minimum stand:

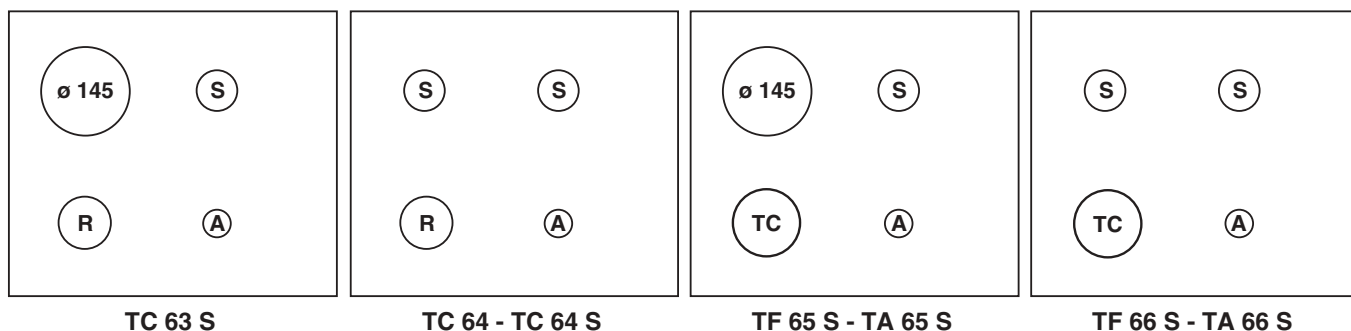
- zet het kraantje op minimum;
- neem de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast het staafje van het kraantje totdat u een regelmatige vlam heeft;
N.B.: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden aangedraaid.
- draai de knop snel van maximum op minimum om te zien of de vlammen blijven branden;
- als, bij apparaten die een veiligheidsmechanisme hebben (thermo-element), dit niet functioneert met de branders op minimum, dan moet de minimum gastoevoer

verhoogd worden door aan het regelschroefje te draaien.
Als de regulatie is uitgevoerd moeten de zegels op de by-pass weer worden aangebracht met lak of gelijksoortig materiaal.



Modificatie	Stempel van de technische dienst	Datum
<i>Plak hier een van de etiketten die zich in het zakje van de injectors bevinden</i>		

Plaatsing van de branders



Tabel van de injectors

Table 1 (Voor België)

Gaspit	Doorsnee	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Gered.	Vloeibaar gas					Natuurlijk gas			
			By-Pass 1/100 (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* g/h		Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h	
						***	**			G20	G25
Snel (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314	365
Halp Snel (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181	218
Hulp (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95	111
Drievoudige ring (TC)	130	1,30	57	3,25	91	236	232	3,25	133	309	360
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25	25 20 30

Table 1 (Voor Nederland)

Gaspit	Doorsnee	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Natuurlijk gas	
		Gered.	Nomin.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h G25
Snel (R)	100	0,70	3,30	123	365
Halp Snel (S)	75	0,40	1,90	103	218
Hulp (A)	55	0,40	1,00	79	111
Drievoudige ring (TC)	130	1,30	3,25	133	360
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas
P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m³
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³
P.C.S. du Butane = 49,47 MJ/Kg
P.C.S. du Propane = 50,37 MJ/Kg



Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- **EEG/73/23** van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG/89/336** van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG/90/396** van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- **EEG/93/68** van 22/07/93 en successievelijke modificaties.
- 2002/96/EC

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electriche en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electriche apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Diese der Kochmulde beiliegende Bedienungsanleitung ist in zwei Teile untergliedert:

Die Anleitungen für den täglichen Gebrauch Ihres Geräts: Diese Bedienungsanleitung wird Sie mit allen Vorzügen des Geräts vertraut machen, so dass Sie dieses bestmöglich nutzen können. Lesen Sie sie aufmerksam durch, bevor Sie Ihre Kochmulde zum ersten Mal benutzen, und konsultieren Sie sie, wann immer Sie Fragen haben.

Der technische Teil, der alle Hinweise enthält, wie das Gerät gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zu installieren ist.

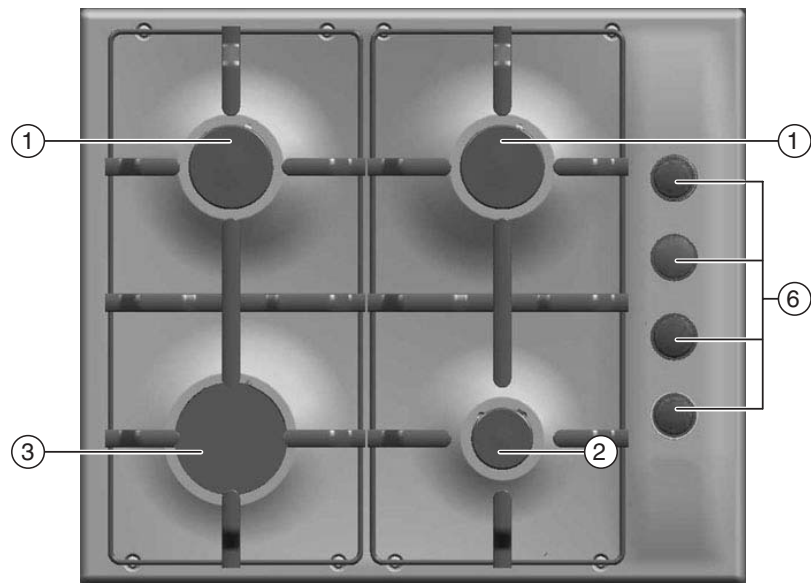
Der Anschluss an die Strom- und Gasleitung muss vom Fachmann vorgenommen werden; nur dieser besitzt die erforderlichen Kenntnisse zur Anwendung der gesetzlichen Bestimmungen.

Diese Installationsarbeiten sind, auch wenn sie einfach sein mögen, doch nicht ganz problemlos und Grundvoraussetzung dafür, dass Sie alle Funktionen Ihrer Kochmulde zuverlässig nutzen können.

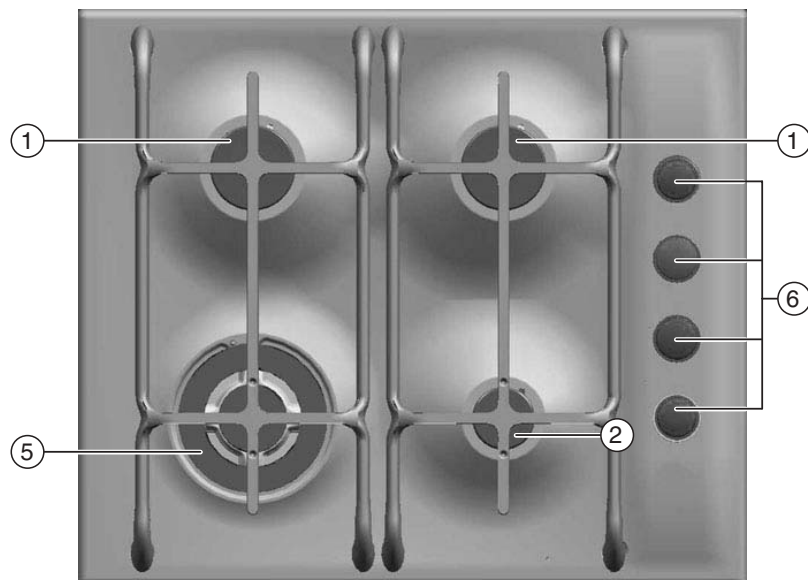
Diese Bedienungsanleitung ist vom Benutzer aufzubewahren.

Der technische Teil beinhaltet eine Tabelle, welche auszufüllen ist, wann immer das Gerät auf eine andere Gasart eingestellt wird. Dadurch kann der Status des Geräts nach der Umstellung zweifelsfrei festgestellt werden.

Die Kochmulde



TC 64 - TC 64 S



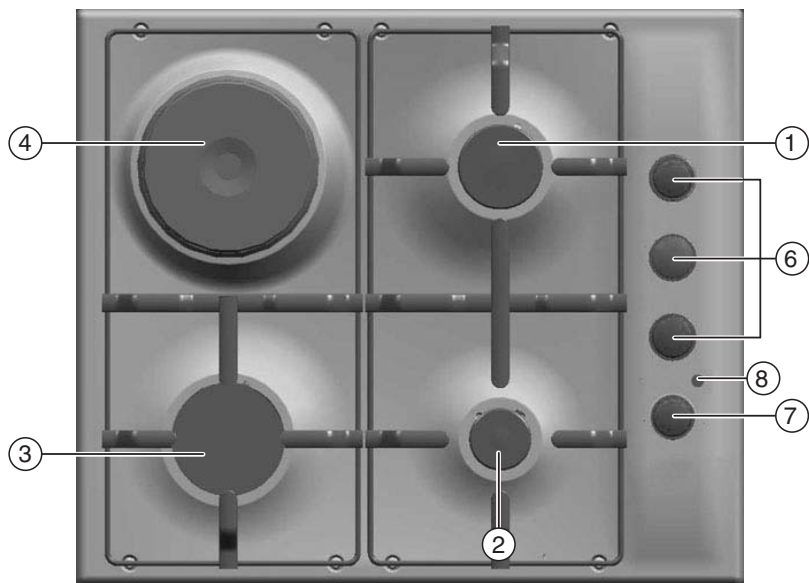
TF 66 S - TA 66 S

Die Modelle "Nur Gas" umfassen:

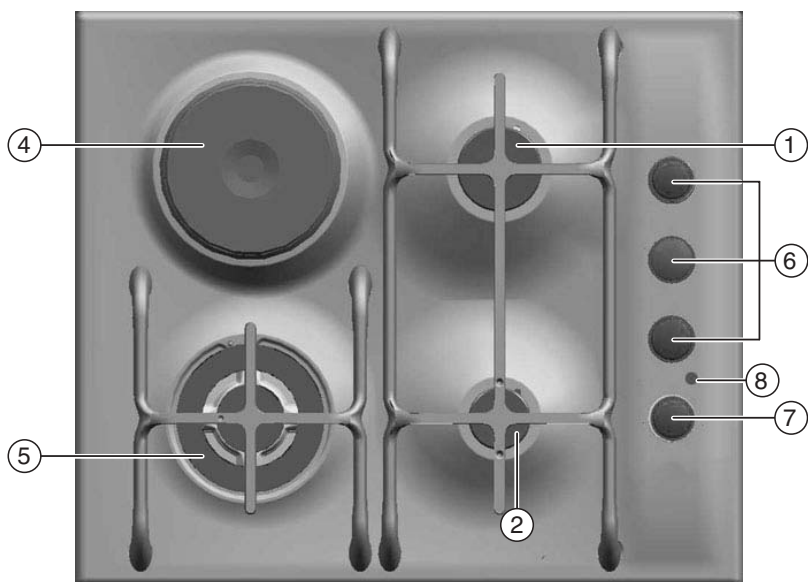
- (1) - zwei Normalbrenner: 1,90 kW
- (2) - einen Hilfsbrenner: 1,00 kW
- (3) - einen Schnellbrenner: 3,30 kW für Erdgas
3,00 kW für Flüssiggas
- (5) - ein Brenner mit Dreifach-Flammenkranz: 3,25 kW
- (6) - die Reglerknöpfe der Brenner

Die siebgedruckten Piktogramme rund um die Reglerknöpfe verweisen auf die jeweilige Größe der Gasflamme.

Die Kochmulde



TC 63 S



TF 65 S - TA 65 S

Die Kombimodelle umfassen:

- (1) - einen Normalbrenner: 1,90 kW
- (2) - einen Hilfsbrenner: 1,00 kW
- (3) - einen Schnellbrenner: 3,30 kW für Erdgas
3,00 kW für Flüssiggas
- (4) - eine Blitz-Kochplatte mit Thermoschutzfunktion: 1,50 kW Ø 145 mm
- (5) - einen Brenner mit Dreifach-Flammenkranz: 3,25 kW
- (6) - die Reglerknöpfe der Gasbrenner
- (7) - die Reglerknöpfe der Elektroplatte
- (8) - die Betriebsanzeige der Elektroplatte

Die siebgedruckten Piktogramme rund um die Reglerknöpfe verweisen auf die jeweilige Größe der Gasflamme.

Einstellung der Gasbrenner

Einstellung der Brenner

Die Einstellung erfolgt progressiv und erlaubt so eine leichte Anpassung der Flamme an die verschiedenen Kochgeschirrgrößen sowie eine exakte Wärmeregulierung.

Für die Einstellung ist der Reglerknopf zu drücken und nach links zu drehen, so dass die Bezugskerbe des Knopfes auf die Symbole zeigt:



Zündung von Brennern mit Sicherheitsvorrichtung

Die Zündung der Kochmuldenbrenner erfolgt per „Einhandbedienung“. Es genügt nämlich, auf den Reglerknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen. Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach der Zündung der Flamme ist noch **ein ausreichender Druck auf den Reglerknopf beizubehalten**, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu bewirken.

Sollte die Flamme während des Garvorganges unbeabsichtigter Weise erlöschen, spricht die Sicherheitsvorrichtung an: Die Gaszufuhr wird automatisch unterbrochen. Zur erneuten Zündung des Brenners verfahren Sie erneut so wie oben geschildert.

Anmerkung: Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mittels eines Streichholzes gezündet werden. Drehen Sie hierzu den Reglerknopf und halten Sie ihn so wie oben bereits erwähnt noch für kurze Zeit gedrückt.

Regelung der Kochplatte

Verwendung der Blitz-Kochplatten mit integrierter Schutzfunktion

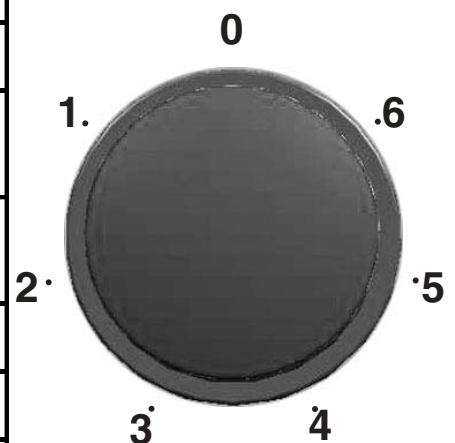
Die Platte heizt sich konstant auf, wobei die Schutzfunktion verhindert, dass sie bei zu langem oder falschem Gebrauch (leerer oder deformierter Topf) überhitzt.

Bei der Verwendung der Kochplatte mit Schutzfunktion sollte sofort die Höchststufe gewählt werden (6), um einen beinahe sofortigen Temperaturanstieg zu erhalten. Sobald sich die Kochplatte erwärmt, können Sie den Reglerknopf auf eine niedrigere Stufe stellen.

Die Kochplatte heizt sich nach Unterbrechung der Stromzufuhr für weitere 10 Minuten auf. Es ist also sinnvoll, die Kochplatte vor Ende des Kochvorgangs auszuschalten. Kochplatten mit Schutzfunktion zeichnen sich durch einen sehr schnellen Temperaturanstieg auf der Höchststufe (6) aus.

Der Reglerknopf der Blitz-Kochplatte mit integrierter Schutzfunktion ist von 1 bis 6 einstellbar. Nachfolgend sind die einzelnen Einstellungen erläutert:

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen



Vor erstmaligem Einsatz sollten die Elektroplatten (ohne Kochgeschirr) für 4 Minuten auf Höchsttemperatur eingeschaltet werden. Hierbei härtet sich die Schutzschicht und erreicht so ihre maximale Festigkeit.

Zu verwendendes Kochgeschirr

Für Elektroplatten wird der Gebrauch von **Töpfen und Kochgeschirr mit dickem und völlig ebenem Boden** empfohlen. Ihr **Durchmesser** muss mindestens genauso groß wie der der verwendeten Kochplatte sein. Dadurch werden eine bedeutende Energieeinsparung sowie kürzere Kochzeiten erzielt.

Es empfiehlt sich auch, Kochtöpfe mit einem **Deckel** abzudecken.

Hinweise zum Gebrauch

Wichtige Hinweise

Die Kochmulde darf nur für den häuslichen Gebrauch und nur für den Zweck, für den sie geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jede andere Verwendung (zum Beispiel zum Beheizen von Räumen) ist gefährlich.

Der Hersteller weist jegliche Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen und falschen Gebrauch verursacht wurden, zurück.

- Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus:
 - Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen installiert und keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.
 - **Bedienen Sie** das Gerät **niemals**, wenn Sie barfuß sind.
 - **ziehen Sie das Gerät niemals am Elektrokabel:** Um es vom Stromnetz zu nehmen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Sämtliche Elemente Ihrer Kochmulde gewährleisten einen optimalen Betriebswirkungsgrad, wenn sie **perfekt sauber** gehalten werden.
- **Lagern Sie bitte keine entflammenden Reinigungsmittel in dem unter Ihrer Kochmulde befindlichen Schrank.**
- Drehen Sie den Haupthahn der Gaszufuhrleitung bzw. die Gasflasche bei Butangas zu, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.

Hinweise zum Gebrauch

Zu verwendendes Kochgeschirr

- Bei den Kombimodellen sowie den Modellen „Nur Gas“ sind **die Kochgeschirrkochmuldenroste nicht** für den Gebrauch von **Kochgeschirr mit nach außen oder innen gewölbtem Boden vorgesehen**.
- Für alle Brenner (Schnellbrenner, Normalbrenner oder Hilfsbrenner) ist Kochgeschirr mit einem Mindestdurchmesser von 120 mm zu verwenden.
- Es empfiehlt sich jedoch, immer einen **dem Durchmesser des Kochgeschirrs entsprechenden Brenner zu verwenden** (siehe Tabelle), damit die Flammen nicht an den Seiten der Töpfe hochschlagen. Die Flammen sollen nur den Topfboden erwärmen.
- **Stellen Sie nie instabile oder deformierte Töpfe** auf die Brenner oder Elektroplatten, um versehentliches Herausschwappen oder Herauslaufen des Inhalts zu vermeiden.
- **Zur Beachtung:** Nach jeder Reinigungsmaßnahme sind die Kochgeschirrkochmuldenroste so aufzulegen, dass ihre korrekte Platzierung und Stabilität gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Reglerknöpfe auf der Position “●” stehen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Sobald eine Flüssigkeit im Topf zu kochen beginnt, ist eine minimale Wärmezufuhr ausreichend; ein Überkochen der Flüssigkeit wird so vermieden.

Brennerart	∅ Topfdurchmesser (cm)
Starkbrenner	24 - 26
Normalbrenne	16 - 20
Hilfsbrenner	10 - 14
Triplexbrenner	24 - 26

Reinigung

Vor jeder Reinigung und Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Berücksichtigen Sie hierbei, dass:

- **für die Reinigung kein Dampfgerät verwendet werden darf;**
- die emaillierten Teile sowie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nur mit lauwarmem Wasser und nicht mit Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, welche diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- die abnehmbaren Teile regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel zu reinigen und von Verkrustungen zu befreien sind;
- bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden müssen, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind;
- die Elektroplatten mit einem feuchten Tuch zu reinigen sind und dass sie, wenn sie noch lauwarm sind, mit etwas Öl eingerieben werden müssen;
- auf den Edelstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.

Schmierer der Gashahnarmatur

Nach einiger Zeit kann der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn selbst auszuwechseln.

N.B.: Diese Arbeit darf nur von einem vom Hersteller anerkannten Techniker ausgeführt werden.

Installation der Einbaukochmulden

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den einschlägigen Richtlinien.

Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. ist die Kochmulde vom Stromnetz zu trennen. Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes):

Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

Demnach erübrigt sich eine weitere Einstellung.

- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 3.

Installation

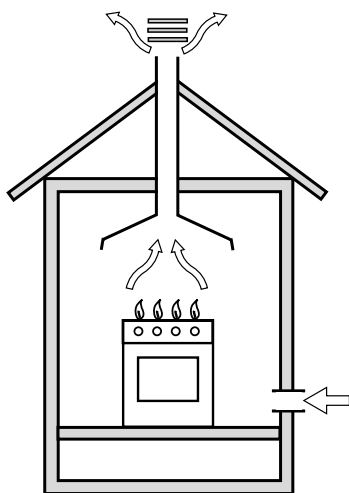
Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:

- NBN D51-003 und NBN D51-001

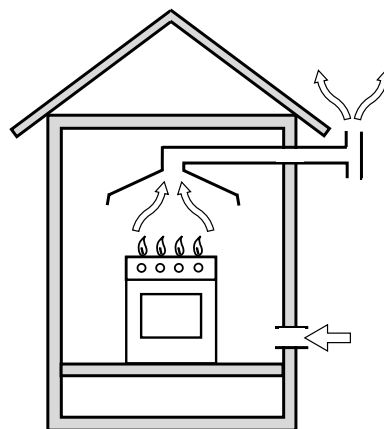
entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden.

Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- a) Der Raum muß mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen

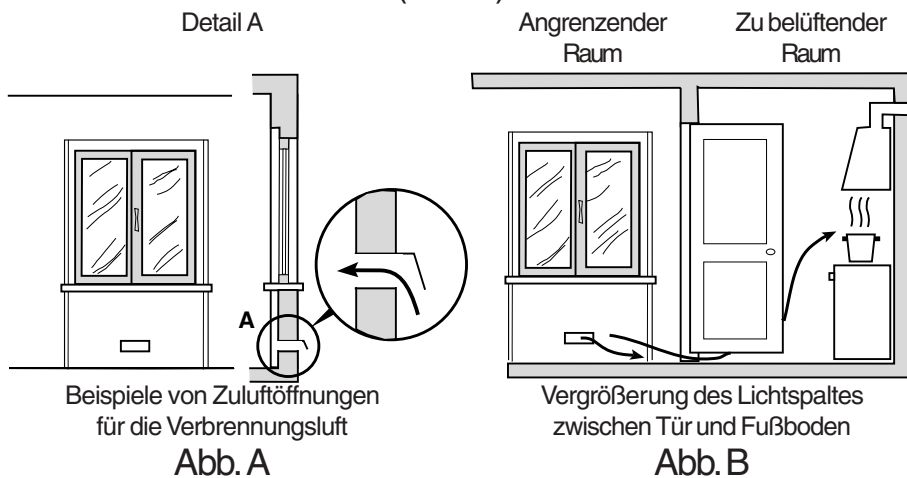


Direkt ins Freie

(ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

- b) Der Raum muß mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendiges Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten. Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einer Nutzöffnung von mindestens 100 cm^2 verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muß, daß ein unbeabsichtigtes Verstopfen nicht möglich ist. Bei Geräten, deren Arbeitsfläche nicht mit einem Flammenausfall-Sicherheitssystem versehen ist, müssen die Abluftöffnungen um 100% vergrößert werden, Vorschrift ist in jedem Falle ein Minimum von 200 cm^2 (Abb. A). Oder aber auch auf indirekte Weise durch angrenzende

Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht (wie eingangs beschrieben) versehen sind. Bei diesen darf es sich jedoch weder um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann, oder um Schlafzimmer handeln. (Abb.B)

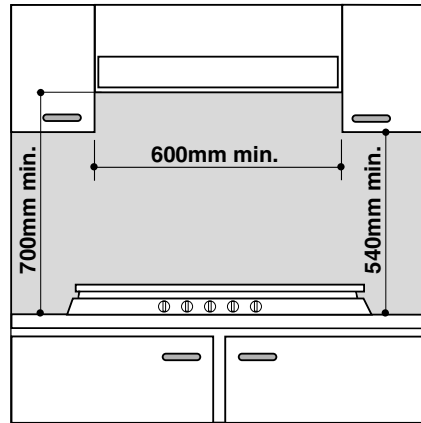


- c)** Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung mechanischer Belüftungssysteme, falls vorhanden, optimiert, als notwendig erweisen.
- d)** Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen Abzugsöffnungen ins Freie vorsehen, um den Abzug eventueller Gasaustritte zu ermöglichen. Demnach dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, daß sie keiner direkten Einwirkung einer Wärmequelle (Backöfen, Kamine, Herde usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken können, ausgesetzt wird.

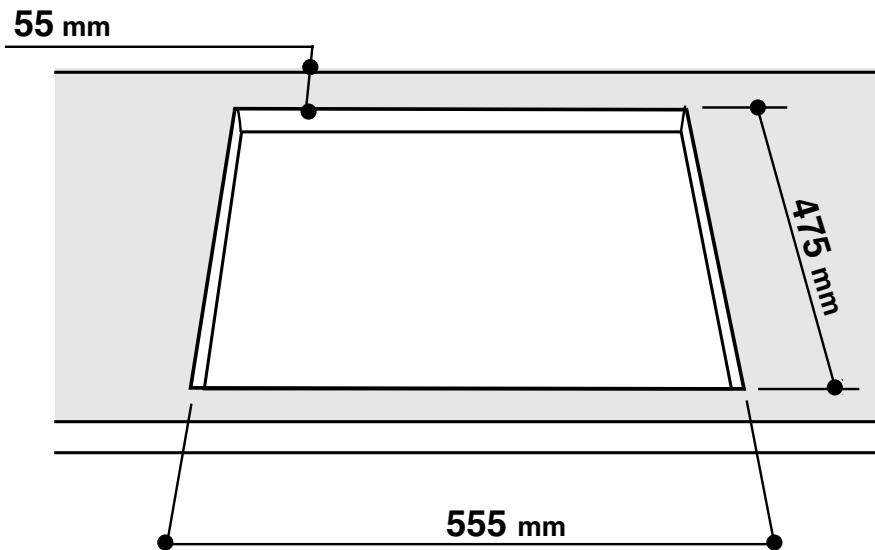
Installation der Einbaukochmulde

Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Bei in Betrieb befindlichem Herd kann seine Rückwand eine die Raumtemperatur um 50°C übersteigende Temperatur erreichen. Zur Gewährleistung einer korrekten Installation sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

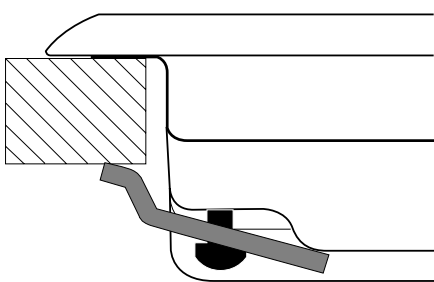
- a)** Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die der Kochmulde überschreiten, müssen einen Abstand zum Kochmuldenrand von mindestens 600 mm aufweisen.
- b)** Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen, auf jeden Fall jedoch in einem Mindestabstand von 650 mm zu installieren.
- c)** Bei 600 mm breiten Dunstabzugshauben ist, außer den Hinweisen des Punktes b), auch zu beachten, dass die angrenzenden Hängeschränke in einer Höhe von mindestens 540 mm von der Arbeitsfläche anzubringen sind, um die Installation einer Herdabdeckung und deren ungehinderte Handhabung zu ermöglichen; auf jeden Fall jedoch in einem solchen Abstand, der einen ungehinderten Gebrauch des Kochgeschirrs auf den Brennern gestattet.
- d)** Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muß bei Anbringen derselben ein Abstand zur Kochmulde von 700 mm (Millimeter) eingehalten werden.



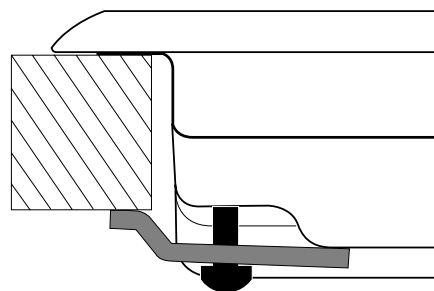
- e) Der Umbau muß die angegebenen Abmessungen aufweisen. Zur Befestigung sind Haken vorgesehen, die eine Befestigung auf Arbeitsflächen mit einer Stärke von 20 bis 40 mm ermöglichen (siehe Befestigungsschema). Um eine wirklich sichere Befestigung zu gewährleisten, sind sämtliche mitgelieferten Haken zu verwenden.



Haken-Befestigungsschema

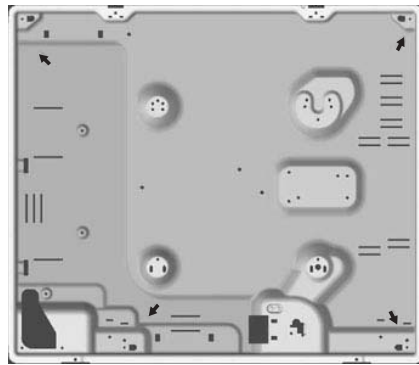
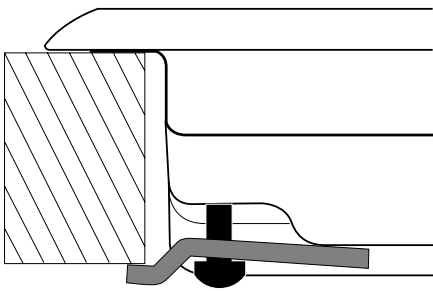


Hakenposition bei
Arbeitsflächen **H=20mm**



Hakenposition bei
Arbeitsflächen **H=30mm**

Vorne



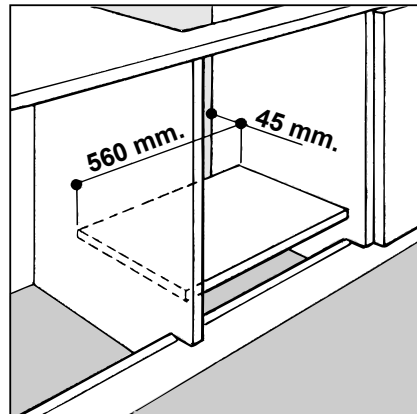
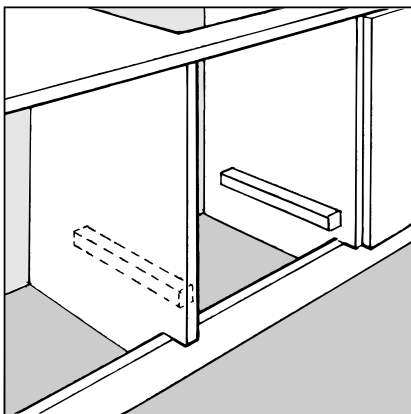
Hakenposition bei
Arbeitsflächen **H=40mm**

Hinten

NB: Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

- f) **Das Kochfeld darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.**
- g) Wird die Kochmulde nicht über einem Backofen installiert, muß zur Isolierung ein Zwischenpaneel aus Holz eingefügt werden, das in einem Mindestabstand von 20 mm zum Boden der Kochmulde zu installieren ist.

Anmerkung: Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, sollte der Backofen so eingesetzt werden, daß er auf zwei Holzleisten aufstützt. Eine durchgehende Auflagefläche muß über eine hintere Öffnung von mindestens 45x560 mm verfügen.



Gasanschluß

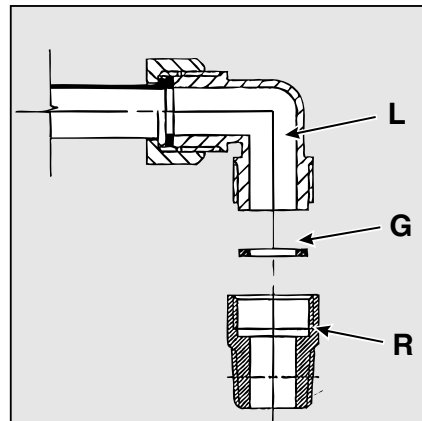
Der Anschluß des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muß gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, daß es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden. Zum Anschluß des Gerätes an die Erdgasleitung (I12E+3+) ist in erster Linie das Anschlußstück "R" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen erhältlich) mit der entsprechenden Dichtung "G" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluß "L" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlußstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.

Der Anschluß ist mittels eines:

- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)

- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlußverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.



Anschluß mittels eines Rohres (aus Kupfer oder Stahl)

Der Anschluß an die Gasleitung muß so durchgeführt werden, daß Beanspruchungen des Gerätes jeglicher Art vermieden werden. Am Versorgungsarm des Gerätes befindet sich ein schwenkbares "L"-förmiges Verbindungsstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Sollte sich ein Drehen dieses Verbindungsstückes als erforderlich erweisen, muß der Dichtring (dem Gerät beigelegt) absolut ausgewechselt werden. Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen.

Anschluß mittels Inox-Stahlschläuchen

Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen. Es sind ausschließlich normgerechte Schläuche und Dichtungen zu verwenden. Der Anschluß bzw. das Verlegen der Schläuche muß so erfolgen, daß sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich anschließend, daß die Schläuche weder eingeklemmt werden, noch mit beweglichen Geräteteilen in Berührung kommen können.

Kontrolle auf Dichtheit

Nach Abschluß sämtlicher Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung, auf keinen Fall eine Flamme.

Elektroanschluß

Die mit dreipoligem Zufuhrkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom entsprechend der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Spannung und Frequenz vorgesehen. Der Erdleiter des Kabels ist erkenntlich an seiner Farbe Gelb/Grün. Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, müssen die entsprechenden Elektroanschlüsse (die des Backofens und die der Einbaumulde) separat vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um ein eventuell erforderliches Herausziehen des Backofens zu erleichtern.

Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger, der

Strombelastung und den geltenden Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Kontaktmindestöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Bevor der Anschluß vorgenommen wird, vergewissern Sie sich daß:

- Leitungsschutzschalter (Sicherungen usw.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installierter Kochmulde leicht zugänglich ist.

NB: Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Abzweigungen, diese könnten durchbrennen oder schmelzen.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird die Kochmulde mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die sie vorgesehen ist (ersichtlich aus dem unter der Kochmulde oder auf der Verpackung angebrachten Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

- die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen;
- die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben und durch die der neuen Gasart entsprechenden Düsen (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen;
- alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen;
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muß am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen inländischen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

Einstellung der Brenner-Primärluft

Eine Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich.

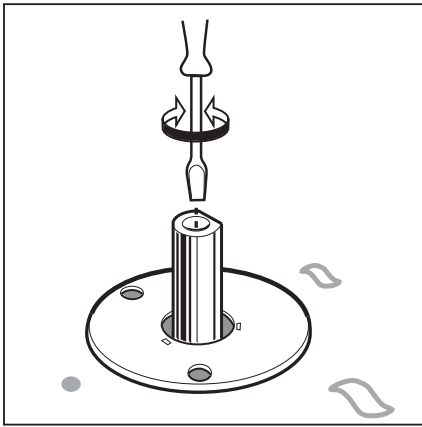
Minimumeinstellung

- Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
- ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich an der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

NB.: Bei Flüssiggasen muß die Einstellschraube ganz angezogen werden.

- Vergewissern Sie sich, daß bei Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- Sollte die Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) bei den Geräten, die mit einer solchen ausgerüstet sind, bei auf Minimum eingestelltem Brenner nicht funktionieren, ist die Minimumleistung (durch Regulieren der Stellschraube) zu erhöhen.

Anschließend ist das auf dem by-pass befindliche Siegel mittels Siegelack oder ähnlichem Material zu erneuern.



Umrüstung	Stempel der technischen Dienststelle	Datum
<i>Kleben sie hier eines der im Brennerdüsen-Beutel befindlichen Etiketten auf.</i>		

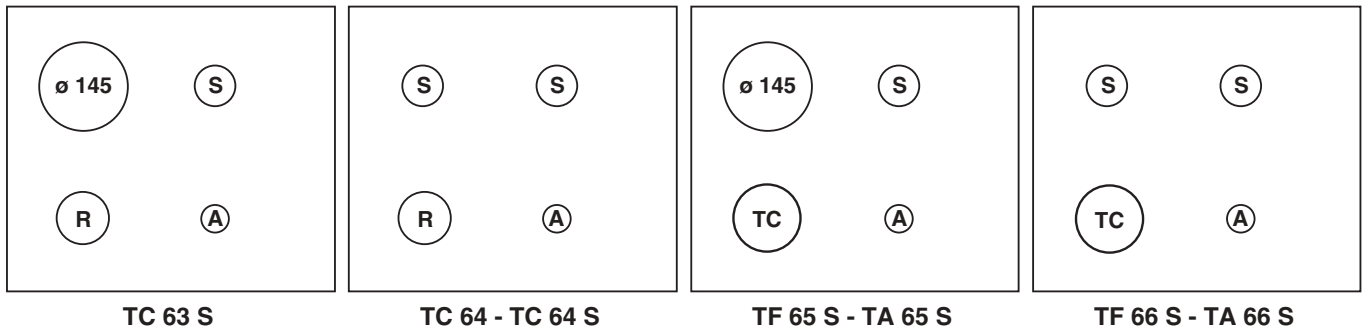


Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/CEE vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/CEE vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/CEE vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/EC

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Anordnung der Brenner



Brennerdüsen-Tabelle

Tabelle 1

Gasbrenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (oberer Heizwert*) Ridot.	Flüssiggas				Erdgas				
			By-Pass 1/100 (mm)	Wärmeleistung kW (oberer Heizwert*) Nomin.	Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Wärmeleistung kW (oberer Heizwert*) Nomin.	Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h	
						***	**			G20	G25
Schnellbrenner (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314	365
Normalbrenner (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181	218
Hilfsbrenner (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95	111
Triplexbrenner (TC)	130	1,30	57	3,25	91	236	232	3,25	133	309	360
Zufuhrdruck	Nominaldruck (mbar)					28-30	37			20	25
	Minimum (mbar)					20	25			17	20
	Maximum (mbar)					35	45			25	30

- * Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas
- ** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg
- *** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg
- Erdgas G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
- Erdgas G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³