

**PP 63 G**  
**PP 93 G**  
**PP 63 G NL**  
**PP 93 G NL**  
**PP 63 G AT**  
**PP 93 G AT**

**Istruzioni per l'uso e l'installazione**  
**Instructions for use and installation**  
**Instructions pour l'emploi et l'installation**  
**Gebrauchs- und Installationsanleitungen**  
**Instructies voor het gebruik en het installeren**  
**Vejledning til brug og installering**

## Complimenti!

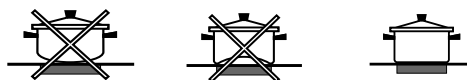
Avete acquistato un elettrodomestico costruito con tecnologie avanzate e materiali di qualità. Utilizzandolo avrete modo di apprezzarne la funzionalità e la sicurezza, caratteristiche costanti della nostra produzione.

## Indice

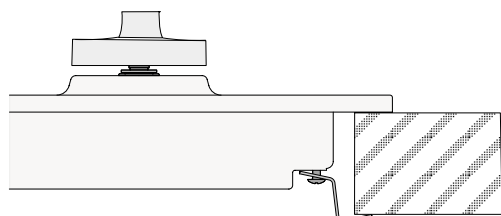
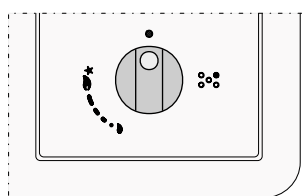
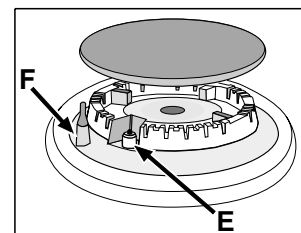
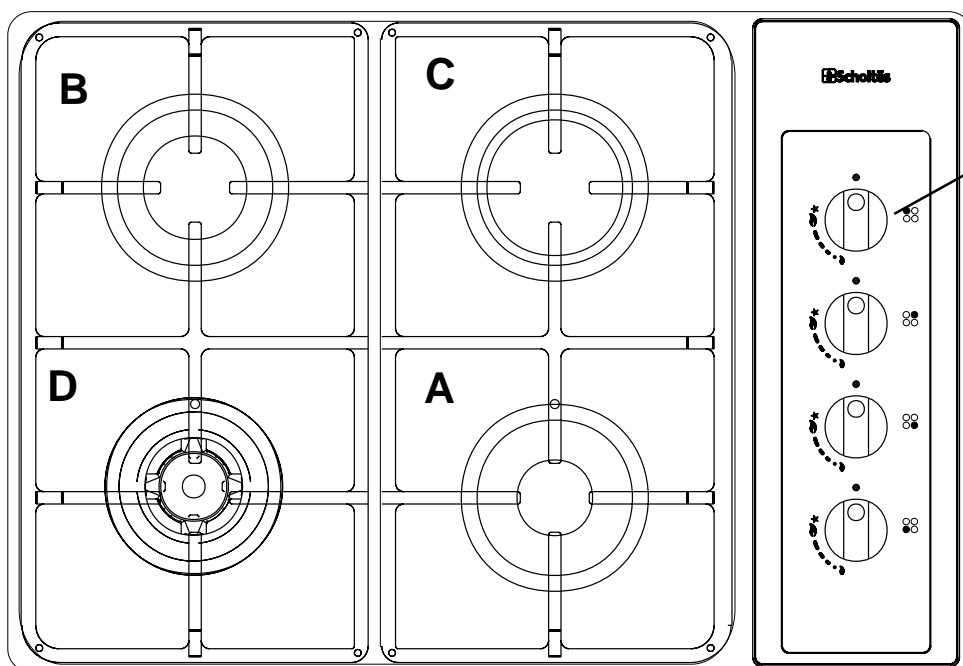
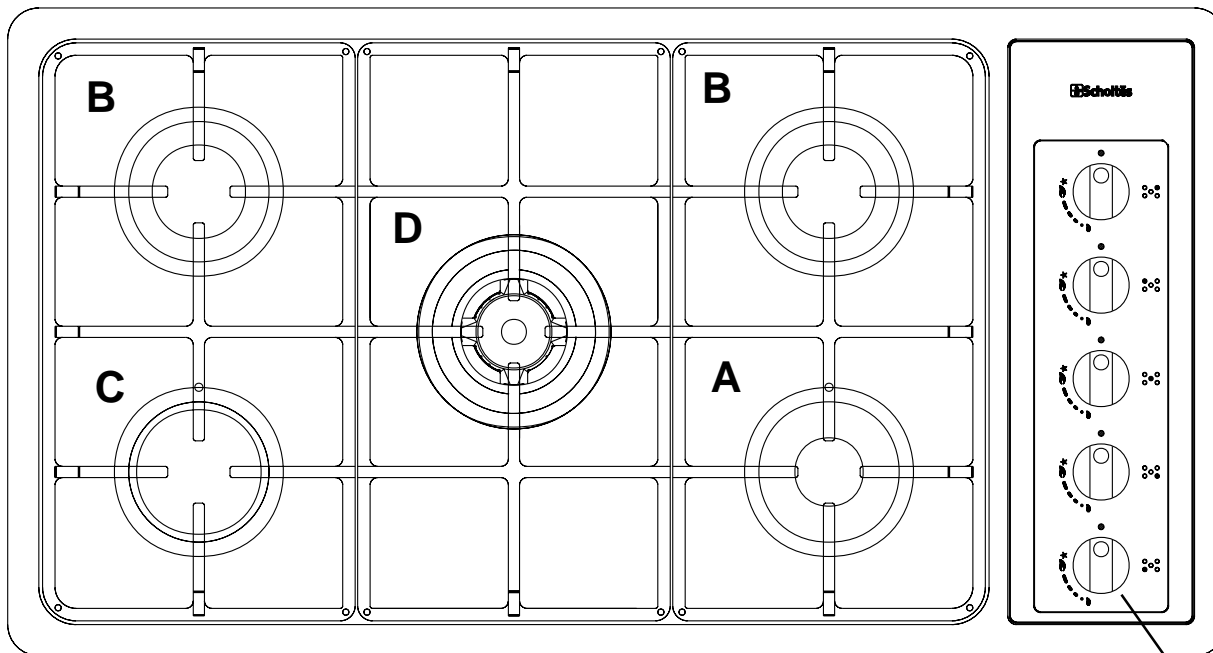
**QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLO PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI FIGURANO SUL LIBRETTO E SULLA TARGA MATRICOLA DELL'APPARECCHIO.**

## Avvertenze

- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione comune.**
- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni eventuale consultazione.**
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato e chiudere il rubinetto del gas.
- È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore. Le istruzioni specifiche sono descritte nella sezione riservata all'installatore.
- Verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento gas e farlo sostituire da personale qualificato non appena presenta qualche anomalia.
- Il cavo di alimentazione ed il tubo di collegamento gas di questo apparecchio non devono essere sostituiti dall'utente. In caso di danneggiamento e di eventuale sostituzione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati sulla targhetta caratteristiche (su parte inferiore dell'apparecchio e su ultima pagina libretto) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- I bruciatori e le griglie rimangono caldi per lungo tempo dopo l'uso. Fare attenzione a non toccarli.
- Sui bruciatori non devono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento.
- Non utilizzare liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio quando è in uso.
- Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue: Sui bruciatori possono essere utilizzati tutti i tipi di casseruole. L'importante è che il fondo sia perfettamente piano.



## Descrizione dei piani di cottura



- A **Bruciatore gas Ausiliario**
- B **Bruciatore gas Semirapido**
- C **Bruciatore gas Rapido**
- D **Bruciatore gas Tripla Corona**
- G **Griglie di appoggio per recipienti di cottura**
- M **Manopole di comando dei bruciatori gas**
- E **Candela di accensione dei bruciatori gas**
- F **Dispositivo di sicurezza** Interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma (trabocco di liquidi, correnti d'aria, ...) bloccando l'erogazione del gas al bruciatore.

# Istruzioni per l'uso

## Bruciatori gas

Sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola "M" corrispondente come segue:

Rubinetto chiuso





Apertura massima



Apertura minima



Nelle vicinanze delle manopole i simboli   indicano la posizione sul piano del bruciatore relativo.

Per accendere uno dei bruciatori procedere come segue:

- ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande;
- premere la manopola a fondo per azionare l'accensione automatica del gas ;
- mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi con la fiamma accesa per consentire il riscaldamento della termocoppia di sicurezza;
- rilasciare la manopola, verificando che l'accensione sia avvenuta in modo stabile. In caso contrario, ripetere l'operazione.

Per avere la potenza minima ruotare la manopola verso il simbolo della fiamma piccola. Sono possibili regolazioni intermedie, posizionando la manopola tra il simbolo di fiamma grande e quello della fiamma piccola.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di chiuso "●".

## Importante:

- Non azionare il dispositivo di accensione automatica per più di 15 secondi consecutivi.
- In alcuni casi la difficoltà di accensione è dovuta ad eventuale aria che può trovarsi all'interno del condotto del gas.
- Nel caso di uno spegnimento accidentale della fiamma dei bruciatori, il gas continua ad uscire per qualche istante prima che intervenga il dispositivo di sicurezza. Chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione per almeno 1 minuto, lasciando così dileguare il gas uscito che può essere pericoloso.
- Quando l'apparecchiatura non è in funzione controllare che le manopole siano in posizione di chiuso "●". Si consiglia inoltre di chiudere il rubinetto principale del condotto di alimentazione del gas.

## Uso dei bruciatori

Per ottenere dai bruciatori il massimo rendimento si consiglia adoperare solo pentole di diametro adatto al bruciatore utilizzato, evitando che la fiamma fuoriesca dal fondo della pentola (vedi tabella seguente). Inoltre, quando un liquido inizia a bollire, si consiglia di ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Bruciatore	Diametro del recipiente in cm.
A Ausiliario	da 6 a 14
B Semirapido	da 15 a 20
C Rapido	da 21 a 26
D Tripla corona (wok)	da 24 a 26

## Pulizia e manutenzione

Per una lunga durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo conto che:

- **L'apparecchiatura deve essere disinserita elettricamente prima di iniziare la pulizia.**
- Evitare di effettuare pulizie sulle parti ancora calde dell'apparecchiatura.
- Le parti smaltate, cromate ed in vetro, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle.
- Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti (passare il panno eseguendo il movimento nello stesso senso della satinatura dell'acciaio).

Per lo sporco difficile è consentito l'uso di alcool denaturato.

L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia quindi di sciacquare sempre abbondantemente e di asciugare accuratamente con una pelle di daino.

- Dopo la pulizia è possibile eseguire eventuali trattamenti per risaltare la lucentezza dell'acciaio e prevenire eventuali ingiallimenti; a tal proposito si consiglia l'utilizzo dell'apposita "crema specifica per la cura dell'acciaio" in dotazione e richiedibile presso i nostri Centri Assistenza.
- Evitare di lasciare sulle parti smaltate o verniciate dei liquidi acidi (aceto, succo di limone, detersivi aggressivi, ecc.)
- Gli elementi mobili dei bruciatori del piano di cottura vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni. Controllare che le fessure di uscita del gas non siano otturate. Asciugarli accuratamente prima di riutilizzarli.
- Eseguire frequentemente la pulizia della parte terminale delle candele di accensione automatica del piano di cottura.

## 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 pulizia interna e alla sostituzione del grasso. **Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

# Istruzioni per l'installatore

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, ecc. deve essere eseguito con il piano elettricamente disinserito.** Qualora sia necessario mantenerlo collegato elettricamente, si dovranno prendere le massime precauzioni.

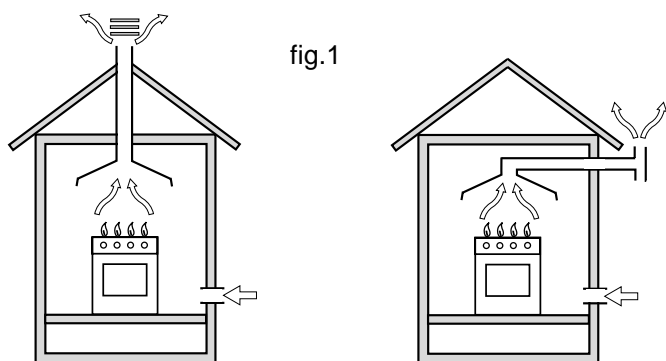
I piani di cottura hanno le seguenti **caratteristiche tecniche**:

**-Categoria II 2H3+      -Classe 3**

## Posizionamento

Questa apparecchiatura può essere installata e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Devono essere osservati i seguenti requisiti:

- L'apparecchio deve scaricare i prodotti della combustione in una apposita cappa, che deve essere collegata ad un camino, canna fumaria o direttamente all'esterno (fig.1).
- Se non è possibile l'applicazione di una cappa, è permesso l'uso di un elettroventilatore, installato su finestra o su parete affacciate all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio.



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

Direttamente all'esterno

## Ventilazione ambiente cucina

È necessario che nell'ambiente dove viene installato l'apparecchio possa affluire una quantità di aria pari a quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione dell'ambiente. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire attraverso aperture permanenti praticate su pareti del locale che danno verso l'esterno, oppure da condotti di ventilazione singoli o collettivi ramificati conformi alla norma UNI-CIG 7129.

L'aria deve essere prelevata direttamente dall'esterno, lontana da fonti di inquinamento.

L'apertura di aerazione dovrà avere le seguenti caratteristiche (fig.2A):

- avere una sezione libera totale netta di passaggio di almeno 6 cm<sup>2</sup> per ogni kW di portata termica nominale

dell'apparecchio, con un minimo di 100 cm<sup>2</sup> (la portata termica è rilevabile nella **targhetta segnaletica**);

- essere realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite;
- essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc. in modo da non ridurre la sezione utile suindicata;
- essere situate ad una altezza prossima al livello del pavimento.

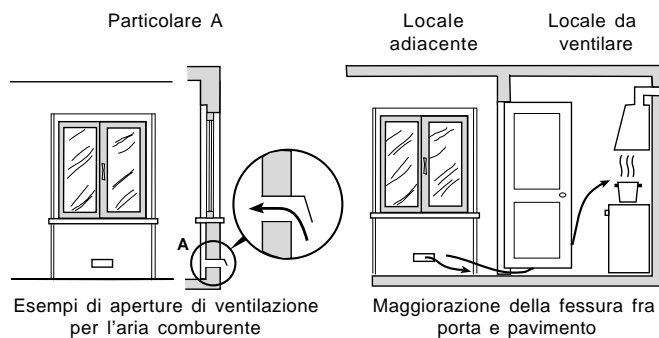


Fig. 2A

Fig. 2B

L'afflusso dell'aria può essere ottenuto anche da un locale adiacente purché questo locale non sia una camera da letto o un ambiente con pericolo di incendio quali rimesse, garage, magazzini di materiale combustibile, ecc., e che sia ventilato in conformità alla norma UNI-CIG 7129.

Il flusso dell'aria dal locale adiacente a quello da ventilare deve avvenire liberamente attraverso aperture permanenti, di sezione non minore di quella suindicata. Tali aperture potranno anche essere ricavate maggiorando la fessura tra porta e pavimento (fig.2B).

Se per l'evacuazione dei prodotti della combustione viene usato un elettroventilatore, l'apertura di ventilazione dovrà essere aumentata in funzione della massima portata d'aria dello stesso. L'elettroventilatore dovrà avere una portata sufficiente a garantire un ricambio orario di aria pari a 3÷5 volte il volume del locale.

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione dell'elettroventilatore se esso esiste.

Gli apparecchi sprovvisti di dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma possono essere utilizzati solo in ambienti con ventilazione maggiorata con una sezione minima di apertura di aerazione 200 cm<sup>2</sup> (D.M.21-04-94).

I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bombole di GPL devono avere delle aperture verso l'esterno al livello del pavimento, così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Inoltre non depositare bombole di GPL (anche vuote) in locali a livello più basso del suolo; è opportuno tenere nel locale solo la bombola in utilizzo, collegata lontana da sorgenti di calore che possano portarla ad una temperatura superiore a 50 °C.

## Installazione dei piani di cottura

È necessario prendere le opportune precauzioni al fine di assicurare una installazione rispondente alle norme antinfortunistiche in vigore (CEI-UNI-CIG) per l'allacciamento elettrico e gas. Per il buon funzionamento dei piani di cottura installati nei mobili, devono essere rispettate le distanze minime indicate in fig.3. Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65°C.

### Incasso piani PP 63/93 G in abbinamento a forno da 60/90cm.

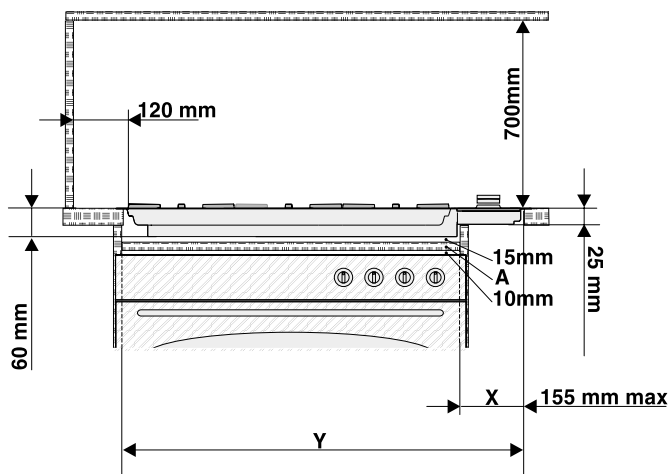


fig.3

### Dimensioni fori per incasso

Modello	Dimensioni per l'incasso	"Y" Dimensioni Minime	"X" Dimensioni Massime
PP 63 G	695x490	695	155
PP 93 G	948x490	948	155

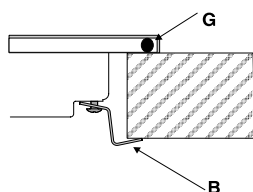


fig.5

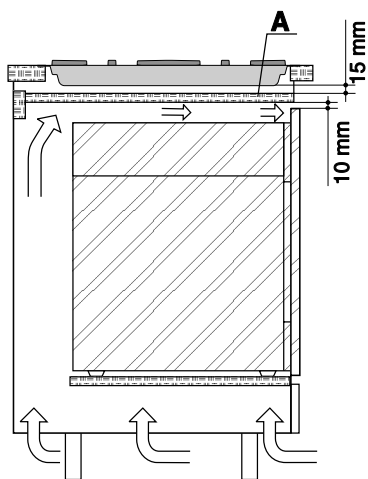
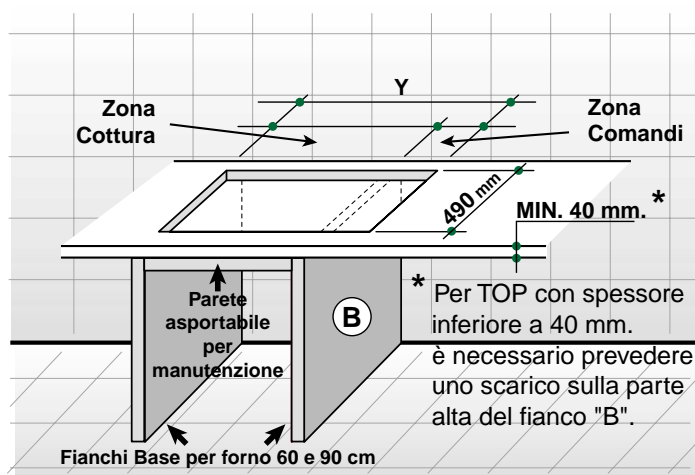


fig.4

## Installazione sopra una base con forno

Sia il cavo alimentazione elettrico che il tubo del gas devono essere posizionati in modo da evitare il contatto con parti calde dell'involucro del forno, onde evitare surriscaldamenti. Devono essere previste delle opportune prese d'aria come in fig.4 (entrata dal basso di almeno 200 cm<sup>2</sup>, uscita dalla parte superiore di almeno 60 cm<sup>2</sup> per forni da 60cm, almeno 90 per forni da 90cm) per consentire una adeguata aerazione all'interno del mobile. Sotto il piano deve essere installato un pannello di legno "A" (fig.4) come isolamento, posizionato ad una distanza minima di 15 mm dall'involucro del piano. Tale parete deve essere asportabile in modo da rendere possibile un eventuale intervento di manutenzione sotto la zona cottura. Nel caso che sotto il piano si trovi una base con portine, il funzionamento del piano non è influenzato dall'apertura e chiusura delle portine stesse.



## Fissaggio al mobile

Fissare la guarnizione sigillante "G" in dotazione sotto il bordo perimetrale del piano di cottura;  
Per fissare i piani serie PP 63/93G al mobile sono previste delle squadrette da montare come indicato nella figura 5;

## Collegamento alimentazione gas

- Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas deve essere effettuato secondo le prescrizioni delle norme in vigore (UNI-CIG 7129 e 7131) solo dopo essersi accertati che l'apparecchiatura è regolata per il tipo di gas con cui sarà alimentata.
- Questo apparecchio è predisposto per funzionare con il gas indicato nell'etichetta posta sul piano stesso. Nel caso che il gas distribuito non corrisponda a quello per cui l'apparecchio è predisposto, procedere alla sostituzione degli ugelli corrispondenti (in dotazione), consultando il paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".
- 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", altrimenti installare sulla tubazione di ingresso un apposito regolatore di pressione secondo la norma UNI-CIG 7430.
- Effettuare il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di nessun genere sull'apparecchio.

Collegare al raccordo orientabile (filettato 1/2" G maschio), posto nel lato posteriore destro dell'apparecchio (fig.6), per mezzo di tubo metallico rigido e a raccordi conformi alla norma UNI-CIG 7129, oppure con tubo flessibile metallico a parete continua conforme alla norma UNI-CIG 9891, la cui massima estensione non deve superare i 2000 mm. Nel caso sia necessario ruotare il raccordo, sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Ad installazione ultimata accertarsi che la tenuta del circuito gas, delle connessioni interne e dei rubinetti sia perfetta impiegando una soluzione saponosa (mai una fiamma). Verificare inoltre che il tubo di collegamento non possa venire a contatto con parti mobili in grado di danneggiarlo o schiacciarlo. Accertarsi che la conduttura del gas naturale sia sufficiente per alimentare l'apparecchio quando tutti i bruciatori sono in funzione. **Importante:** Per effettuare l'allacciamento con gas liquido (in bombola), interporre un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432-75.

## 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 superiore 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 (fig.7), servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").

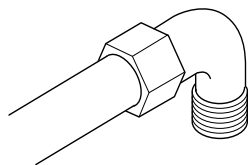


fig.6

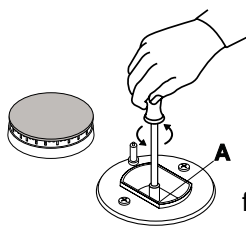


fig.7

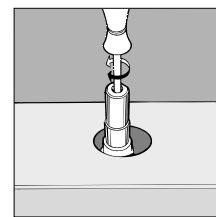


fig.8

- al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

## Regolazione minimi

- Con il bruciatore acceso, portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
  - togliere la manopola (fig. 8) ed agire con un cacciavite sulla vite di regolazione posta all'interno dell'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare (svitando la vite il minimo aumenta, avvitandola diminuisce).
- 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.

## Collegamento elettrico

**È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIATURA.**

I piani sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sotto il piano o alla fine del libretto istruzioni). Accertarsi che il valore locale della tensione di alimentazione sia lo stesso di quello indicato sulla targhetta.

## Allacciamento del cavo alimentazione elettrico alla rete

Per i modelli privi di spina, montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche e collegarla ad una adeguata presa di corrente. Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm., dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il filo di terra giallo-verde 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.

Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di

sicurezza elettrica, sia per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

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 in vigore;

- la presa o l'interruttore onnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

DECLINIAMO OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO LE NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

#### Sostituzione del cavo

Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05RR-F con una sezione 3 x 0.75 mm<sup>2</sup>

Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

## Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1				Gas liquido				Gas naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.			G30	G31		
TriplaCorona D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Rapido C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
Semirapido B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
Ausiliario A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95
Pressione di alimentazione						28-30	37		20

\* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

Propano G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Butano G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



**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.



## Congratulations!

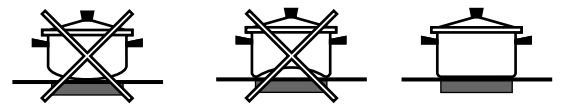
You have just purchased an electrical household appliance that has been made using advanced technology and quality materials. As time passes, you will appreciate its practicality and safety, which are constant features of our production.

## Contents

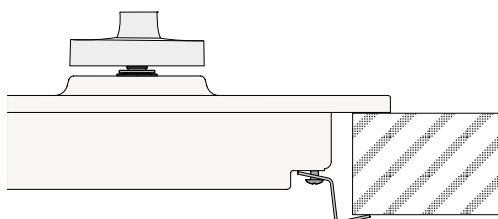
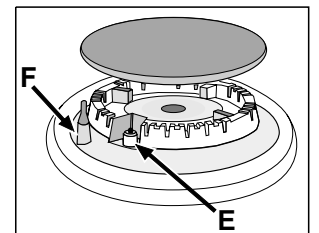
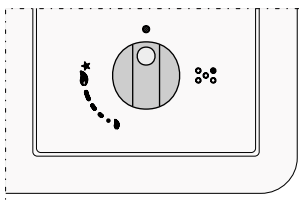
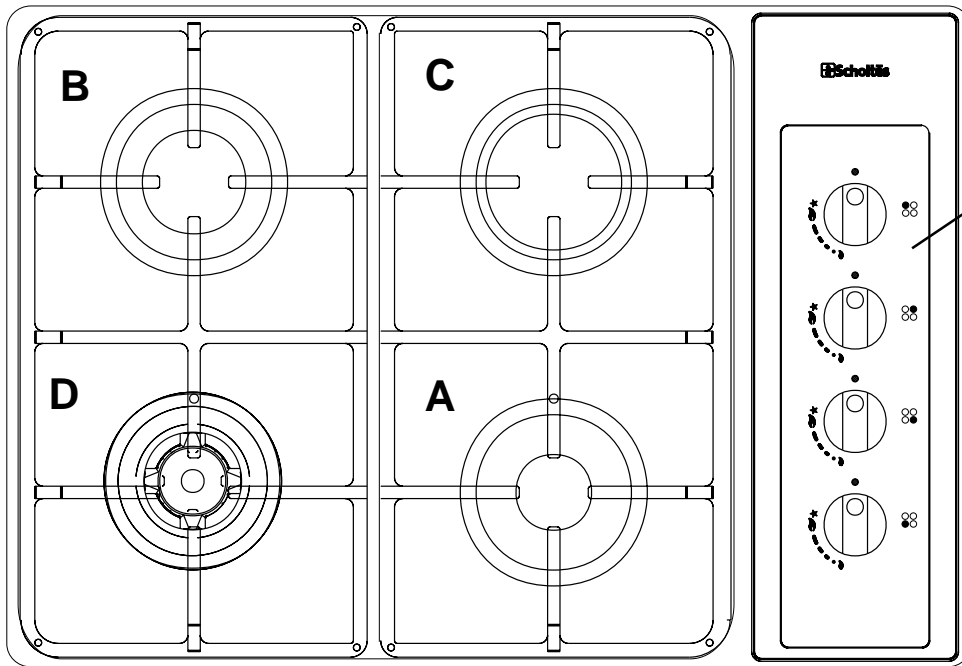
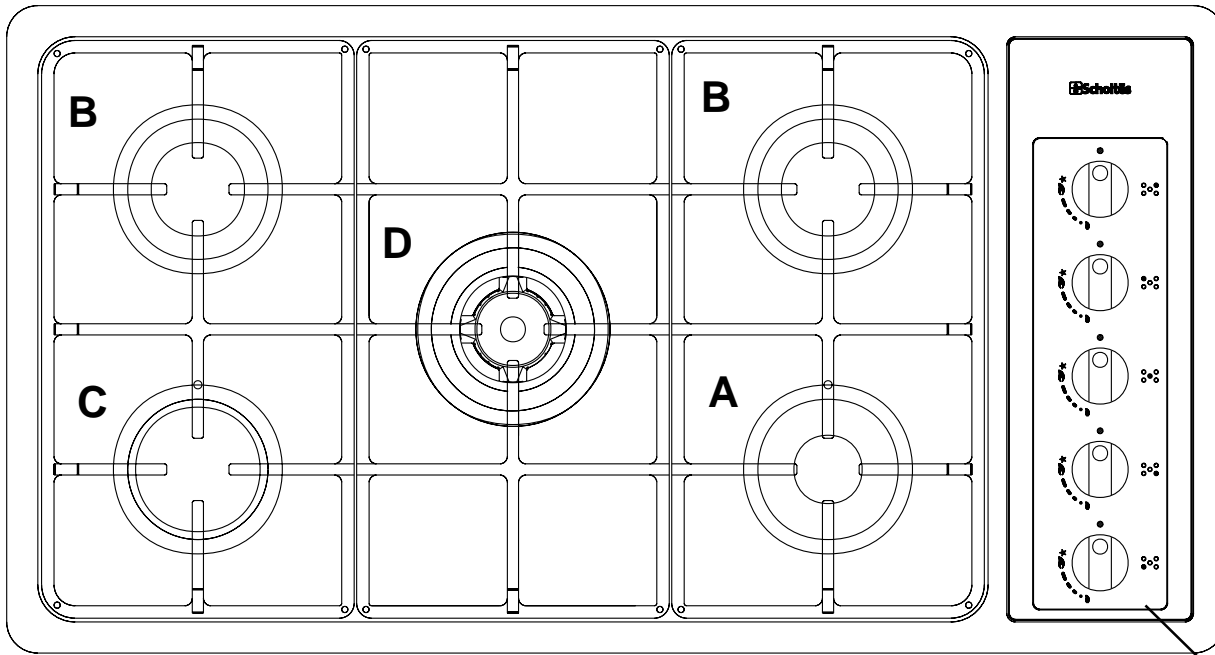
**THESE INSTRUCTIONS ARE ONLY VALID FOR THE COUNTRIES OF DESTINATION WHOSE SYMBOLS ARE SHOWN IN THE BOOKLET AND ON THE APPLIANCE RATING PLATE.**

## Recommendations

- 1. This appliance has been designed for private, non-professional use in normal dwellings.**
- 2. Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they give important advice regarding safe installation, use and maintenance. Keep this booklet in a safe place for further reference when required.**
3. After removing the packaging, check that the appliance is intact. If in doubt, do not use the appliance and contact professionally qualified personnel.
4. All installation and adjustment operations should be carried out by qualified engineers in accordance with current regulations. Specific directions are given in the "installation instructions" paragraph.
5. Periodically check the condition of the gas connection pipe and have it replaced by a qualified technician as soon as it shows any signs of wear or anomaly.
6. Under no circumstances should the user replace the power supply cable or the gas connection pipe of this appliance. In the event of damage or the necessity for replacement, only contact an authorised service centre.
7. Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (situated on the bottom part of the appliance and on the last page of the booklet) correspond to those of the mains electricity and gas supplies.
8. Check that the capacity of the electrical system and the power outlets are suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the rating plate. If in doubt, consult a professionally qualified technician.
9. Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the hob.
10. The gas burners and pan supports remain heated for a long time after use. Take care not to touch them.
11. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burner.
12. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
13. To obtain the best results with the cooktop, several fundamental rules should be followed while cooking or preparing food. Use cookware with a flat bottom to make certain that the pot sets properly on the cooking area.



# Hob description



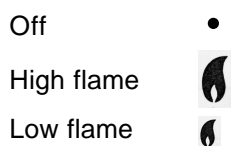
- A Auxiliary gas burner
- B Semi-rapid gas burner
- C Rapid gas-burner
- D Triple ring gas burner
- E Ignitor for gas burners
- F Safety device Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
- G Pan supports
- M Control knobs for gas burners


# Instructions for use

## Gas burners

The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob "M" by using one of the following settings:



The symbols  near the knobs show the position of the relative burner on the hob.

To ignite a burner proceed as follows:

- turn the relative knob counter-clockwise until the pointer is on the high-flame symbol;
- press the knob down fully to activate the automatic gas ignition;
- keep the knob pressed down for about 10 seconds with the flame lit to allow the safety thermocouple to be heated;
- release the knob, checking that the flame is stable. If it is not, repeat the operation.

For minimum power, turn the knob towards the low flame symbol. Intermediate positions are possible by putting the knob anywhere between the high and the low flame symbol. To turn off the burner, turn the knob clockwise to the off position "●".

## Important:

- Do not activate the automatic ignition device for more than 15 consecutive seconds.
- Difficulty in ignition is sometimes due to air inside the gas duct.
- If a burner flame accidentally goes out, the gas continues to exit for a few moments before the safety device activates. Turn the control knob to the off position and do not attempt ignition again for at least 1 minute, thereby letting the gas disperse, which could otherwise be a danger.
- When the equipment is not in operation, check that the knobs are in the off position "●". The main gas supply cut-off cock should also be closed.

## Using the burners

To obtain maximum efficiency from the burners, it is advisable to use only pans with a diameter that is suitable for the burner being used, so that the flame does not extend beyond the pan base (see following table).

When a liquid starts boiling, it is advisable to turn the flame down just enough to keep the liquid simmering.

Burners	Diameter of the pan in cm
A Auxiliary	from 6 to 14
B Semi-rapid	from 15 to 20
C Rapid	from 21 to 26
D Triple ring	from 24 to 26

# Cleaning and maintenance

To ensure long life of the appliance, it is essential to carry out a thorough general clean frequently, taking into account that:

- **The appliance should be disconnected from the mains supply before starting cleaning operations.**
- Avoid cleaning appliance parts when they are still warm.
- The enamelled or chromed or glass parts must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them.
- The steel parts, especially in areas with the screen-printed symbols, should not be cleaned with diluents or abrasive detergents; preferably use just a soft cloth moistened with warm water and liquid detergent for washing dishes (wipe the cloth over the steel in the same direction as the satin-finish).  
Denatured alcohol may be used to remove stubborn dirt. Stainless steel can be stained if it remains in contact with aggressive detergents (containing phosphorus) or water with a high lime content. After washing the stainless steel parts they should be rinsed and dried with a soft cloth (washleather).

- After cleaning, some special treatments are available to bring back the shine to steel and to prevent it from yellowing; for this purpose, we recommend you use the specific "special cream detergent for steel care" available from our Assistance Centres.
- Avoid leaving acid liquids (vinegar, lemon juice, aggressive detergents, etc.) on enamelled or painted parts.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap, making sure to remove caked-on substance. Check that the gas outlet slits are not clogged. Dry the burners carefully before using them again.
- Frequently clean the end part of the automatic glow plugs of the hob.

## Greasing the taps

As time passes, a tap may lock or become difficult to turn. In this case it will be necessary to clean inside and replace the grease.

**This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are provided for qualified installers so that they may accomplish installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with current regulations and standards.

**Important: the hob should be disconnected from the mains electricity supply before any adjustment, maintenance, etc. is carried out.** Maximum caution should be used whenever it is necessary to keep the appliance connected to the electricity supply.

The hobs have the following **technical characteristics**:

**-Category II 2H3+ Class 3**

## Positioning

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with provisions laid down by current regulations and standards. The following requirements must be observed:

- The appliance must discharge combustion products into a special hood, which must be connected to a chimney, flue pipe or directly to the outside (fig.2).
- If it is impossible to fit a hood, the use of an electric fan is permitted, either installed on a window or on an external wall, which must be switched on at the same time as the appliance.

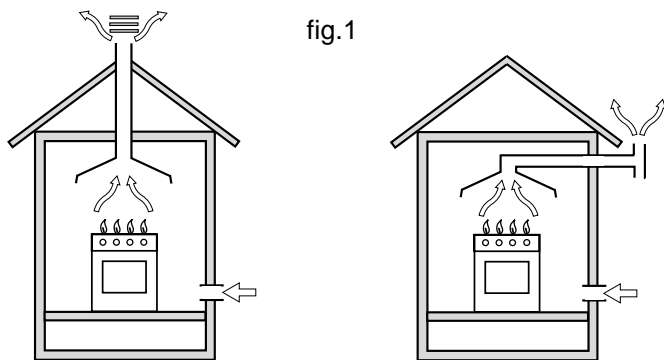


fig.1

In a chimney stack or branched flue  
(exclusively for cooking appliances)

Directly to the outside

## Kitchen ventilation

The air flow into the room where the appliance is installed must equal the quantity of air that is required for regular combustion of the gas and for ventilating the same room. Air must be taken in naturally through permanent apertures made in the outside walls of the room or through single or branching collective ventilation ducts in compliance with the standards in force.

The air must be taken directly from the outside, from an area far from sources of pollution.

The ventilation aperture must have the following characteristics (fig.2A):

- total free cross section of passage of at least 6 cm<sup>2</sup> for every kW of rated heating capacity of the appliance, with a minimum of 100 cm<sup>2</sup> (the heating capacity is indicated on the **rating plate**);
- it must be made in such a way that the aperture, both on the inside and outside of the wall, cannot be obstructed;
- it must be protected, e.g. with grills, wire mesh, etc. in such a way that the above-mentioned free section is not reduced;
- it must be situated as near to floor level as possible.

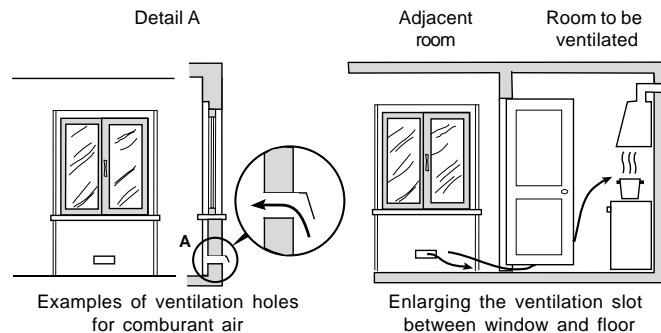


Fig. 2A

Fig. 2B

The air inflow may also be obtained from an adjoining room, provided the latter is not a bedroom or a room where there is a risk of fire, such as garages, mews, fuel stores, etc. and is ventilated in compliance with the standards in force.

Air from the adjoining room to the one to be ventilated may be made to freely pass through permanent apertures with a cross section at least equal to that indicated above. These apertures may also be obtained by increasing the gap between the door and the floor (fig.2B).

If an electric fan is used for extracting the combustion products, the ventilation aperture must be increased in relation to its maximum performance. The electric fan should have a sufficient capacity to guarantee an hourly exchange of air equal to 3-5 times the volume of the kitchen.

Prolonged, intensive use of the appliance may require extra ventilation, e.g. an open window or a more efficient ventilation system by increasing the extraction power of the electric fan if installed.

Liquid petroleum gas descends towards the floor as it is heavier than air. Apertures in the outside walls in rooms containing LPG cylinders should therefore be at floor level, in order to allow any gas from leaks to be expelled. Do not store LPG cylinders (even when empty) in basements/ rooms below ground level; it is advisable to keep only the cylinder in use in the room at any one time and connected far from heat sources which could raise its temperature to above 50 °C.

## Hobs installation

Suitable precautions must be taken to ensure that the installation is in compliance with current accident-prevention regulations regarding electrical and gas connections. For trouble-free operation of the appliance set into kitchen units, the minimum distances indicated in fig.3 should be complied with and the adjoining surfaces and rear wall should be capable of withstanding a surface temperature of 65 °C.

## Installation of PP 63/93 G hobs combined with 60/90 cm oven.

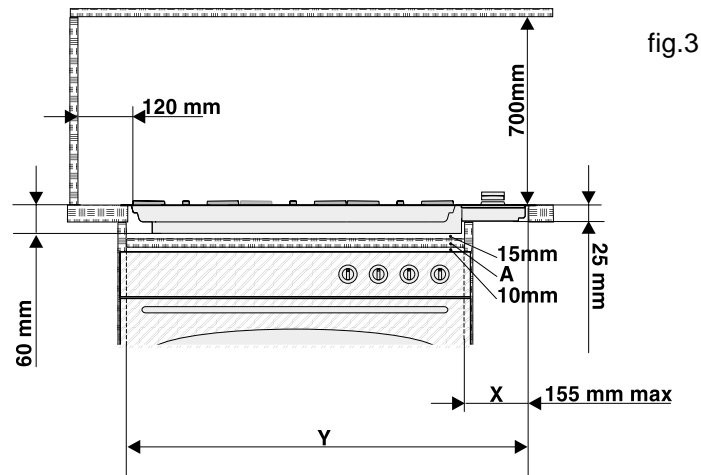


fig.3

## Size of cut-out for hob installation

Model	Dimensions for building-in	"Y" Minimum Dimensions	"X" Maximum Dimensions
PP 63 G	695x490	695	155
PP 93 G	948x490	948	155

## Installation above a built-in oven

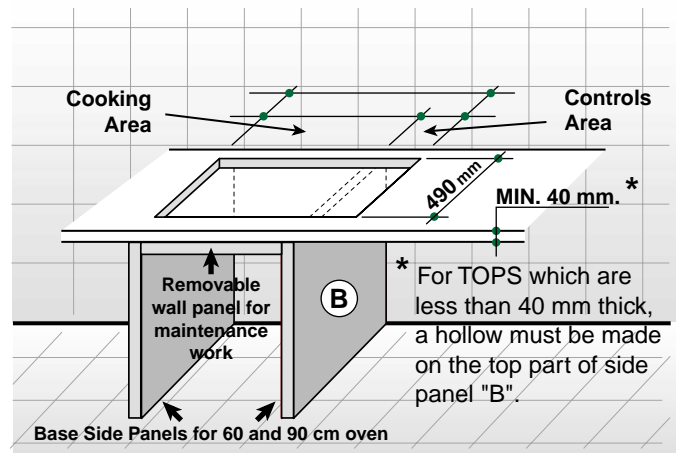
Both the electricity supply cable and the gas pipe must not touch hot parts of the oven housing, in order to avoid overheating.

Suitable air vents should be provided for as shown in fig.4 (inlet at least 200 cm<sup>2</sup> from the bottom, outlet at least 60 cm<sup>2</sup> from the top part for 60 cm ovens, and at least 90 cm<sup>2</sup> for 90 cm ovens) to allow adequate ventilation inside the housing unit.

When installing above a built-under oven without forced cooling ventilation, a wooden panel "A" (fig.4) should be installed beneath the hob as insulation, positioning it at a minimum distance of 15 mm from the hob housing.

This wooden panel must be removable in order to allow for any maintenance operations beneath the hob.

If the hob is installed on a base unit with doors, hob operation is not influenced by the opening and closing of these doors.



## Fixing to the unit

Fix the provided sealing gasket "G" under the outer edge of the hob;

To fix hobs from the PP 63/93 G series to the unit, four brackets have been provided to fit on as indicated in fig.5 ;

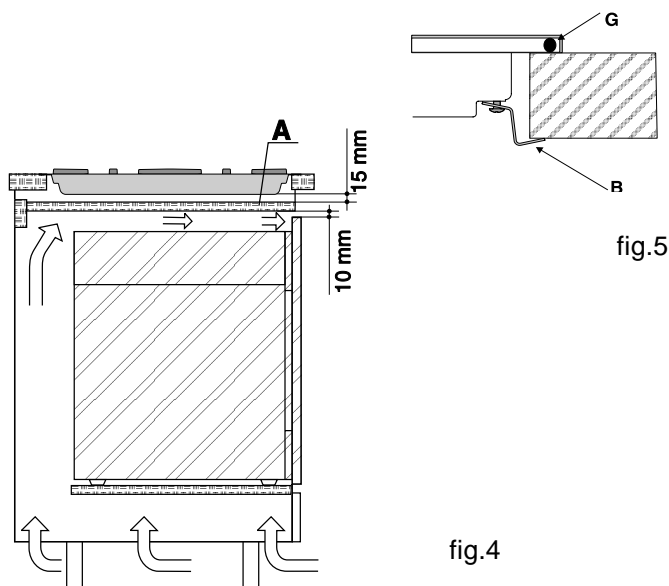


fig.5

fig.4

## Gas supply connection

- Check that the appliance is set for the type of gas available and then connect it to the mains gas piping or the gas cylinder in compliance with current regulations and standards.
- This appliance is designed and set to work with the gas indicated on the label situated on the actual hob. If the gas supply is other than the type for which the appliance has been set, proceed with replacing the corresponding nozzles (provided), following instructions given in the paragraph "Adaptation to different types of gas".
- For trouble-free operation, suitable use of energy and longer life of the appliance, make sure that the supply pressure complies with the values indicated in the table 1 "burners and nozzles specifications, otherwise install a special pressure regulator on the supply pipe in compliance with current standards and regulations.
- Connect in such a way that the appliance is subjected to no strain whatsoever.

Either a rigid metal pipe with fittings in compliance with the standards in force must be used for connecting to the nipple union (threaded ½"G male fitting) situated at the rear of the appliance to the right (fig.7), or flexible steel pipe in compliance with the standards in force, which must not exceed 2000 mm in length. Should it be necessary to turn the fitting, the gasket (supplied with the appliance) must be replaced. Upon completion of installation, check the gas circuit, the internal connections and the taps for leaks using a soapy solution (never a flame). Also check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit

**Important:** A pressure regulator, in compliance with the standards in force, must be inserted when connecting to a liquid gas supply (in a cylinder).

## Adaptation to a different type of gas

If the hob is to be converted for use with a type of gas other than that for which it was set in the factory (indicated on the label to be found on the hob), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the pan supports and the burners.
- Unscrew the nozzles "A" (fig.8) using a 7 mm socket wrench and replace them with the ones which have a diameter suitable for the type of gas to be used, according to the table 1 "burners and nozzles specifications).
- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres.

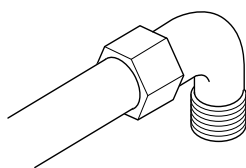


fig.7

## Adjusting the low flame

- Put the tap to the low flame position;
- Remove the tap knob and turn the adjusting screw, situated inside of the tap stem (fig.9), using a screwdriver (loosening the screw increases the height of the flame, tightening decreases it).  
**note:** the adjusting screw must be fully screwed down for liquid gas.
- Having obtained the low flame setting required and with the burner lit, abruptly change the position of the knob several times from minimum to maximum and vice versa and check that the flame does not go out.

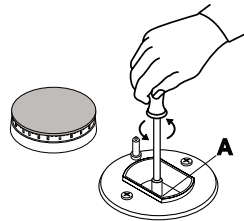


fig.8

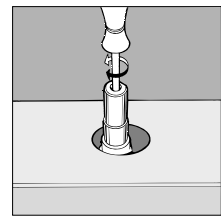


fig.9

## Electrical connection

### THE APPLIANCE MUST BE EARTHED

The hobs are designed to work with alternating current at the supply voltage and frequency indicated on the rating plate (situated under the hob or at the end of the instruction booklet). Make sure that the local supply voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate.

### Connecting the supply cable to the mains electricity supply

For models supplied without a plug, fit a standard plug, suitable for the load indicated on the rating plate, onto the cable and connect to a suitable socket.

To connect directly to the mains supply, a double-pole switch with a contact separation of at least 3 mm suitable for the load and complying with current standards and regulations, must be fitted between the appliance and the mains supply outlet.

The yellow-green earth wire must not be interrupted by the switch.

The supply cable must be in such a position that no part of it can reach a temperature of 50 °C above room temperature.

For installation above a built-under oven, the hob and the oven must be connected separately to the electricity supply both for safety reasons and for easy removal of the oven if necessary.

Do not use adapters or shunts as they could cause heating

or burning.


Before connecting to the power supply, make sure that:

- the limiter valve and the domestic system can withstand the load from the appliance (**see rating plate**);
- the supply system is efficiently earthed according to standards and laws in force;
- the socket or double-pole switch are easily accessible when the appliance is installed.

**Important:** the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow - **Earth**  
 Blue - **Neutral**  
 Brown - **Live**

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Connect the Green & Yellow wire to terminal marked “E” or  or coloured Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked “L” or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked “N” or coloured Black.

FAILURE TO OBSERVE THE ACCIDENT-PREVENTION REGULATIONS RELIEVES THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY.

**Replacing the cable**

Use a rubber cable of the type H05RR-F with a suitable cross section 3 x 0.75 mm<sup>2</sup>.

The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

## Burners and nozzles specifications

**Table 1**

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (H.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
				By-pass 1/100 (mm)	Injector 1/100 (mm)	Flow *		Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h
						G30	G31		
Rapid C	100	Nomin. 3.00	Reduc. 0.7	40	86	218	214	116	286
Semi-rapid B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
Auxiliary A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95
Triple ring D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Supply pressure						28-30	37		20

\* At 15°C and 1013 mbar-dry gas  
 Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg  
 Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg  
 Methane G20 H.s. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

**This appliance conforms with the following European Economic Community directives:**

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



## Félicitations!

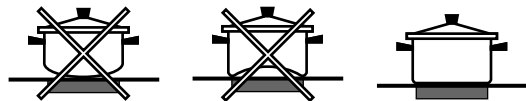
Vous venez d'acheter un électroménager construit avec des matériaux de qualité et des processus technologiques avancés. En l'utilisant, vous aurez l'occasion d'en apprécier la fonctionnalité et la sécurité, caractéristiques constantes de notre production.

## Table de matières

**CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES SONT REPRODUITS SUR LE MODE D'EMPLOI ET SUR LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.**

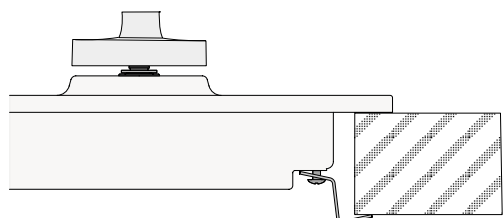
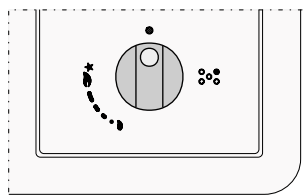
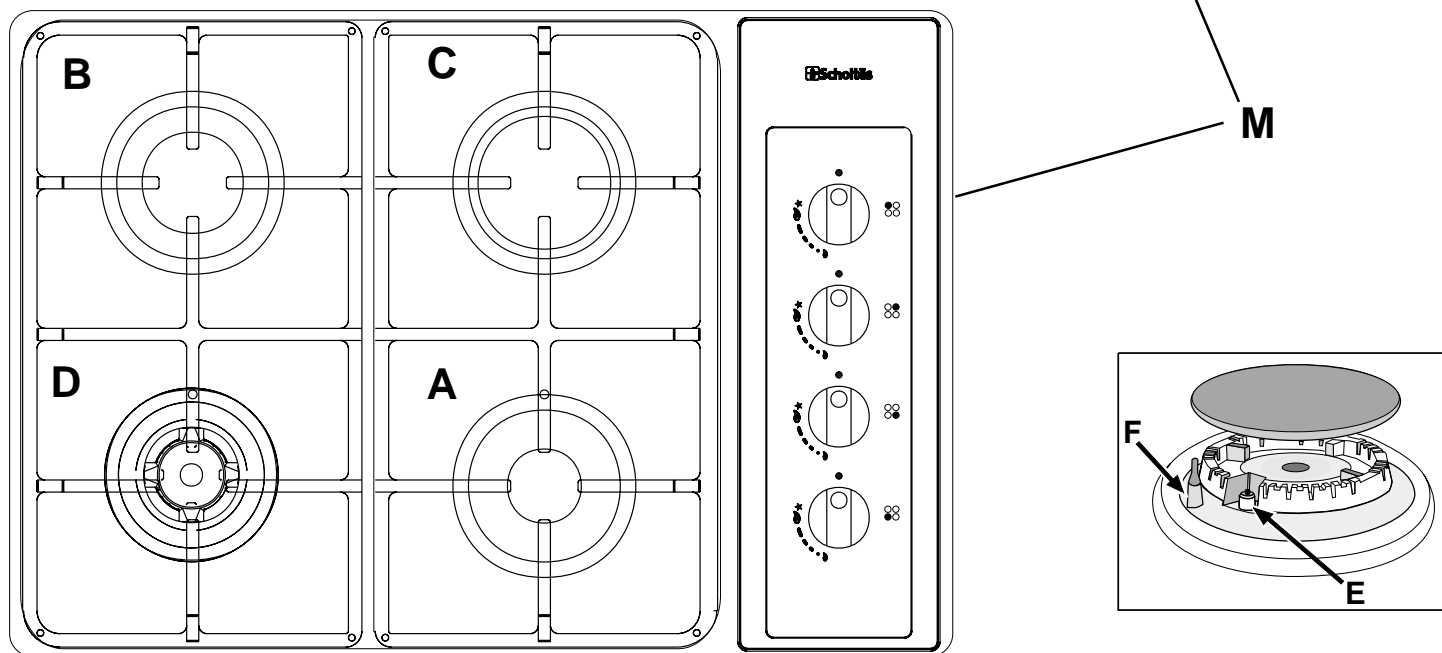
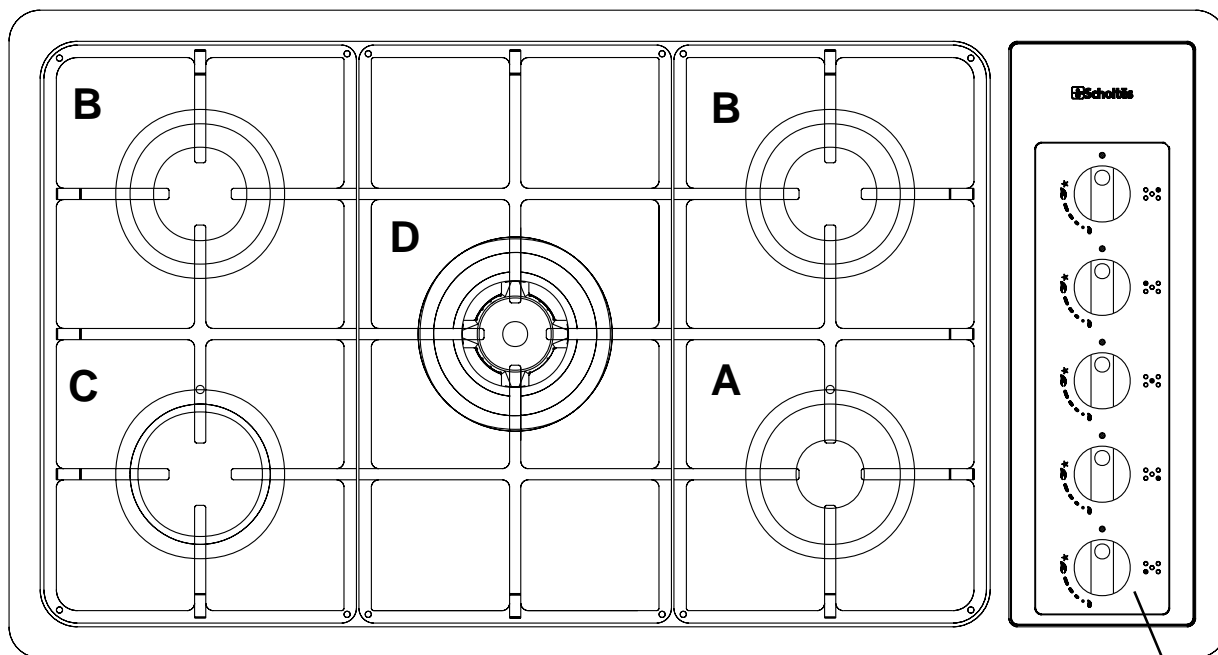
## Avertissements

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial de type non-professionnel à l'intérieur d'une habitation normale.**
- Lisez attentivement les avertissements contenus dans ce livret, ils vous fourniront des renseignements importants concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien de votre four. Gardez-le ensuite à portée de la main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.**
- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact. En cas de doute, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Toutes les opérations relatives à l'installation et au réglage du four doivent être effectuées par un personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur. Les instructions techniques sont décrites dans la partie réservée à l'installateur.
- Vérifiez périodiquement le bon état du tuyau de raccordement gaz et adressez-vous à un personnel qualifié pour le faire remplacer dès qu'il présente une anomalie.
- Le câble d'alimentation et le tuyau de raccordement gaz de cet appareil ne peuvent en aucun cas être remplacés par l'utilisateur. En cas d'endommagement et d'éventuel remplacement, faites appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'alimentation électrique et du gaz du réseau correspondent bien aux données indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sur la partie inférieure de l'appareil et à la dernière page du livret).
- Vérifiez que la puissance électrique de l'installation et des prises de courant soit appropriée à la puissance maximale de l'appareil indiquée sur la plaquette signalétique. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié.
- Fermez la soupape du gaz et éteignez l'interrupteur général de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Les brûleurs restent chaudes pendant longtemps après l'usage. Faites attention et ne les touchez pas.
- Ne pas déposer de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour obtenir les meilleures performances de votre plan de cuisson, il est important de suivre certaines règles fondamentales pendant la cuisson et pendant la préparation des aliments. Utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe





## Description du plan de cuisson



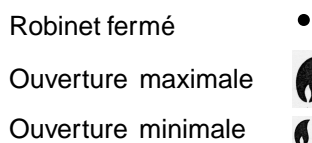
- A **Brûleur gaz Auxiliaire**
- B **Brûleur gaz Semi rapide**
- C **Brûleur gaz Rapide**
- D **Brûleur gaz Triple couronne**
- G **Grilles support de casseroles**
- M **Manettes de commande des brûleurs gaz**
- E **Bougie d'allumage des brûleurs gaz**
- F **Dispositif de sécurité** Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air, ...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.



# Instructions pour l'utilisation

## Brûleurs gaz

Ils ont des dimensions et des puissances différentes. Choisissez-en un en fonction du diamètre de la casserole utilisée.

Pour le réglage du brûleur choisi, servez-vous de la manette correspondante "M", comme suit:



À côté des manettes figurent les symboles   indiquant la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson.

Pour allumer un des brûleurs:

- tournez la manette correspondante dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre afin de placer l'index en face du symbole de la grande flamme;
- poussez à fond la manette afin d'actionner l'allumage automatique du gaz;
- maintenez la manette poussée pendant 10 secondes environ avec la flamme allumée afin de permettre le réchauffement du thermocouple de sécurité;
- relâchez la manette et assurez-vous que l'allumage s'est bien fait de manière stable. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération.

Tournez la manette vers le symbole de la petite flamme pour obtenir la puissance minimale. Il est possible de régler la hauteur de la flamme en variant la position de la manette entre les positions "grande flamme" et "petite flamme".

Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placez l'index en face de la position de fermeture "●".

## Important:

- Ne pas actionner le dispositif d'allumage automatique pendant plus de 15 secondes consécutives.
- Dans certains cas, les problèmes d'allumage peuvent être dûs à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz.
- Si la flamme d'un des brûleurs s'éteint accidentellement, le gaz continue à s'échapper pendant quelques instants avant l'intervention du dispositif de sécurité. Fermez la manette de commande et attendez au moins 1 minute avant de renouveler l'allumage afin de permettre la dissipation du gaz sorti qui peut être dangereux.
- Lorsque le plan de cuisson n'est pas utilisé, contrôlez que les manettes soient sur la position de fermeture "●". Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

## Utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisissez un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Réglez la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après).

Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, de manière à maintenir l'ébullition.

Brûleur	Diamètre du récipient en cm.
A Auxiliaire	da 6 a 14
B Semi-rapide	da 15 a 20
C Rapide	da 21 a 26
D Triple couronne	da 24 a 26

## Nettoyage et entretien

Afin de garantir une longue durée de votre plan de cuisson, nous vous conseillons d'exécuter fréquemment un minutieux nettoyage général en respectant les règles suivantes:

- **Débranchez l'alimentation électrique du plan de cuisson** avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Evitez d'effectuer les opérations de nettoyage quand des parties du plan de cuisson sont encore chaudes.
- Les parties émaillées, chromées et en verre doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs qui pourraient les endommager.
- Les parties en acier et surtout les zones sérigraphiées ne doivent pas être nettoyées avec des diluants ou des détergents abrasifs; se servir préférentiellement d'un chiffon souple, humidifié avec de l'eau tiède et un produit détergent liquide pour vaisselle (passer le chiffon dans le sens du satinage de l'acier). Pour nettoyer la saleté plus tenace, l'usage d'alcool dénaturé est consenti.

L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rincer abondamment la surface après le nettoyage et essuyer soigneusement avec un chiffon souple.

- Pour faire ressortir le brillant de l'acier et prévenir au besoin son jaunissement, traitez-le avec un produit spécial après l'avoir soigneusement nettoyé; à ce propos, nous vous conseillons d'utiliser la "*crème spéciale pour l'entretien de l'acier*" que nous fournissons avec notre article et disponible auprès de nos Services après-vente agréés.
- Evitez de laisser sur les parties émaillées ou vernies des liquides acides (vinaigre, jus de citron, détergents agressifs, etc.).
- Les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible. Vérifiez qu'aucun orifice de sortie du gaz ne soit obstrué. Il faudra ensuite les essuyer soigneusement avant de les réutiliser.
- Nettoyer régulièrement l'extrémité des bougies d'allumage automatique de le plan de cuisson.

## Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps un robinet se bloque ou tourne difficilement, il faut alors procéder à son nettoyage interne et remettre de la graisse. **Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

# Instructions pour l'installation

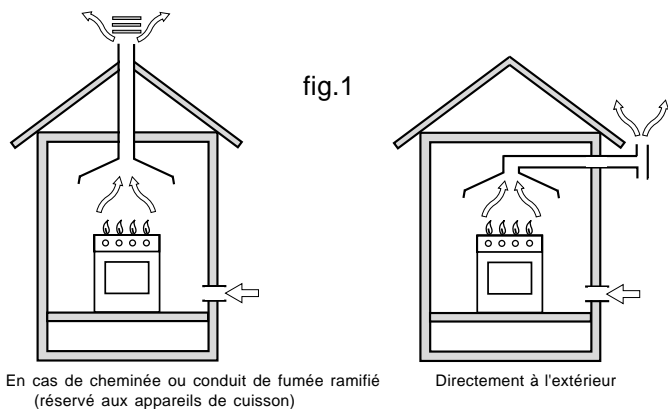
Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur. **Important: avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que le plan de cuisson soit déconnecté électriquement.** Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires. Le plan de cuisson a les **caractéristiques techniques** suivantes:

**-Catégorie II 2E+3+ Classe 3**

## Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées:

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig.1).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur qui devra être mis en marche en même temps que le plan de cuisson.



En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

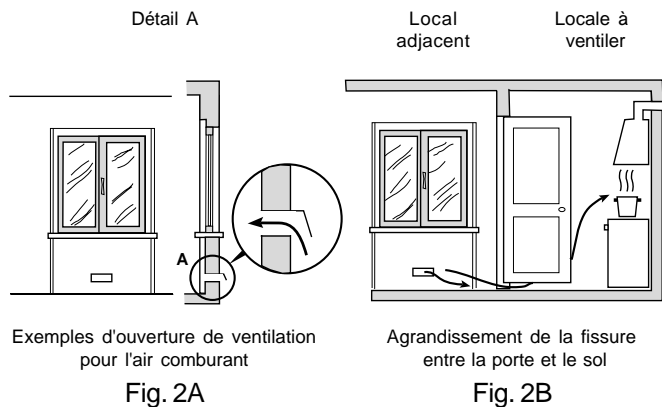
## Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que dans la pièce où l'appareil est installé puisse affluer une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour la bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur.

L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin des sources de pollution.

L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig.2A):

- avoir une section libre totale nette de passage de  $6 \text{ cm}^2$  au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de  $100 \text{ cm}^2$  (le débit thermique est indiqué sur la **plaquette signalétique**);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. 2A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

Fig. 2B

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce avec risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes en vigueur. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig.2B). Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas des éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de  $50 \text{ }^\circ\text{C}$ .

## Installation des plans de cuisson

Il faudra veiller à prendre toutes les précautions nécessaires afin de garantir une installation conforme aux normes en vigueur concernant la prévention des accidents pour le branchement électrique et le raccordement gaz.

Afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil encastré dans un meuble, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.3. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de  $65 \text{ }^\circ\text{C}$ .

## Encastrement des plans de cuisson PP 63/93 G au dessus d'un four à 60/90 cm.

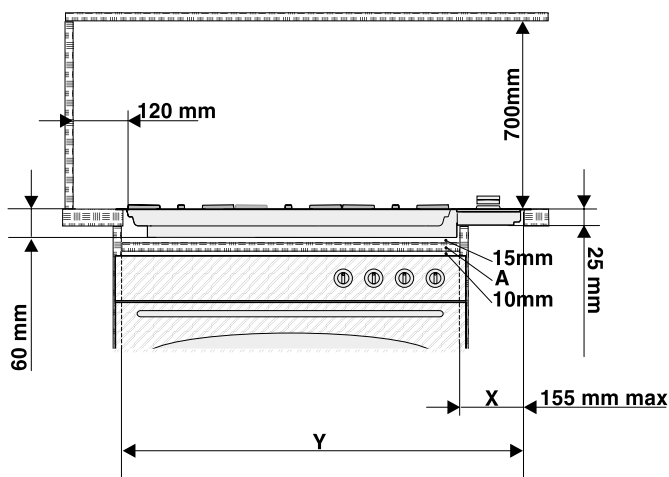


fig.3

### Dimensions des ouvertures d'encastrement

Modèle	Dimensions Encastrement	"Y" Dimensions minimum	"X" Dimensions Maximum
PP 63 G	695x490	695	155
PP 93 G	948x490	948	155

### Encastrement dans un meuble base avec four

Le câble d'alimentation ainsi que le tuyau du gaz doivent être positionnés de manière à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes de l'habillage du four afin d'éviter les surchauffes. Des prises d'air adéquates devront être prévues afin de permettre une aération efficace à l'intérieur du meuble comme illustré à la fig.4 (une entrée par le bas d'au moins 200 cm<sup>2</sup>, une sortie du côté supérieur d'au moins 60 cm<sup>2</sup> pour les fours à 60 cm, au moins 90 cm<sup>2</sup> pour les fours à 90 cm). Dans le cas d'installation au-dessus d'un four encastrable dépourvu d'aération forcée de refroidissement, un panneau de bois isolant "A" (fig.4) doit être installé en dessous du plan de cuisson, ce dernier devra être positionné à une distance minimale de 15 mm par rapport à l'habillage du plan de cuisson. Ce panneau doit être amovible de façon à permettre toute opération éventuelle d'entretien en dessous de la zone de cuisson. Si le plan de cuisson est placé sur un meuble base muni de portes, son fonctionnement n'est pas influencé par l'ouverture et la fermeture de ces portes.

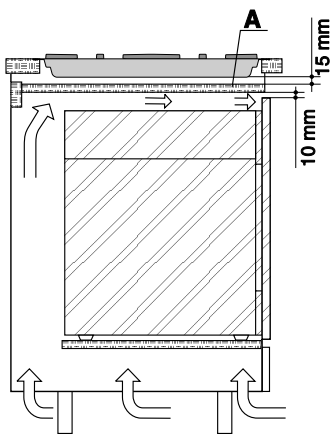


fig.4

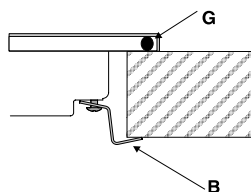
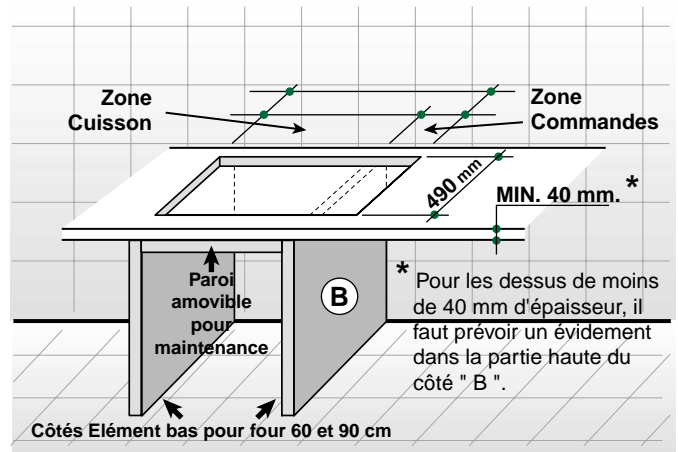


fig.5



### Fixation au meuble

Pour fixer les plans de cuisson série PP 63/93 G au meuble, on utilise des équerres à monter comme illustré à la figure 5. Fixer le joint d'étanchéité "G" fourni sous le pourtour du plan de cuisson;

### Raccordement à la canalisation du gaz

- Le raccordement de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après avoir vérifié que l'appareil soit bien réglé pour ce type de gaz.
- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur le plan de cuisson. Si le plan de cuisson doit être raccordé à un gaz différent du type de gaz indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (en dotation) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".
- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation corresponde aux valeurs indiqués sur le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installez sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes en vigueur.
- Effectuez le raccordement de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Réalisez le raccordement au raccord orientable (fileté 1/2" G mâle) situé sur le côté arrière droit de l'appareil (fig.6), au moyen d'un tuyau métallique rigide et de raccords conformes aux normes en vigueur, ou au moyen d'un tuyau flexible métallique conforme aux normes en vigueur, dont l'extension maximale ne devra pas dépasser 2000 mm.

Si le raccord doit être tourné, remplacez obligatoirement le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

A la fin du travail de montage, assurez-vous que l'étanchéité du circuit gaz, des connexions internes et des robinets soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!). Vérifiez en outre que le tube de raccordement ne puisse entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser.

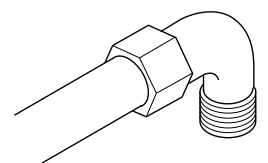


fig.6

Assurez-vous que la canalisation du gaz naturel soit suffisante pour alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

**Important:** Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

### Adaptation aux différents types de gaz

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

- enlever les grilles de le plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement.
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. (fig.7) et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf. tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- 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.

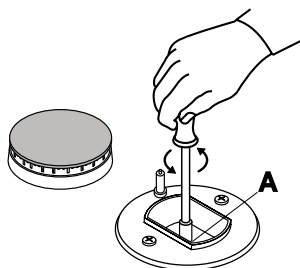


fig.7

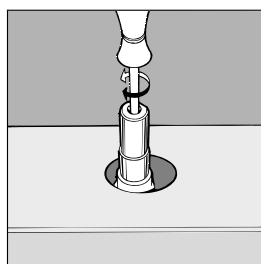


fig.8

### Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à l'intérieur de la tige du robinet (fig.8) en utilisant un tournevis (en dévissant la vis le minimum augmente, tandis qu'en la vissant il diminue).
- une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas d'extinction du brûleur.

### Branchement électrique

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ÊTRE RELIÉ A LA TERRE.

Toutes les plans sont prédisposés pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (située en dessous du plan ou aux dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau corresponde bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

### Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

Pour les modèles qui ne sont pas munis de fiche, montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette signalétique et reliez-la à une prise de courant appropriée.

Si vous désirez effectuer un branchement direct au réseau, il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50 °C à la température ambiante. Dans le cas d'installation au-dessus d'un four encastrable, le branchement électrique de le plan et celui du four doivent être réalisés séparément, tant pour des raisons de sécurité électrique que pour faciliter l'extractibilité du four. Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l'installation électrique domestique soient en mesure de supporter la charge de l'appareil (**voir la plaquette signalétique**);
- l'installation soit équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire soient aisément accessibles quand l'appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE SI LES NORMES EN MATIÈRE DE PREVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTÉES.

### Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section 3 x 0.75 mm<sup>2</sup>.

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

# Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides				Gaz naturels		
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
						G30	G31		G20	G25
Rapide R	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
Semi rapide S	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
Auxiliaire A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	100
Triple couronne D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Pression de alimentation (FR)						28 - 30	37		20	25
Pression de alimentation (BE)						28 - 30	37		20	25

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



**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.

## Herzlichen Glückwunsch!

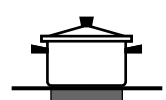
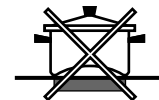
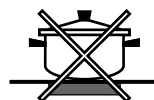
Sie haben ein Haushaltsgerät gekauft, das unter Anwendung zeitgemäßer Technologien und hochwertiger Materialien hergestellt wurde. Während des Gebrauchs werden Sie die Funktionalität und die Sicherheit, konstante Merkmale unserer Produktion zu schätzen wissen.

## Inhaltsverzeichnis

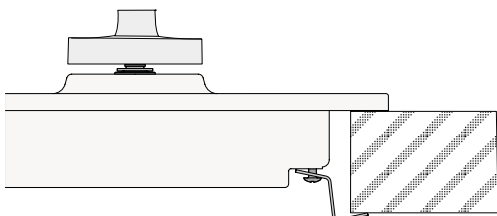
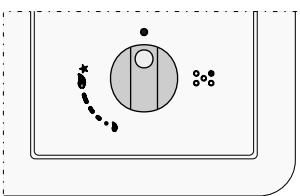
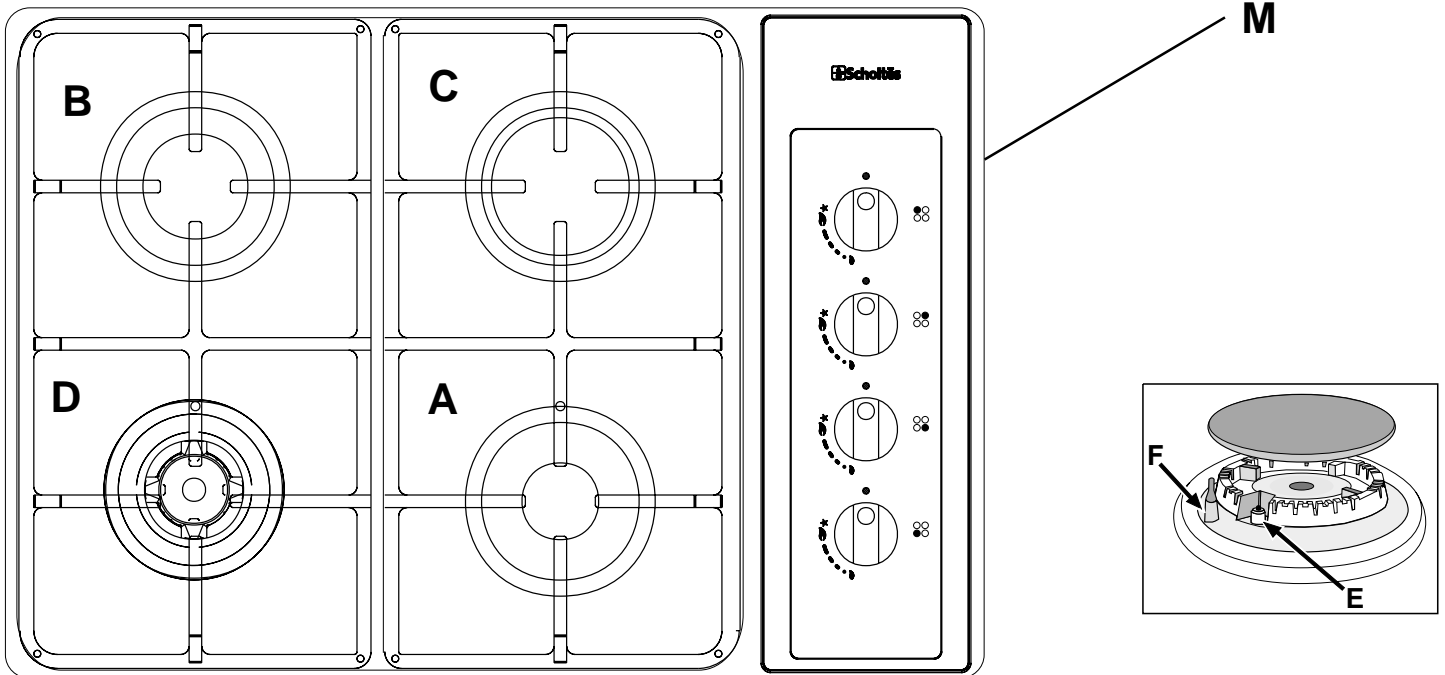
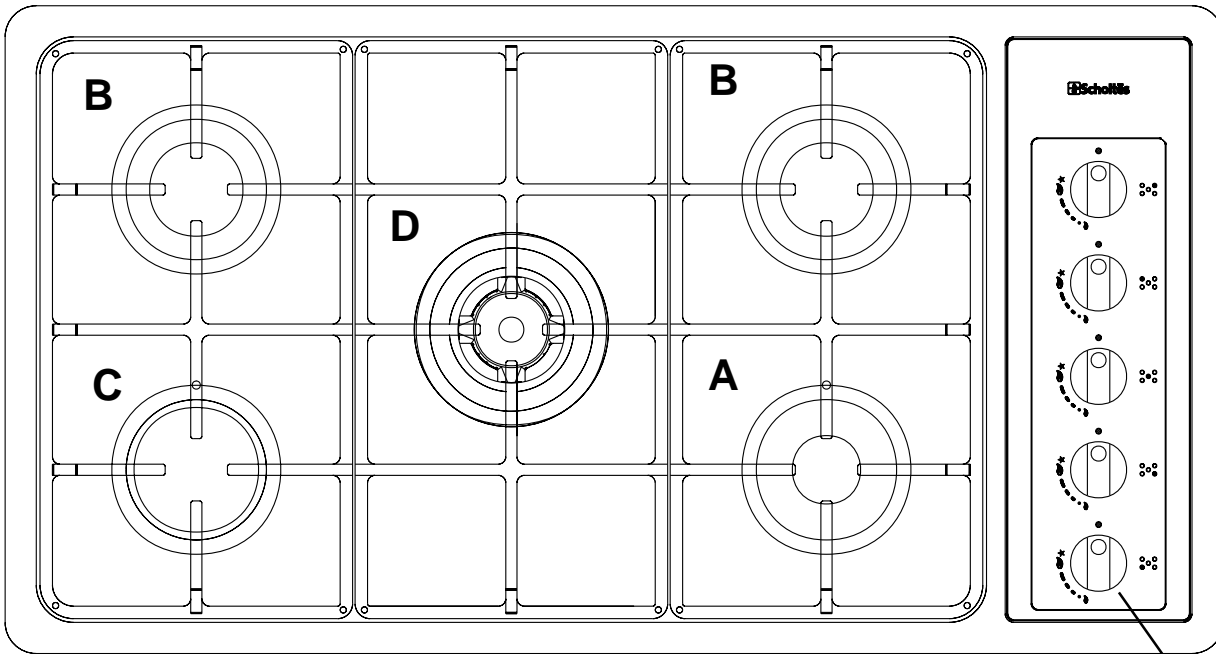
**DIESE INSTRUKTIONEN SIND NUR FÜR DIE BESTIMMUNGSLÄNDER GÜLTIG, DEREN SYMBOL AUF DEM HANDBUCH UND DEM TYPENSCHILD DES GERÄTES FIGURIERT.**

## Hinweise

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Privatpersonen für die nichtprofessionelle Anwendung in Wohnhäusern konzipiert.**
- Lesen Sie die in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durch, da es wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit während der Installation, des Gebrauchs und der Wartung enthält. Verwahren Sie dieses Handbuch für weitere Konsultationen sorgfältig.**
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, überprüfen Sie die Vollständigkeit des Gerätes. Im Zweifelsfall nehmen Sie das Gerät nicht in Gebrauch und wenden sich an qualifiziertes Fachpersonal.
- Es ist unerlässlich, alle Installations- und Einstellarbeiten von qualifiziertem Fachpersonal entsprechend den geltenden Normen durchführen zu lassen. Die spezifischen Anweisungen sind in den dem Installateur vorbehaltenen Instruktionen beschrieben.
- Den einwandfreien Zustand des Gasanschlußrohrs regelmäßig überprüfen und durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzen lassen sobald irgendwelche Anomalien festgestellt werden.
- Das Zufuhrkabel und das Gasanschlußrohr dieses Gerätes dürfen unter keinen Umständen vom Anwender ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung und des eventuellen Austauschs ist sich ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum zu wenden.
- Vor Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (im unteren Teil des Gerätes und auf der letzten Seite des Handbuches) mit denjenigen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Überprüfen, daß die Leistung der elektrischen Anlage und der Steckdosen für die auf dem Typenschild angegebene Höchstleistung des Gerätes geeignet sind. Im Zweifelsfall ist sich an eine qualifizierte Fachkraft zu wenden.
- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen. Den Hauptschalter des Gerätes ausschalten, wenn dieses nicht gebraucht wird und den Gasabsperrhahn schließen.
- Einige Teile des Gerätes, insbesondere der Brenner, bleiben noch lange nach dem Gebrauch warm. Darauf achten, diese nicht zu berühren.
- Auf die offenen Gaskochstellen dürfen keine instabilen oder deformierten Töpfe aufgestellt werden, um Unfälle durch Umkippen zu vermeiden.
- Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes verwenden, wenn dieses in Betrieb ist.
- Um optimale Leistungen Ihres zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzlichen Maßnahmen zu beachten: Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



# Beschreibung der Kochplatte



- A Hilfskochbrenner
- B Schnellkochbrenner
- C Blitzkochbrenner
- D Gasbrenner mit Dreifachkrone
- G Abstellgitter für Kochgeschirr
- M Bedienknöpfe der Gasbrenner
- E Zündkerze der Gasbrenner
- F **Sicherheitsvorrichtung** interveniert im Falle eines unvorhergesehenen Erlöschens der Flamme (Überlaufen von Flüssigkeiten, Luftzug, usw.) durch Blockieren der Gaszufuhr des Brenners.



# Bedienungsanweisungen


## Gasbrenner

Die Brenner weisen verschiedene Abmessungen und Leistungen auf. Den geeignetsten entsprechend dem Durchmesser des zu verwendeten Topfes aussuchen. Der gewählte Brenner kann mit dem entsprechenden Drehknopf "M" wie folgt eingestellt werden:

Aus 

Maximalleistung 

Minimalleistung 

Außerdem zeigen die Symbole  in der Nähe der Drehknöpfe die Position des jeweiligen Brenners auf dem Kochfeld an.

**Um einen der Brenner anzuzünden**, ist wie folgt zu verfahren

- den jeweiligen Drehknopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen bis er auf dem Symbol der Maximalleistung steht;
- den Drehknopf bis zum Anschlag eindrücken;
- den Drehknopf bei gezündeter Flamme ungefähr 10 Sekunden lang gedrückt halten, um die Erwärmung des Sicherheitsthermoelementes zu ermöglichen;
- den Drehknopf loslassen und überprüfen, daß die Zündung auf stabile Weise erfolgt ist. Andernfalls ist die Operation zu wiederholen.

Die Minimalleistung kann durch drehen des Knopfes auf das kleine Flammensymbol erzielt werden. Mittlere Einstellungen sind möglich, indem der Knopf zwischen die Positionen der großen und der kleinen Flamme gesetzt wird.

Um den Brenner auszuschalten, den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zur Aus-Position "●" drehen.

## Wichtig:

- Die automatische Zündvorrichtung nicht länger als 15 Sekunden lang betätigen.
- In einigen Fällen sind Schwierigkeiten bei der Zündung auf sich eventuell in der Gasleitung befindliche Luft zurückzuführen.
- Falls die Brennerflamme unvorhergesehen erlöschen sollte, tritt das Gas lediglich einige Augenblicke lang weiter aus, bevor die Sicherheitsvorrichtung interveniert. Den Bedienknopf zurückdrehen und die erneute Zündung erst nach mindestens 1 Minute wieder versuchen, damit sich auf diese Weise das ausgetretene Gas, das anderfalls gefährlich werden könnte, verflüchtigen kann.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muß überprüft werden, daß sich die Drehknöpfe in der AUS-Position "●" befinden. Außerdem ist es ratsam, den Hauptabsperrhahn der Gaszufuhr zu schließen.

## Gebrauch der Brenner

Um eine maximale Brennerleistung zu erzielen, ist es empfehlenswert, nur Töpfe mit einem für den Brenner geeigneten Durchmesser zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flamme über den Topfboden hinausgeht (siehe nachstehende Tabelle). Sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, ist es außerdem ratsam, die Flamme soweit herunter zu drehen, daß sie gerade noch köchelt.

Brenner	∅ Topfdurchmesser (cm)
A. Hilfsbrenner	von 6 bis 14
B. Schnellkochbrenner (Vorn)	von 15 bis 18
B. Schnellkochbrenner (Rücken)	von 15 bis 20
C. Blitzkochbrenner	von 21 bis 26
D. Gasbrenner mit dreifachkrone	von 24 bis 26

# Reinigung und Wartung

Um eine lange Lebensdauer des Gerätes sicherzustellen, ist es unerlässlich, eine akkurate allgemeine Reinigung auszuführen, wobei folgendes zu beachten ist:

- **Das Gerät ist vor der Reinigung stromfrei zu machen.**
- Es ist zu vermeiden, noch heiße Teile des Gerätes zu reinigen.
- Lackierte und verchromte Teile als auch Teile aus Glas sind mit einem in lauwarmem Wasser und herkömmlichem nicht scheuerndem Reinigungsmittel getränktem Tuch zu reinigen.
- Die Teile aus Edelstahl und vor allem die Bereiche mit aufgedruckten Symbolen dürfen nicht mit Lösungsmitteln oder scheuernden Reinigungsmitteln gereinigt werden; vorzugsweise ein weiches mit lauwarmem Wasser befeuchtetes Tuch und einen Flüssigreiner für Geschirr verwenden (mit dem Tuch in der gleichen Richtung wie die Satinierung des Stahls wischen).  
Für hartnäckige Verschmutzungen ist die Verwendung von denaturiertem Alkohol zulässig.  
Nach der Reinigung gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Nach der Reinigung kann die Stahloberfläche mit einem

Hochglanzmittel behandelt werden, um den Glanz des Edelstahls hervorzuheben und einem eventuellen Vergilben vorzubeugen. Zu diesem Zweck empfehlen wir den Einsatz des mitgelieferten Spezialpflegemittels für Stahl, das bei unseren Kundendienstzentren auch nachträglich noch angefordert werden kann.

- Es ist zu vermeiden, säurehaltige Flüssigkeiten (Essig, Zitronensaft, aggressive Reinigungsmittel usw.) auf den emaillierten bzw. lackierten Teilen zu belassen.
- Die regelmäßige Reinigung der Brenner durchführen, indem diese entfernt und mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. Kontrollieren, daß die Gasaustrittsöffnungen nicht verstopft sind. Diese vor der Wiederverwendung sorgfältig trocknen.
- Das Endteil der automatischen Zündkerzen der Kochplatte häufig reinigen.

## Schmieren der Gashahnarmatur

Auf die Dauer könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen, in einem solchen Fall ist er innen zu reinigen und neu zu schmieren. **Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.**

# Anweisungen für den Installateur

Die nachstehenden Anweisungen wenden sich an den qualifizierten Installateur, so daß er die Installations-, Einstell- und technischen Wartungsarbeiten auf korrekte Weise in Übereinstimmung mit den geltenden Normen durchführen kann.

**Wichtig: jeglicher Einstell- und Wartungseingriff usw. darf erst durchgeführt werden, nachdem die Stromversorgung der Kochplatte unterbrochen wurde.** Sollte es dennoch notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht walten zu lassen.

Die Kochplatten verfügen über die folgenden **technischen Merkmale**:

## Klasse3

-Kategorie II 2H3B/P (für ÖSTERREICH)

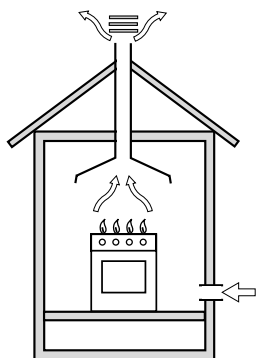
-Kategorie II 2E+3+ (für BELGIE)

-Kategorie II 2ELL3B/P (für DEUTSCHLAND)

## Aufstellung

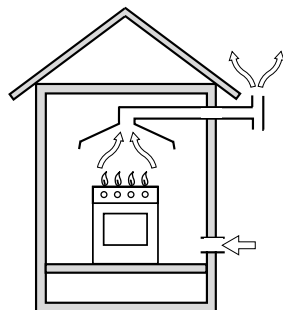
Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen entsprechend den geltenden Normen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgendes ist zu beachten:

- Das Gerät muß die Abgase in eine geeignete Dunstabzugshaube oder Ofenrohr (Abb.1A) oder direkt ins Freie abführen (Abb.1B).
- Falls die Anwendung einer Dunstabzugshaube nicht möglich ist, ist die Verwendung eines Elektroventilators zulässig, der auf dem Fenster oder der Außenwand installiert ist, und mit dem Gerät gleichzeitig in Betrieb genommen werden muß.



In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen  
( ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

Abb. 1A



Direkt ins Freie

Abb. 1B

## Belüftung des Küchenraums

Der Luftstrom zu dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, muß der Luftmenge entsprechen, die für eine reguläre Verbrennung der Gase und die Belüftung des Raumes selbst erforderlich ist. Der natürliche Luftaustausch muß durch permanente Öffnungen in den Außenwänden des Raums oder durch einzelne bzw. gemeinsame Belüftungssammelschächte in Übereinstimmung mit den geltenden Normen erfolgen.

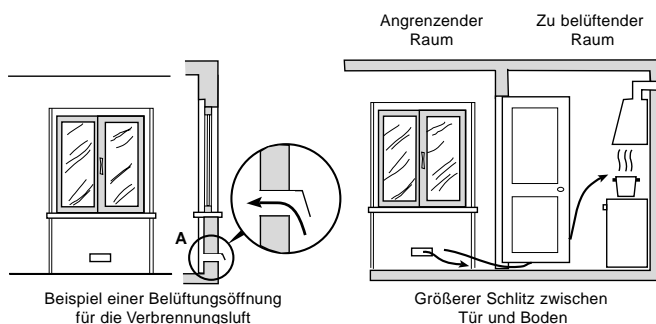
Die Luft muß direkt von draußen kommen, und zwar in einem Bereich weit entfernt von Quellen, die diese verunreinigen könnte.

Die Belüftungsöffnung muß die folgenden Charakteristiken aufweisen (Abb.2A):

- einen totalen freien Durchflußquerschnitt von mindestens

6 cm<sup>2</sup> pro kW nominaler Wärmeleistung des Gerätes, mit einem Minimum von 100 cm<sup>2</sup> (die Wärmeleistung ist dem **Typenschild** zu entnehmen);

- sie muß so beschaffen sein, daß die Öffnungen sowohl auf der Innen- als auch auf der Außenseite der Wand nicht versperrt werden können;
- sie muß z.B. mit einem Gitter, Metallnetz, usw. geschützt werden, so daß der o.g. Nutzdurchschnitt nicht verringert wird;
- sie muß sich in Fußbodenhöhe befinden.



Beispiel einer Belüftungsöffnung für die Verbrennungsluft

Abb. 2A

Angrenzender Raum Zu belüftender Raum

Größerer Schlitz zwischen Tür und Boden

Abb. 2B

Die Luftzufuhr kann auch durch einen angrenzenden Raum erfolgen, solange es sich hierbei nicht um ein Schlafzimmer handelt oder einen Raum mit möglicher Feuergefahr wie z.B. Abstellräume, Garagen, Brennstoffdepots, usw., und entsprechend den geltenden Normen belüftet ist.

Der Luftstrom vom angrenzenden Raum zu demjenigen, der belüftet werden soll, kann auch frei durch permanente Öffnungen mit einem Durchchnitt erfolgen, der zumindest dem oben angegebenen entspricht. Diese Öffnungen können ebenfalls durch Vergrößerung des Schlitzes zwischen Tür und Boden erzielt werden (Abb.2B).

Wenn für die Abfuhr der Verbrennungsgase ein Elektroventilator verwendet wird, muß die Belüftungsöffnung entsprechend der maximalen Luftleistung desselben vergrößert werden. Der Elektroventilator muß eine ausreichende Leistung aufweisen, um zu gewährleisten, daß bei einem Küchenraum ein stündlicher Luftaustausch von 3÷5 Mal des Raumvolumens erfolgt.

Ein intensiver und langandauernder Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder einer effizienteren Belüftung durch Erhöhung der Ansaugleistung des Elektroventilators, falls dieser vorhanden ist.

Petroleumflüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich nach unten. Daher müssen Räume, in denen sich Gasflaschen mit Flüssiggas befinden, Öffnungen ins Freie auf Fußbodenhöhe aufweisen, um auf diese Weise das Entweichen eventueller Gaslecks nach unten zu ermöglichen. Außerdem keine Gasflaschen mit Flüssiggas (selbst wenn diese leer sind) in Räumen aufbewahren, die unterhalb des Bodenniveaus liegen; es ist ratsam, in diesem Raum nur die Gasflasche zu verwahren, die in Gebrauch ist, und diese entfernt von Wärmequellen anzuschließen, die eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen könnten.

## Installation der Kochplatten

Es ist notwendig, geeignete Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen, um eine Installation gemäß den geltenden Unfallverhütungsvorschriften für den Elektro- und Gasanschluß sicherzustellen. Für den einwandfreien Betrieb des in die Möbel installierten Gerätes müssen die in Abb.3 angegebenen Mindestabstände eingehalten werden. Außerdem müssen die angrenzenden Oberflächen und die Hinterwand geeignet sein, um einer Überhitzung von 65°C zu widerstehen.

### Einbau von Kochmulden PP 63/93 G Verbindung mit einem 60/90cm Einbau-Backofen

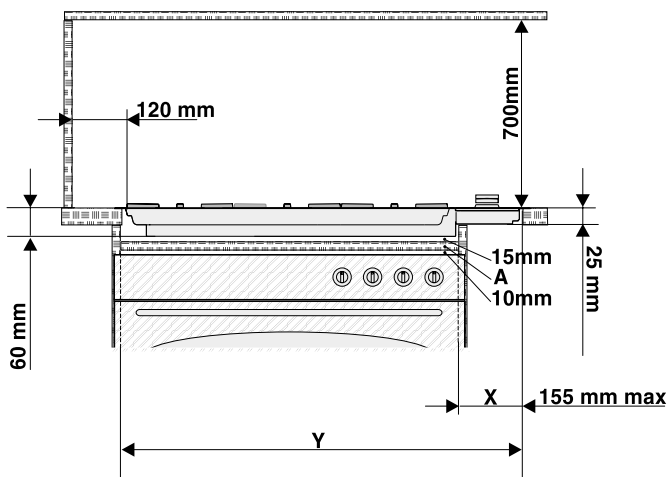


Abb.3

### Ausschnittmaße

Modell	Einbau-Maße	"Y" Mindestmaße	"X" Höchstmaße
PP 63 G	695x490	695	155
PP 93 G	948x490	948	155

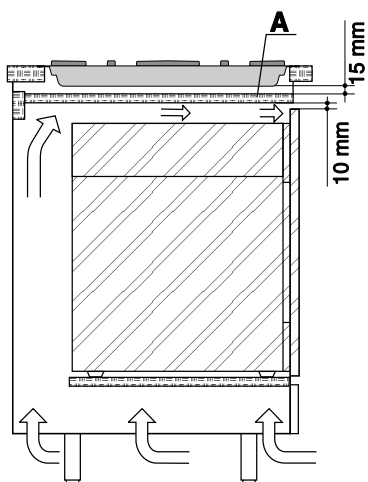


Abb.4

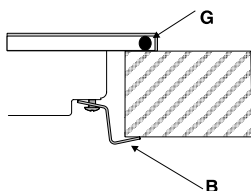
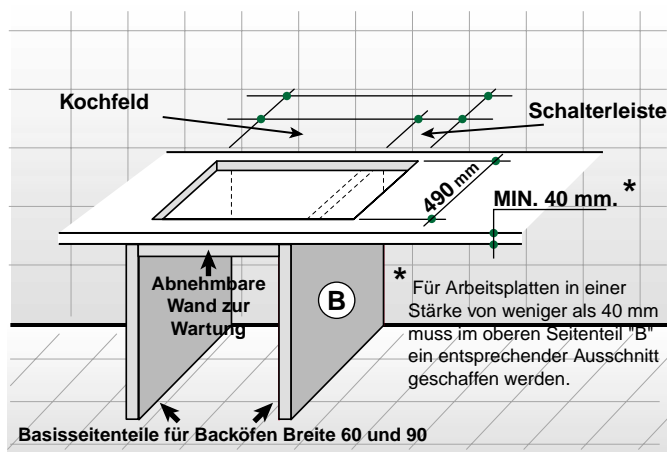


Abb.5

## Einbau in einen Unterschrank mit Ofen

Im Falle des Einbaus über einem Einbauofen sind geeignete Belüftungsschlitze wie in Abb.4 gezeigt vorzusehen (Eingang von unten mindestens 200 cm<sup>2</sup>, Ausgang im oberen Teil mindestens 60 cm<sup>2</sup> für 60cm-Backöfen, mindestens 90cm<sup>2</sup> für 90cm-Backöfen), um eine angemessene Belüftung im Inneren des Möbels zu ermöglichen. Sowohl das Stromzufuhrkabel als auch die Gasleitung müssen so platziert werden, daß sie nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Ofengehäuses kommen, um Überhitzungen zu vermeiden. Im Falle der Installation über einem Einbauofen ohne forcierte Kühlventilation, ist unter der Kochplatte ein Holzpaneel "A" (Abb.4) als Isolierung zu installieren, das sich in einem Mindestabstand von 15 mm von der Kochplattenverkleidung befinden muß. Dieses Zwischenpaneel muss abnehmbar sein, um eine spätere Wartung unter dem Kochfeld zu ermöglichen.

Falls sich unter der Kochplatte ein Unterbau mit Türen befindet, wird der Betrieb der Kochplatte durch das Öffnen und Schließen der Türen selbst nicht beeinflusst.



## Befestigung auf dem Möbel

Zur Befestigung der Kochmulden der Serie PP 63/93 G am Unterschrank sind entsprechende Winkel vorgesehen, die so wie auf den Abbildungen 5 veranschaulicht zu montieren sind. Die mitgelieferte Abdichtung "G" unter der umlaufenden Kante der Kochplatte befestigen; die Kochmulden der dagegen sind mit zwei Winkeln unterschiedlicher Art bestückt.

## Gasanschluß

- Der Anschluß des Gerätes an die Gasleitung bzw. an die Gasflasche muß entsprechend den Vorschriften der geltenden Normen erfolgen, und zwar erst nachdem sichergestellt ist, daß das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es versorgt werden wird.
- Dieses Gerät ist für den Betrieb mit dem auf dem Etikett angegebenen Gas vorbereitet, das auf dem Kochfeld selbst angebracht ist. Falls die Gaszufuhr nicht mit derjenigen übereinstimmt, auf die das Gerät eingestellt wurde, ist der Austausch der entsprechenden (mitgelieferten) Düsen vorzunehmen, wobei der Paragraph "Umstellung auf andere Gasarten" zu befolgen ist.
- Für einen störungsfreien sicheren Betrieb, einen angemessenen Energieverbrauch und eine längere Lebensdauer des Gerätes ist sicherzustellen, daß der Zufuhrdruck den in der Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht; andernfalls ist ein geeigneter Druckregler entsprechend den geltenden Normen auf der Zufuhrleitung zu installieren.
- Den Anschluß so ausführen, daß dieser keinerlei Beanspruchung ausgesetzt ist.

Den Anschluß an das auf der rechten Hinterseite des Gerätes (Abb.6) befindliche Anschlußstück (Gewinde  $\frac{1}{2}$ " G - Anschluß) mit Hilfe eines festen Metallrohrs und Anschlüssen entsprechend den geltenden Normen bzw. mit einem flexiblen Schlauch mit durchgehender Metallummantelung entsprechend den geltenden Normen mit einer Länge von nicht mehr als 2000 mm durchführen. Sollte es notwendig sein, den Anschluß zu drehen, ist die Dichtung vorsichtshalber auszutauschen (zusammen mit dem Gerät geliefert). Nach erfolgter Installation ist die einwandfreie Dichtigkeit des Gaskreislaufs unter Verwendung einer Seifenlösung (niemals mit Hilfe einer Flamme) zu überprüfen. Außerdem ist zu überprüfen, daß das Anschlußrohr nicht in Kontakt mit Möbelteilen kommt, die den Anschluß selbst beschädigen oder einklemmen könnten. Sicherstellen, daß die Zufuhrleitung für Erdgas ausreichend ist, um das Gerät zu versorgen, wenn alle Brenner in Betrieb sind.

**Wichtig:** Für den Anschluß an Flüssiggas (in einer Gasflasche) ist ein Druckregler entsprechend den geltenden Normen zwischenschalten.

### Umstellung auf andere Gasarten

Wenn die Kochplatte an eine andere Gasart als Erdgas bzw. die auf dem Typenschild der Kochplatte selbst angegebene Gasart angeschlossen werden soll, sind die folgenden Operationen sorgfältig durchzuführen:

- die Roste und die Brenner entfernen.
- die Düsen "A" (Abb.7) mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben und durch die Düsen ersetzen, die einen geeigneten Durchmesser entsprechend der verwendeten Gasart gemäß nachstehender Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" aufweisen.
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

### Einstellung des Minimalleistung

- Den Gashahn auf die Mindestposition einstellen;
- Den Drehknopf des Gashahns entfernen und die im Inneren bzw. seitlich des Gashahnstiftes befindliche

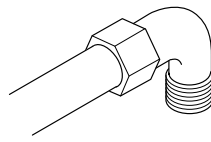


Abb.6

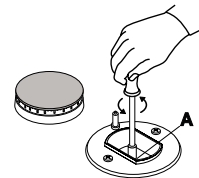


Abb.7

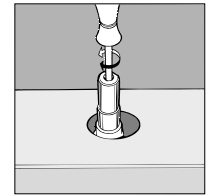


Abb.8

Stellschraube (Abb.8) unter Verwendung eines entsprechenden Schraubenziehers betätigen (durch das Lockern der Schraube das Minimum erhöht und durch das Anziehen verringert wird). **Merke:** bei Flüssiggas muß die Stellschraube bis zum Anschlag festgezogen werden

- Nachdem die gewünschte Minimalleistung bei gezündetem Brenner erzielt wurde, den Brennerkopf mehrfach abrupt von der Minimal- auf die Maximalleistung und umgekehrt drehen, und sicherstellen, daß dabei die Flamme nicht ausgeht.

## Elektroanschluß

**ES IST UNERLÄSSLICH, DAS GERÄT ZU ERDEN.**

Die Kochplatten sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (unter dem Kochfeld bzw. am Ende der Bedienungsanleitung) angegebenen Zufuhrspannung und Frequenz eingerichtet. Es ist sicherzustellen, daß die bauseitige Anschlußspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.

### Anschluß des Stromkabels an das Netz

Bei allen Modellen ohne Stecker ist ein Standardstecker an das Stromkabel anzuschließen, der für die auf dem Typenschild angegebene Leistung geeignet ist, und an eine geeignete Steckdose anzuschließen. Wenn ein direkter Anschluß an das Stromnetz gewünscht wird, ist es notwendig, zwischen dem Gerät und dem Stromnetz einen mehrpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischenschalten, der für die Aufnahmeleistung geeignet ist und den geltenden Normen entspricht. Das gelb/grüne Erdungskabel darf von diesem Schalter nicht unterbrochen werden. Das Stromzufuhrkabel muß unter allen Umständen so plaziert werden, daß es an keiner Stelle eine Temperatur von 50 °C über der Raumtemperatur erreicht. Im Falle der Installation über einem Einbauofen ist der Elektroanschluß des Kochfeldes und derjenige des Ofens separat durchzuführen, und zwar sowohl aus Gründen der elektrischen Sicherheit als auch zur Vereinfachung der eventuellen Entfernung des Ofens. Keine Reduzierungen, Adapter oder Verteiler verwenden, da dies Überhitzungen oder Versengungen hervorrufen könnten. Vor der Durchführung des Anschlusses ist sicherzustellen, daß:

- das Überdruckventil und die vorhandenen Installationen der Aufnahmeleistung des Gerätes entsprechen (**siehe Typenschild**);
- die Zufuhrleitung entsprechend den geltenden Normen und gesetzlichen Bestimmungen an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist;
- der verwendete Stecker bzw. der allseitige Trennschalter bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich sind.

**DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, WENN DIE UNFALLVERHÜTUNGSVOR-SCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN.**

## Austausch des Kabels

Für den Austausch des Kabels ist ein Gummikabel vom Typ H05RR-F mit einem Querschnitt  $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$  zu verwenden. Die gelb-grüne Erdungsleitung muß um  $2 \div 3 \text{ cm}$  länger als die anderen Drähte sein.

## Merkmale der Brenner und Düsen

Brenner	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas			Erdgas			
				By-pass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h <b>G30/G31</b>	Düsen 1/100 (mm)		Durchfluß* l/h	
							<b>G20</b>	<b>G25 (1)</b>	<b>G20</b>	<b>G25 (1)</b>
Blitz C	100	3.00	0.7	38	75	218	116	134	286	332
Schnell B	75	1.65	0.4	27	58	120	96	100	157	183
Hilfs A	55	1.00	0.4	27	45	73	71	77	95	100
mit Dreifachkrone D	130	3.25	1.3	52	74	236	124	143	309	360
Zufuhrdruck (mbar)						50			20	20

Brenner	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas				Erdgas		
				By-pass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h		Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* l/h	
						<b>G30</b>	<b>G31</b>		<b>G20</b>	<b>G25(2)</b>
Blitz C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
Schnell B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
Hilfs A	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	100
mit Dreifachkrone D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Zufuhrdruck (mbar)						30	37		20	25

\* (15°C und 1013 mbar trocken Gas)  
 Propan G31 H.s. = 50,37 MJ/kg  
 Butan G30 H.s. = 49,47 MJ/kg  
 Erdgas G20 H.s. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
 Erdgas G25 H.s. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

(1) : nur für DEUTSCHLAND

(2) : nur für BELGIE



**Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:**

- 73/23/EWG vom 19/02/73 (Niederspannung) und anschließende Änderungen;
- 89/336/EWG vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und anschließende Änderungen;
- 90/396/EWG vom 29/06/90 (Gas) und anschließende Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22/07/93 und anschließende Änderungen.

## Onze complimenten!

U heeft een huishoudelijk apparaat gekocht waarbij voor het vervaardigen ervan geavanceerde technologieën gehanteerd zijn en dat gemaakt is van kwaliteitsmateriaal.

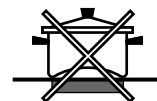
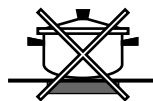
Tijdens het gebruik van dit apparaat zult u merken dat u er steeds meer plezier van zult hebben.

## Inhoudsopgave

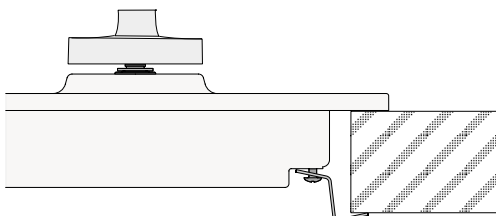
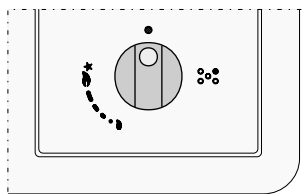
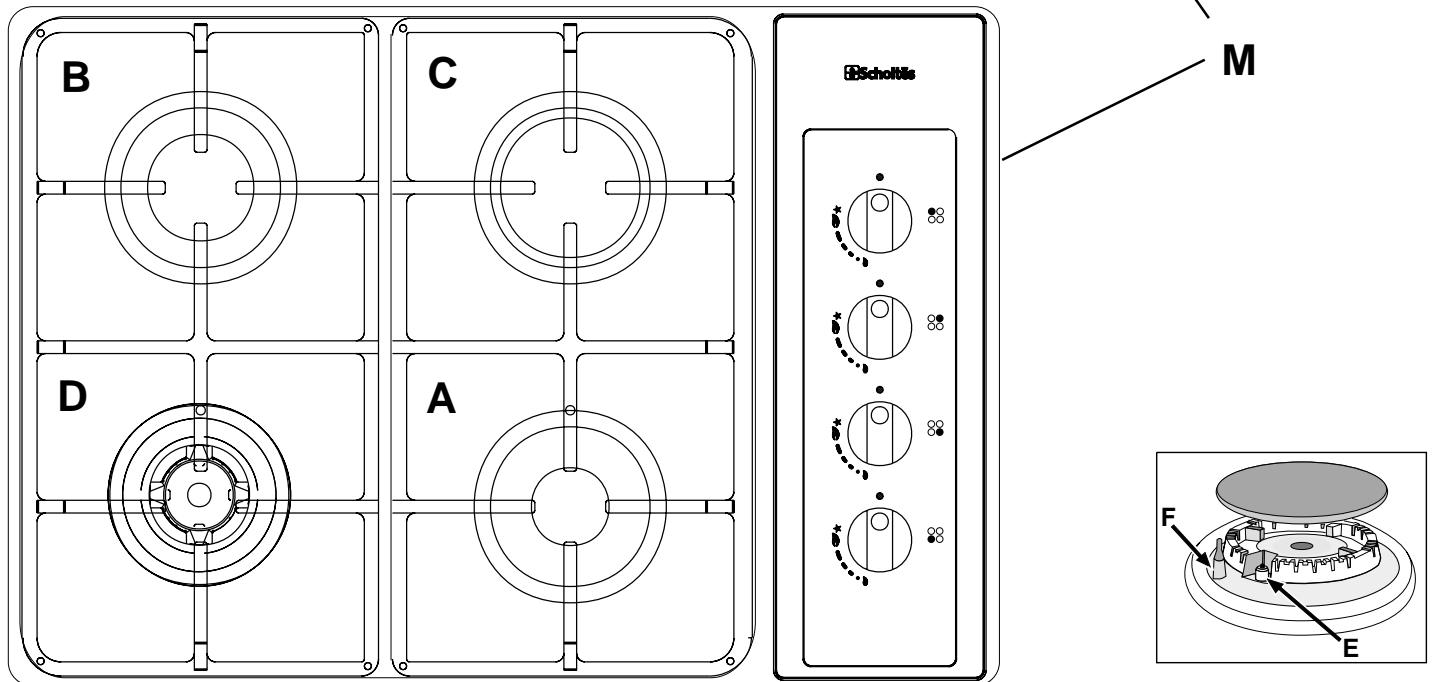
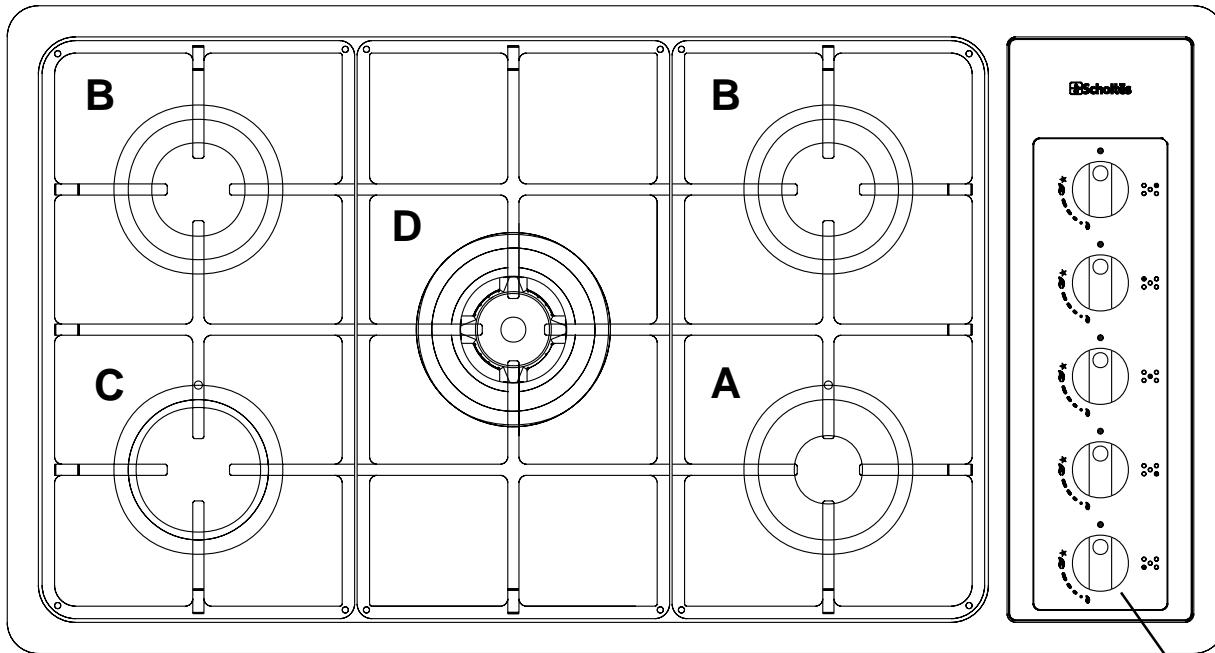
**DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GELDT UITSLUITEND VOOR DIE LANDEN WAARVAN HET SYMBOOL IN HET BOEKJE EN OP HET TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT STAAT.**

## Algemene aanwijzingen

1. Dit apparaat is ontworpen om door particulieren gebruikt te worden, d.w.z. niet voor het gebruik in bedrijfskeukens maar is daarentegen bestemd voor huishoudelijk gebruik in normale woningen.
2. De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen daar zij belangrijke informatie bevatten met betrekking tot de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud. Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig opbergen om later te kunnen raadplegen.
3. Na de verpakking te hebben verwijderd controleren of het apparaat onbeschadigd is. In geval van twijfel het apparaat niet in gebruik nemen maar contact opnemen met de leverancier.
4. Alle handelingen met betrekking tot de installatie dienen in overeenstemming met de geldende normen door een erkend installateur te worden uitgevoerd. De hierop betrekking hebbende instructies staan beschreven in de aanwijzingen voor de installateur.
5. Controleer van tijd tot tijd of de gastoevoerleiding in goede staat verkeert en laat de leiding door deskundige vakmensen vervangen zodra de leiding afwijkingen vertoont.
6. De aansluitkabel en de toevoerleiding van het gas van dit apparaat mogen niet door de gebruiker zelf worden vervangen. In geval van beschadiging mag de eventuele vervanging ervan uitsluitend door een erkend installateur of de Servicedienst worden uitgevoerd.
7. Voordat u het apparaat aansluit moet u controleren of de gegevens die op het typeplaatje staan (dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is en dat afgebeeld is op de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing) overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteits- en het gasnet.
8. Controleren of de capaciteit van de elektrische installatie en de stopcontacten overeenstemmen met het maximum vermogen van het apparaat zoals vermeld op het plaatje. In geval van twijfel dient een erkend installateur te worden geraadpleegd.
9. Als u het apparaat niet gebruikt moet u altijd niet alleen de bedieningsknoppen van de diverse branders uitdraaien maar moet u ook de hoofdkraan van de gastoevoerleiding dichtdraaien.
10. De branders blijven na gebruik nog lang warm. Raak ze niet aan.
11. Plaats geen wankel of vervomde pannen op de branders om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het kookplaat gericht zijn zodat men er niet tegen kan stoten.
12. Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine, enz.) in de buurt van het kookplaat als dit in gebruik is.
13. Um optimale Leistungen Ihres zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten: Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



# Omschrijving van de kookplaat



- A Hulp gasbrander
- B Halfsnelle gasbrander
- C Snelle gasbrander
- D Drievoudige Ring gasbrander
- G Roosters voor de pannen
- M Bedieningsknoppen van de gasbranders
- E Bougies van de automatische ontsteking
- F Veiligheidsmechanisme Dit treedt in werking als de vlam per ongeluk is uitgegaan (overkoken, tocht enz.) door de gastoevoer van de brander te blokkeren.

# Instructies voor het gebruik

## Gasbranders

Deze verschillen in afmeting en sterkte. Kies de brander die het beste past bij de doorsnede van de pan die u gaat gebruiken. De bedieningsknop "M" werkt als volgt:

Regelkraan dicht




Regelkraan maximaal geopend



Regelkraan minimaal geopend



De symbolen  bij de knoppen verwijzen naar de positie van de betreffende brander op de kookplaat.

Om één van de branders aan te steken:

- de betreffende knop indrukken, linksom draaien en het streepje met het symbool van de grote vlam overeen laten stemmen (maximum vermogen);
- de knop volledig indrukken en de automatische ontsteking van het gas inschakelen door op de drukknop;
- als de vlam brandt de knop gedurende 10 seconden ingedrukt houden tot het element van de thermoelektrische-beveiliging warm is geworden;
- de knop loslaten en controleren of de vlam regelmatig brandt. Als dit niet het geval mocht zijn de bovenstaande handelingen herhalen.

Voor de laagste stand (minimum vermogen) de knop verder draaien tot aan het symbool van de kleine vlam. Tusseliggende standen zijn mogelijk, hiertoe de knop tussen het symbool van de grote vlam en dat van de kleine vlam instellen.

Om de brander te doven de knop rechtsom draaien tot stand "•". In deze stand wordt de knop geblokkeerd. Om haar opnieuw te draaien zal ze eerst moeten worden ingedrukt.

### Belangrijk:

- De automatische vonkontsteking niet langer dan 15 seconden achter elkaar gebruiken. Bij problemen met de

ontsteking, de knop loslaten en de eventueel in de gasleiding aanwezige lucht eruit laten stromen. Vervolgens opnieuw op het knopje drukken.

- Bij het ongewenste uitgaan van de vlam van de branders zal het gas nog even door blijven stromen vóórdat het beveiligingsmechanisme in werking treedt. De bedieningsknop sluiten en tenminste 1 minuut wachten alvorens te proberen de vlam opnieuw te ontsteken om het ontsnapte gas de tijd te geven om in de lucht op te lossen.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, controleren of de knoppen in de dicht-stand staan "•". Verder wordt het aanbevolen om de gaskraan in de toevoerleiding te sluiten.

### Het gebruik van de branders

De branders zullen het beste resultaat leveren als uitsluitend pannen met een voor de gebruikte brander geschikte diameter worden gebruikt, waarbij moet worden voorkomen dat de vlam tot voorbij de bodem van de pan komt (zie onderstaande tabel). Voorts wordt aangeraden om, als een vloeistof aan de kook raakt, de vlam te verlagen tot een hoogte die volstaat om haar aan de kook te houden.

Brander	∅ Diameter van de pan (cm)
A.Hulpbrander	6 – 14
B.Halfsnel (antereore)	16 – 18
B.Halfsnel (posteriore)	16 – 20
C.Snel	22 – 24
D.Drievoudige ring	24 - 26

## Schoonmaken en onderhoud

Om ervoor te zorgen dat het apparaat lang mee gaat moet het apparaat regelmatig grondig schoongemaakt worden, waarbij u rekening moet houden met het volgende:

- Voordat u het apparaat schoon gaat maken **moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen**.
- Laat de delen van het apparaat die nog heet zijn eerst afkoelen voordat u deze schoon gaat maken.
- de geëmailleerde of verchromde en de glazen delen worden gewassen met lauw water; gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die het kunnen beschadigen.
- De stalen delen en vooral die met de opgedrukte symbolen niet met oplosmiddelen of schuurmiddelen mogen worden gereinigd (ga met het doekje over het oppervlak heen en beweeg daarbij in dezelfde richting als de satijnlansafwerking van het staal).

Roesvrije staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Na ze te hebben gewassen moeten ze zorgvuldig met een zachte doek worden afgedroogd.

Bij hardnekkig vuil is het gebruik van brandspiritus toegestaan.

- Na het schoonmaken kunt u eventueel de stalen gedeelten oppoetsen en eventueel geelachtig worden vermijden; hiervoor kunt u de bijgeleverde speciale crème voor het onderhoud van staal gebruiken, na te bestellen bij ons Service Centrum.
- Laat op de geëmailleerde of gelakte delen geen zure vloeistoffen achter (azijn, citroenzuur, agressieve schoonmaakproducten enz.).
- de losse delen van de gasbranders moeten vaak in een lauw sop worden gewassen; verwijder eventueel aangekoekte reste. Ga na dat de gasuitstroomopeningen niet verstopt zijn. Droog de branders goed af voordat u ze weer gaat gebruiken.
- Maak het uiteinde van de bougies van de automatische ontsteking van de kookplaat vaak schoon.

### De regelkranen en de thermostaat van de gasoven met vet smeren

Met verloop van tijd kan het zijn dat een kraantje geblokkeerd raakt of moeilijk draait; het is dan noodzakelijk het van binnen schoon te maken en het opnieuw te smeren.

**Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant erkende installateur.**



# Instructies voor de installateur

De onderstaande instructies zijn bestemd voor de erkende installateur om hem in staat te stellen de handelingen met betrekking tot de installatie op de meest correcte wijze en in overeenstemming met de van toepassing zijnde normen uit te voeren.

**Belangrijk: alle regel-, onderhoudshandelingen enz. moeten op een van het elektriciteitsnet afgesloten apparaat worden uitgevoerd.** Indien het noodzakelijk mocht blijken de elektrische voeding te handhaven, zal de grootst mogelijke voorzorg moeten worden genomen.

De kookplaten hebben de volgende **technische kenmerken**:

- Klasse3

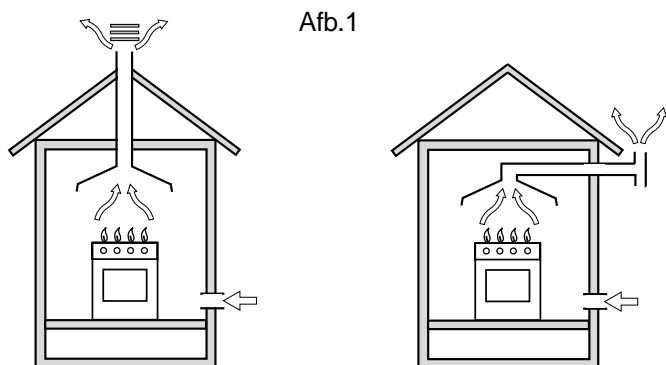
-Categorie II 2L3B/P (voor NEDERLAND)

-Categorie II 2E+3+ (voor BELGIË).

## Plaatsing

Dit apparaat mag uitsluitend geïnstalleerd worden en functioneren in ruimtes die permanent geventileerd zijn in overeenstemming met de voorschriften van de geldende normen. De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- Het apparaat moet de verbrandingsproducten afvoeren naar een speciaal hiervoor bestemde kap die op een schoorsteen, een afvoerkanaal of rechtstreeks naar buiten moet zijn aangesloten (Afb.1).
- Als het gebruik van een kap niet mogelijk is, kan een in het raam of in de buitenmuur geplaatste ventilator worden gebruikt die tegelijkertijd met het apparaat in werking gesteld moet worden.



In open haard of vertakte rookpijp  
(aanwezig bij de kookapparaten)

Meteen naar buiten

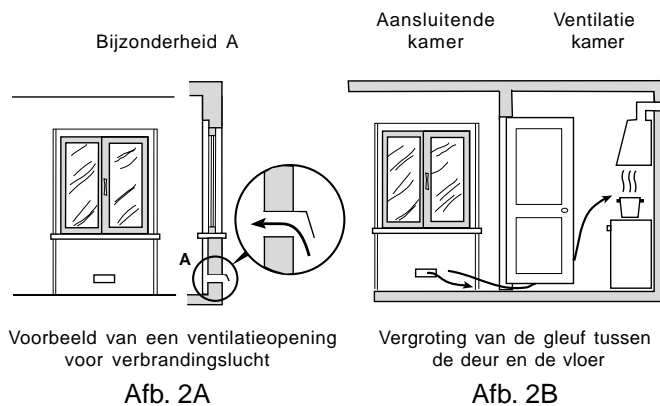
## Ventilatie van de keukenruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet een hoeveelheid lucht worden toegevoerd die voldoende is voor de verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke toevoer van de lucht dient te worden gewaarborgd door middel van permanente openingen in de buitenmuren van de ruimte, of door enkele of collectief vertakte ventilatiekanalen, in overeenstemming met de geldende normen. De lucht dient rechtstreeks van buitenaf en uit de buurt van bronnen van verontreiniging te worden toegevoerd. De ventilatieopening moet over de volgende eigenschappen beschikken (Afb.2A):

- een totale volledig onbelemmerde doorgangssectie van tenminste 6 cm<sup>2</sup> voor iedere kW nominale warmtecapaciteit van het apparaat, met een minimum van 100 cm<sup>2</sup> (de warmtecapaciteit kan worden afgelezen

op het plaatje met de technische gegevens aan de onderkant van het apparaat;

- de mondingen aan zowel de binnen- als de buitenzijde van de wand mogen niet verstopt kunnen raken;
- met bijvoorbeeld een rooster, metalen gazen, enz. zijn beschermd opdat de bovengenoemde nuttige sectie niet wordt verminderd;
- op een hoogte vlak boven de vloer zijn geplaatst.



Voorbeeld van een ventilatieopening voor verbrandingslucht

Vergroting van de gleuf tussen de deur en de vloer

Afb. 2A

Afb. 2B

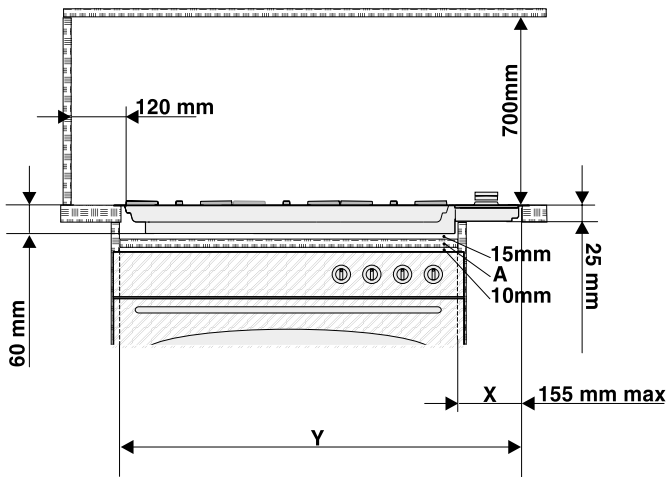
De lucht mag eveneens vanuit een nevenliggende ruimte worden toegevoerd, op voorwaarde dat het hier geen slaapkamer of een ruimte waar brandgevaar bestaat betreft, zoals bijv. opslagplaatsen, garages, magazijnen met brandbaar materiaal enz., en ze in overeenstemming met de geldende normen is geventileerd. De toevoer van de lucht vanuit een nevenliggende ruimte naar de te ventileren ruimte dient vrijelijk door permanente openingen te worden gegarandeerd, met een sectie die niet kleiner mag zijn dan die hierboven vermeld. Deze openingen kunnen ook worden verkregen door de vrije ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten (Afb.2B). Als voor de afvoer van de verbrandingsproducten een elektroventilator wordt gebruikt, zal de ventilatieopening moeten worden aangepast aan de maximale capaciteit van de luchtverplaatsing ervan. De capaciteit van de elektroventilator dient voldoende te zijn om per uur een luchtverversing van 3÷5 maal het volume van de ruimte te garanderen. Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken die kan worden verkregen door bijvoorbeeld het openen van een raam of een verbetering van de afzuigcapaciteit van de elektroventilator, indien aanwezig. De gassen van een vloeibaar gemaakt gasmengsel (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. De ruimtes waarin gasflessen met LPG staan moeten dan ook openingen naar buiten hebben ter hoogte van de vloer, zodat eventueel gelekte gassen van onderen afgevoerd kunnen worden.

Zet geen LPG gasflessen (ook als deze leeg zijn) in ondergrondse ruimtes; in de ruimte is het verstandig alleen de gasfles te laten staan die op dat moment in gebruik is, waar u de gasfles uit de buurt van warmtebronnen moet neerzetten waardoor de temperatuur van de gasfles eventueel op kan lopen tot meer dan 50°C.

## Installatie van de kookplaten

In dit geval is het noodzakelijk om de nodige voorzorgsmaatregelen te treffen om er zeker van te zijn dat de installatie aan de geldende normen ten aanzien van de preventie van ongevallen met betrekking tot elektrische

en gasaansluitingen voldoet. Voor een goede werking van het toestel dat in meubels wordt geïnstalleerd, moeten de minimum afstanden in acht worden genomen die op Afb.3 worden aangeduid. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakten en de achterste wand bestand zijn tegen een hoge temperatuur van 65°C.

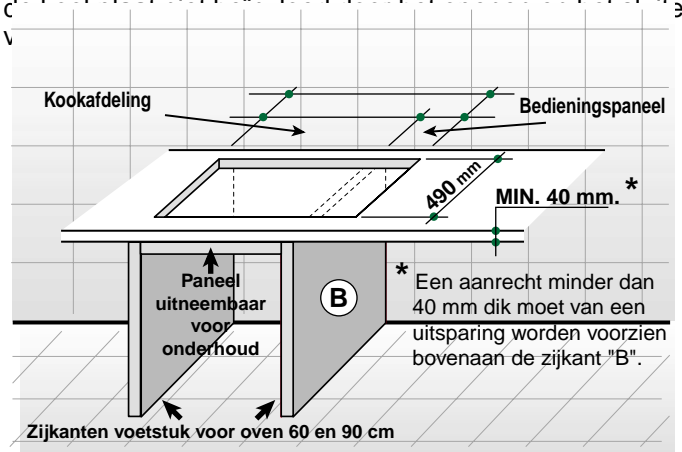


Afb.3

## Inbouw kookplaten PP63/93 G in combinatie met oven van 60/90cm.

### De kookplaat op een onderbouw met oven plaatsen

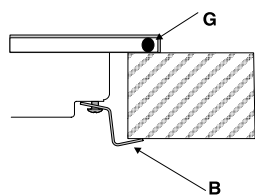
Indien de kookplaat boven een inbouwoven geïnstalleerd wordt moeten er de nodige luchtopeningen aangebracht worden zoals afgebeeld op Afb.4 (een luchtinlaatopening aan de onderkant van minimaal 200 cm<sup>2</sup> en een luchtuitlaatopening aan de bovenkant van minimaal 60 cm<sup>2</sup> voor ovens van 60 cm, minstens 90 cm<sup>2</sup> voor ovens van 90 cm) om een goede luchtcirculatie in het meubel mogelijk te maken. Zowel de elektrische voedingskabel als de gastoevoerleiding moet zodanig geplaatst worden dat zij niet in aanraking komen met de hete delen van de ommanteling van de oven om oververhitting te voorkomen. In geval van installatie op een inbouwoven zonder geforceerde afkoelingsventilatie, moet onder het vlak een houten paneel "A" (Afb.4) geïnstalleerd worden voor de isolatie, op een afstand van minimum 15 mm van het omhulsel van het vlak zelf. Het paneel moet verwijderbaar zijn zodat eventuele handelingen van onderhoud onder de kookplaat mogelijk zijn. Indien er zich onder de kookplaat een onderbouw bevindt met deurtjes, wordt de werking van



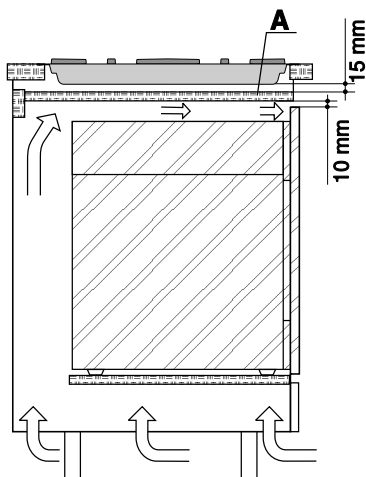
### Bevestiging aan de onderkast

Het garnituur "G" dat in dotatie wordt gegeven vasthechten van de kookplaat;

Voor het bevestigen van de kookplaten van de serie PP 63/93 aan het meubel is er voorzien van montage plaatjes zoals aangegeven in de afbeeldingen 5;



Afb.5



Afb.4

## Aansluiting van de gastoevoer

- De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschriften van de van toepassing zijnde normen en uitsluitend na te hebben gecontroleerd of het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed.
- Dit apparaat is vooraf ingesteld om te functioneren met het soort gas dat staat vermeld op het plaatje op de kookplaat. Indien de beschikbare gassoort niet overeenstemt met de gassoort waar het apparaat op ingesteld is, moet u de betreffende inspuisers (die bij de levering inbegrepen zijn) verwisselen waarbij u de aanwijzingen die in de paragraaf "Ombouw van het apparaat op een andere gassoort" zijn opgenomen in acht moet nemen.
- Om zeker te zijn van de goede werking van het apparaat, om de energie op adequate wijze te kunnen benutten en om ervoor te zorgen dat het apparaat lang meegaat moet u zich ervan verzekeren dat de voedingsdruk overeenstemt met de waarden die in de tabel 1 "Kenmerken van de branders en inspuisers" staan. Als dit niet het geval is moet u op de gastoevoerleiding een speciale drukregelaar monteren in overeenstemming met de geldende normen.
- Er bij de aansluiting op letten dat het apparaat niet aan spanningen of druk wordt blootgesteld.

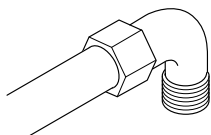
De gastoevoer moet op de draaibare koppeling (met schroefdraad 1/2"G buitendraad) aan de achterkant van het apparaat aangesloten worden (Afb.6) met een metalen starre leiding en op koppelingen die aan de geldende normen voldoen of met een metalen flexibele leiding in overeenstemming met de geldende normen, die niet langer mag zijn dan 2000 mm. Als de koppeling gedraaid moet worden moet u de dichting (die bij de levering van het apparaat inbegrepen is) zonder meer vervangen. Als de installatie voltooid is moet u de gasleidingen, de inwendige aansluitingen en de kranen op dichtheid controleren door een sopje te gebruiken (gebruik uiteraard nooit een vlam). Ga verder na dat de aansluitleiding niet in aanraking kan komen met de beweegbare delen waardoor de leiding beschadigd of afgeknelde kan worden. Verzeker u ervan dat de aardgasleiding groot genoeg is om het apparaat te voeden als alle branders in werking zijn.

**Belangrijk:** Om de aansluiting met vloeibaar gas (flessengas) tot stand te brengen moet er een drukregelaar tussen geplaatst worden die aan de geldende normen voldoet.

## Ombouw van het apparaat op een andere gassoort

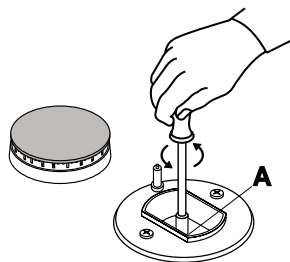
Als de kookplaat op een andere gassoort omgebouwd moet worden dan de gassoort waarop de kookplaat ingesteld is (staat op het etiket op de kookplaat aangegeven), moet u de inspuisers van de branders verwisselen waarbij als volgt te werk moet gaan:

- haal de roosters en de branders eraf.
- schroef de inspuisers los (Afb.7) met een buissleutel van 7 mm en vervang ze met inspuisers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en inspuisers").

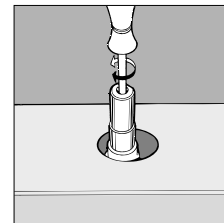


Afb.6

- tenslotte, vervang het oude typeplaatje met een ander dat het nieuwe type gas aangeeft, verkrijgbaar bij onze Technische Dienst.



Afb. 7



Afb. 8

## 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 (Afb.8) totdat u een regelmatige vlam heeft (als u de schroef losser draait neemt het minimumvermogen toe, als u de schroef strakker draait neemt het minimumvermogen af);
- Opmerking:** in geval van vloeibaar gas moet de stelschroef aangedraaid worden totdat hij niet verder kan.
- Als u het gewenste minimum vermogen bereikt heeft, moet u de knop-terwijl de brander brandt-een paar keer snel van de hoogste stand op de laagste stand zetten en nagaan dat de brander niet dooft.

## Elektrische aansluiting

HET APPARAAT MOET OP EEN RANDGEAARD STOPCONTACT WORDEN AANGESLOTEN.

De units zijn bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom met een spanning en frequentie zoals vermeld op het plaatje met de technische gegevens (geplaatst aan de onderzijde van de kookplaat of op het eind van de gebruiksaanwijzing). Controleren of de netspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het plaatje.

## Aansluiting van de elektrische voedingskabel op het net

Bij de modellen die niet van een stekker voorzien zijn moet u een genormaliseerde stekker voor de belasting die op het typeplaatje staat op het snoer monteren en de stekker in een deugdelijk stopcontact steken.

Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet aangesloten moet worden dan moet er tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een veiligheidsschakelaar gemonteerd worden met een opening tussen de contacten van minimaal 3 mm, die berekend moet zijn op de belasting van het apparaat en die aan de geldende normen moet voldoen. De geel/groene aardedraad mag niet onderbroken worden door de schakelaar. In ieder geval moet de voedingskabel zodanig aangelegd worden dat de kabel op geen enkel punt warmer kan worden dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur. In het geval van installeren boven een ingebouwde oven, moet de elektrische aansluiting van het kookplaat en van de oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als om het eventueel uittrekken van de oven mogelijk te maken. Gebruik geen

adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken. Alvorens de aansluiting tot stand te brengen moet u zich van het volgende verzekeren:

- de spanningsbegrenzer en de elektrische installatie thuis geschikt zijn voor de belasting van de apparatuur (**zie plaatje met technische gegevens**);
- de elektrische voeding over een deugdelijke aardaansluiting beschikt in overeenstemming met de geldende normen en voorschriften;

- het stopcontact of de meerpolige schakelaars makkelijk zijn te bereiken als de kookplaat is geïnstalleerd.

WIJ AANVAARDEN GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID ALS DE ONGEVALLEN-PREVENTIENORMEN NIET WORDEN NAGELEEFD.

#### De kabel vervangen

Gebruik een rubber kabel van het type H05RR-F met een doorsnede 3 x 0.75 mm<sup>2</sup>.

De geel/groene aardleiding moet 2-3 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

## Kenmerken van de branders en inspuiter

Tabel 1 (voor NEDERLAND)

Brander	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*)		Vloeibaar gas			Aardgas	
		Nom.	Ger.	By-pass 1/100 (mm)	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * g/h <b>G30/G31</b>	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * l/h <b>G25</b>
<b>C.Snel</b>	100	3.00	0.7	40	86	218	122	332
<b>B.Halfsnel</b>	75	1.65	0.4	30	64	120	94	183
<b>A.Hulp</b>	55	1.00	0.4	30	50	73	72	100
<b>D.Drievoudige ring</b>	130	3.25	1.3	57	91	236	134	360
Voedingsdruk						30		25

Tabelle 1 (BELGIE)

Brenner	∅ Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas				Erdgas		
		Nom.	Min.	By-pass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h		Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* l/h	
						<b>G30</b>	<b>G31</b>		<b>G20</b>	<b>G25(2)</b>
Blitz C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
Schnell B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
Hilfs A	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	100
mit Dreifachkrone D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Zufuhrdruck (mbar)						30	37		20	25

\* A 15°C en 1013 mbar-droog gas  
 H.s. Propaangas G31 = 50,37 MJ/kg  
 H.s. Butangas G30 = 49,47 MJ/kg  
 H.s. Aardgas G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
 H.s. Aardgas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

#### Deze apparatuur voldoet aan de volgende Europese richtlijnen:

- **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.



## Til lykke!

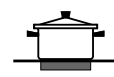
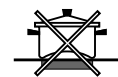
I har købt et husholdningsapparat, der er bygget af kvalitetsmaterialer i overensstemmelse med den mest avancerede teknik. Når I har brugt apparatet et stykke tid, vil I kunne sætte pris på den brugervenlige udformning, sikkerheden og de fordele, der er kendetegn for vore produkter.

## Indholdsfortegnelse

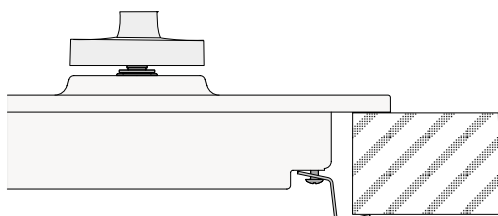
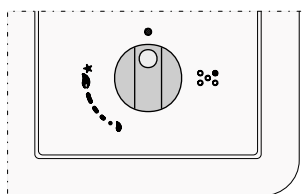
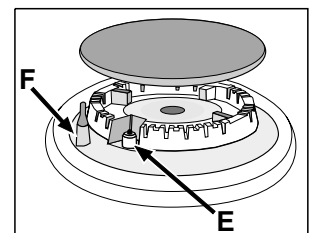
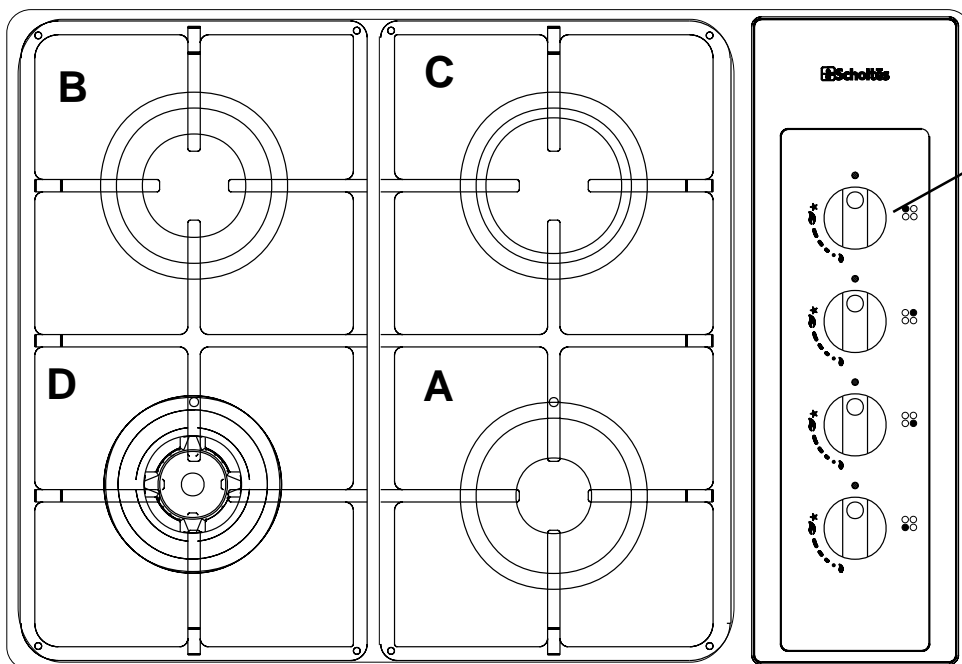
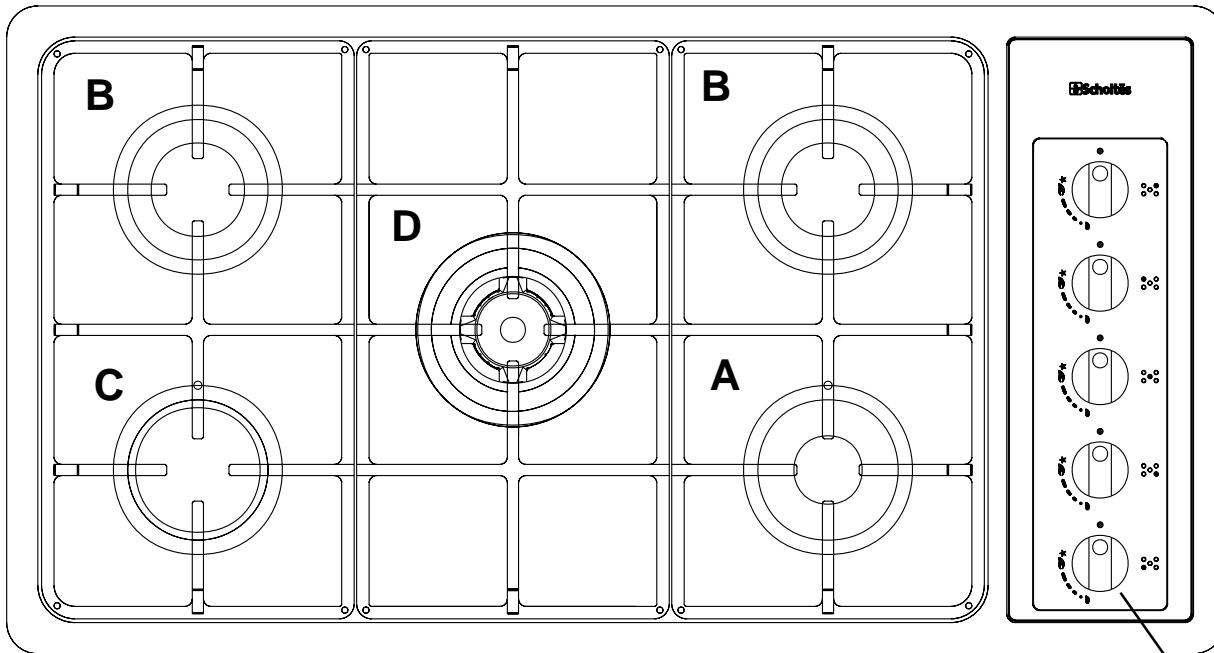
**DENNE VEJLEDNING ER KUN GYLDIG I DE DESTINATIONSLANDE, HVIS SYMBOLER ER ANFØRT PÅ HÆFTET OG PÅ APPARATETS SKILT MED SERIENUMMER.**

## Advarsel

- Dette apparat er udviklet til ikke-professionel brug i almindelige private hjem.**
- Læs omhyggeligt de advarsler, der findes i dette vejledningshæfte, fordi de giver vigtige oplysninger om sikkerhedsforhold under installering, brug og vedligeholdelse. Opbevar denne vejledning til senere opslag.**
- Efter at have fjernet emballagen skal man sikre sig, at apparatet er ubeskadiget. I tvivlstilfælde må man ikke tage apparatet i brug, men skal rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
- Apparatet må ikke være tilsluttet uden behov. Sluk for apparatets hovedafbryder, når det ikke anvendes, og luk gashanen.
- Alle handlinger for installering og regulering skal nødvendigvis udføres af kvalificerede teknikere i overensstemmelse med de gældende regler. De specifikke instruktioner er beskrevet i afsnittet henvendt til installatøren.
- Kontrollér jævnligt, at gas-forsyningsslangen er i korrekt stand, og lad den udskifte af kvalificerede teknikere, hvis der påvises fejl.
- Dette apparats elforsyningskabel og gasforsyningslange må ikke udskiftes af brugeren. Hvis kablet eller slangen beskadiges, eller skal udskiftes af en anden årsag, skal man udelukkende rette henvendelse til et autoriseret servicecenter.
- Inden apparatet tilsluttes, skal man kontrollere, at dataene på skiltet (anbragt fornedet på apparatet og på sidste side i dette hæfte) svarer til dem, der kræves af forsyningsnettet for elektricitet og gas.
- Kontrollér at anlæggets og strømstikkens elektriske kapacitet er egnede til apparatets maksimale effekt, vist på skiltet. I tvivlstilfælde skal man rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
- Blussene og ristene vil fortsætte med at være varme over en længere tidsperiode efter brug. Pas på ikke at røre ved dem.
- På gasblussene må der ikke stilles ustabile eller deforme gryder, fordi der kan ske ulykker p.g.a. omvæltning.
- Anvend aldrig antændelige væsker i nærheden af apparatet, mens det anvendes. Benyt aldrig dampapparater til rengøring af apparatet.
- For at få maksimalt udbytte af apparatet, bør man være opmærksom på følgende: på gasblusset kan der anvendes alle slags gryder. Det er blot vigtigt, at bunden er helt flad.



# Beskrivelse af kogepladen



- A Hjælpe-gasblus
- B Normalt gasblus
- C Lyn-gasblus
- D Tredobbelt gasblus
- G Støtteriste til gryder og pander
- M Indstillingsknapper for gasblussene
- E Tændingsnøst for gasblus
- F Sikkerhedsanordning griber ind ved utilsigtet slukning af flammen (overkogning af væsker, luftstrøm, ...), og blokerer gasudsendelsen fra gasblusset.

# Brugervejledning


## Gasblus



Gasblussene har forskellig størrelse og effekt. Vælg det mest egnede gasblus til diameteren på den gryde/pande, der skal anvendes.

Det valgte gasblus kan styres ved hjælp af den tilhørende knap "M", der kan indstilles på følgende måde:

Lukket gashane ●

Max åbning 

Min åbning 

Ved siden af knapperne viser symbolerne   placeringen af det tilhørende gasblus på kogepladen.

## Følg nedenstående fremgangsmåde ved tænding af et af gasblussene:

- drej den tilhørende knap mod uret, indtil den når den store flamme;
- tryk knappen i bund for at aktivere den automatiske tænding af gassen;
- hold knappen trykket i cirka 10 sekunder med flammen tændt for at tillade opvarmning af sikkerhedsvarmeelementet.
- slip knappen, og kontroller at tændingen er sket stabilt. Hvis dette ikke er tilfældet, skal handlingen gentages.

Drej knappen hen på den lille flamme for at indstille på den mindste effekt. Det er også muligt at indstille på mellemliggende niveauer ved at placere knappen mellem symbolet for den store flamme og symbolet for den lille flamme.

For at slukke gasbluset skal man dreje knappen med uret indtil positionen for slukket "●".

## Vigtigt:

- Hold aldrig den automatiske tændingsanordning aktiveret i længere end 15 sekunder ad gangen.
- I nogle tilfælde kan der være problemer med tændingen, fordi der findes luft internt i gasrøret.
- Hvis gasflammen slukkes ved et uheld, vil gassen fortsætte med at strømme ud i et kort øjeblik, inden sikkerhedsanordningen griber ind. Luk betjeningsknappen, og forsøg ikke at tænde igen i mindst 1 minut, således at den udsendte gas kan få tid til at blive bortledt, fordi den kan være farlig.
- Når apparatet ikke er i funktion, skal man kontrollere, at knapperne er stillet på slukket "●". Desuden anbefales det at lukke hovedgashanen på gasforsyningen.

## Brug af gasblussene

For at få optimal udbytte af gasblussene, anbefales det kun at benytte gryder med en diameter, der er egnet til det anvendte gasblus, således at man undgår, at flammen stikker ud fra grydebunden (se følgende tabel). Desuden anbefales det at sænke flammen, når en væske begynder at koge, således at varmen lige netop er tilstrækkelig til at opretholde kogningen.

Gasblus	Diameter på beholderen i cm.
A Hjælpeblus	fra 6 til 14
B Normalt blus	fra 15 til 20
C Lynblus	fra 21 til 26
D Tredobbelt blus (wok)	fra 24 til 26

# Rengøring og vedligeholdelse

For at apparatet kan holde længe, skal man jævnligt rengøre det overalt; vær opmærksom på følgende:

- **Apparatet skal afbrydes elektrisk inden rengøringen påbegyndes.**
- Undgå at rengøre dele på apparatet, der endnu er varme.
- De emaljerede eller forkromede dele, samt glas, skal afvaskes med lunkent vand uden skurepulver eller ridsende materialer, der kan ødelægge dem;
- Delene af stål, og specielt områderne med symbolerne, må aldrig rengøres med fortyndingsmidler eller slibende rengøringsmidler; benyt helst kun en blød klud fugtet med lunkent vand og opvaskemiddel (før kluden i samme retning som finslibningen af stålet).

Ved snavs der er vanskeligt at fjerne, kan man benytte denatureret sprit.

Rustfrit stål kan blive plettet, hvis det bringes i kontakt med vand med højt kalkindhold eller aggressive rengøringsmidler (fosforholdige) i en længere periode. Derfor anbefales det altid at skylle grundigt, og tørre omhyggeligt efter med et vaskeskind.

- Efter rengøringen kan man udføre eventuelle behandlinger for at gøre ståloverfladerne blanke, og samtidigt forhindre eventuel gulfarvning; til dette formål anbefales brug af "specialcreme til stålbehandling", der leveres med apparatet, og som kan købes ved vore Servicecentre.
- Undgå at efterlade syrlige væsker (eddike, citronsaft, aggressive rensedmidler, etc.) på de emaljerede eller malede overflader.
- De bevægelige dele på kogepladens gasblus skal vaskes hyppigt med varmt vand og et vaskemiddel; sørg for at fjerne skorper. Kontroller at gasudgangshullerne ikke er tilstoppet. Tør dem omhyggeligt inden de anvendes igen.
- Rengør hyppigt den yderste del på de automatiske gasblustændere for kogepladen.

## Smøring af hanerne i kontrolknapperne

Efter længere tids brug af apparatet kan det ske, at en hane i kontrolknapperne blokeres, eller at det er vanskeligt at dreje den. Såfremt dette sker er det nødvendigt at rengøre hanen indvendigt og smøre den med nyt smørefedt. **Dette indgreb skal udføres af en autoriseret tekniker.**

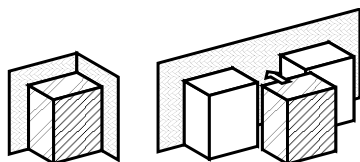
# Oplysninger til installatøren

Nedenstående instruktioner er henvendt til kvalificerede installatører, som hjælp til korrekt udførelse af installation, regulering og teknisk vedligeholdelse i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

**Vigtigt: enhver indstilling, vedligeholdelse etc. skal udføres mens kogefladen er elektrisk afbrudt.** Hvis der er behov for, at apparatet er elektrisk tilsluttet, skal man træffe de nødvendige forholdsregler for sikkerheden.

Kogefladerne har følgende **tekniske karakteristika:**

- **Kat. III 1a2H3B/P**



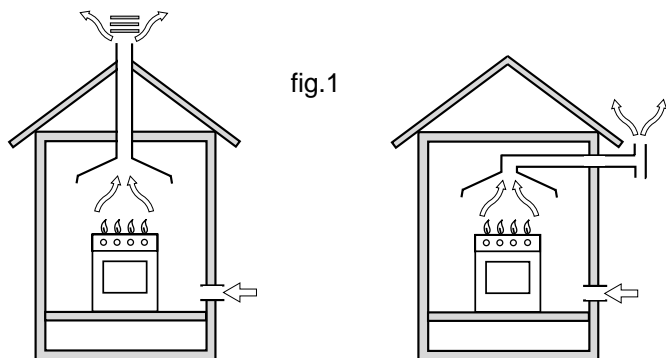
Klasse 1

Klasse 2 underklasse 1

## Placering

Apparatet må kun installeres og benyttes i lokaler med konstant udluftning i henhold til kravene i de gældende nationale standarder. Følgende krav skal være opfyldt:

- Apparatet skal ulede forbrændingsprodukterne i en speciel emhætte, der skal være tilsluttet et trækrør, et stigrør eller direkte udendørs (fig. ).
- Hvis det ikke er muligt at installere en sådan emhætte, kan der anvendes en elektrisk ventilator, installeret på vinduet eller på en ydervæg, som skal sættes i funktion samtidigt med apparatet.



I stigrør eller trækrør med forgreninger  
(kun til kogeapparater)

Direkte udendørs

## Ventilation af køkkenlokalet

I lokalet hvor apparatet installeres, er det nødvendigt, at der tilføres den krævede luftmængde til korrekt forbrænding af gassen og til ventilation af selve lokalet. Den naturlige lufttilførsel skal ske gennem åbninger i lokalets ydervægge, eller ved hjælp af enkelte ventilationsrør, eller ventilationsrør med forgreninger i overensstemmelse med de gældende standarder.

Luften skal tilføres direkte udefra, og langt fra forureningskilder.

Udluftningsåbningen skal have følgende karakteristika (fig. 2A):

- der skal være et samlet frit passagetværsnit på mindst 6 cm<sup>2</sup> for hver kW af apparatets nominelle varmemængde,

- og mindst 100 cm<sup>2</sup> (varmemængden kan læses **på skiltet**);
- installationen skal være udført på en sådan måde, at åbningsmundstykkerne ikke kan tildækkes, hverken internt eller eksternt for væggen;

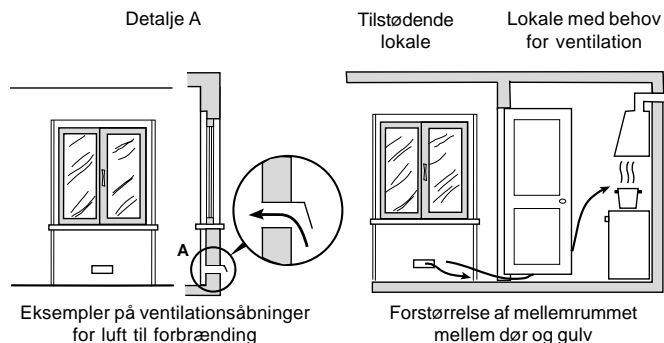


Fig. 2A

Fig. 2B

- der skal monteres fx riste eller metalnet, etc, således at ovennævnte anvendelige tværsnit ikke reduceres;
- placeringen skal være i en højde i nærheden af gulvoverfladen.

Lufttilstrømningen kan også ske fra et tilstødende lokale, blot dette lokale ikke er et sovekammer, eller et rum med brandfare, såsom lagerrum, garage, opbevaringssted for brændbart materiale, etc., og det er udluftet i overensstemmelse med de gældende standarder.

Lufttilstrømningen fra det tilstødende lokale skal foregå frit gennem permanente åbninger med tværsnit, der ikke er mindre end ovennævnte. Disse åbninger kan også fås ved at forstørre mellemrummet mellem døren og gulvet (fig. 2B).

Hvis der anvendes en elektrisk ventilator til bortledning af forbrændingsprodukterne, skal ventilationsåbningen forstørres på grundlag af ventilatorens maksimale luftføringsevne. Den elektriske ventilator skal have tilstrækkelig kapacitet til at sikre en luftudskiftning pr. time lig med 3-5 gange lokalets volumen.

Hvis apparatet anvendes intensivt og i længere tid, kan der være behov for supplerende udluftning, fx kan man åbne et vindue, eller udluftningen kan forbedres ved at øge den elektriske ventilators udluftningsevne, hvis en sådan er installeret.

Apparater, der ikke er udstyret med en sikkerhedsanordning i tilfælde af manglende flamme, må kun anvendes i omgivelser med ekstra ventilation med et minimum luftindtag på 200 cm<sup>2</sup> i overensstemmelse med gældende nationale regler.

Flydende gas, der er tungere end luften, samler sig i nærheden af gulvoverfladen. Dette medfører, at lokaler med flasker med flydende gas skal have åbninger til de ydre omgivelser i nærheden af gulvoverfladen, således at eventuelle gasudslip kan bortledes forned. Desuden må man aldrig opbevare flasker med flydende gas (heller ikke tomme) i lokaler der ligger under jordoverfladen; det vil være hensigtsmæssigt kun at have den anvendte flaske i lokalet, og denne flaske skal være tilsluttet langt fra varmekilder, der kan bringe den op på en temperatur over 50 °C.



## Installering af kogefladerne

Man skal tage de nødvendige forholdsregler for at sikre en installering i overensstemmelse med de gældende regler til forebyggelse af ulykker ved tilslutning af elektricitet og gas. Minimumsafstandene vist på fig. 3 skal overholdes for at sikre korrekt funktion af kogefladerne ved installering mellem skabe. Desuden skal de nærvedliggende overflader og bagvæggen være modstandsdygtige overfor en overtemperatur på 65°C °C.

## Indbygning af fladerne PP 63/93 G kombineret med en ovn på 60/90cm.

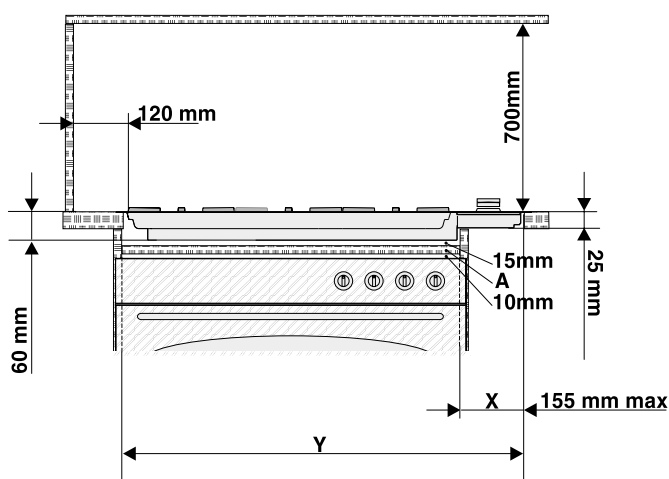


fig.3

## Dimensioner på hullerne ved indbygning

Model	Indbygningsmål	"Y" Minimums-dimensioner	"X" Maksimums-dimensioner
PP 63 G	695x490	695	155
PP 93 G	948x490	948	155

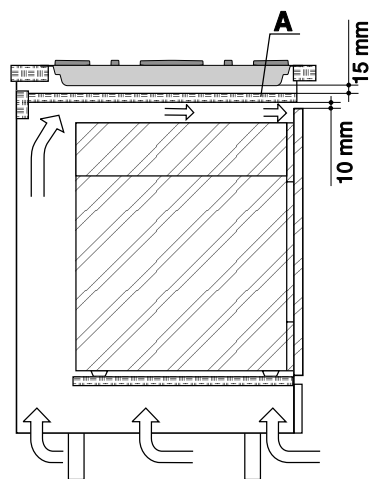


fig. 4

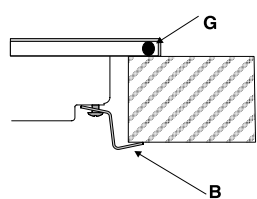
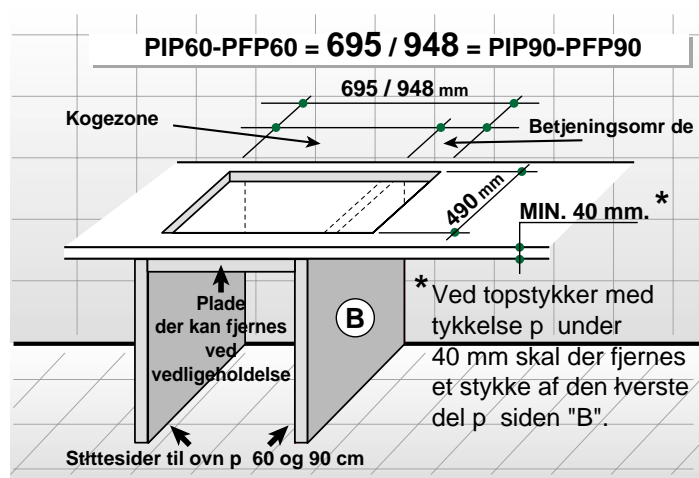


Fig. 5

## Installering over en basis med ovn

Både det elektriske forsyningskabel og gaslangen skal være placeret på en sådan måde, at man undgår kontakt med ovnkassens varme dele, for at kunne undgå overopvarmning. Der skal findes egnede luftindtag, som vist på fig. 4 (indgang forneden på mindst 200 cm<sup>2</sup>, og udgang foroven på mindst 60 cm<sup>2</sup> ved ovne på 60 cm, og mindst 90 ved ovne på 90cm) for at kunne sikre en passende udluftning internt i køkkenelementet. Under kogefladeren skal der være monteret et træpanel "A" (fig.4) som isolering, som skal placeres i en minimumsafstand på 15 mm fra ydersiden af kogefladeren. Denne plade skal kunne fjernes, således at der er mulighed for at udføre eventuel vedligeholdelse under tilberedningsområdet. Hvis der findes en basis med låger under fladen, har åbning og lukning af disse låger ikke indflydelse på kogefladers funktion.



## Fastgøring til køkkenelementet

Fastgør den medfølgende forseglingspakning "G" under omkredskanten på kogefladeren; Til fastgøring af fladerne i serien PP 63/93G til køkkenelementet, medfølger der nogle vinkelbeslag, der skal monteres som vist på fig. 5 ;

## Tilslutning af gasforsyningen

- Tilslutning af apparatet til rørledningen eller til en gasflaske skal udføres i overensstemmelse med de gældende regler, og først efter at man har kontrolleret, at apparatet er reguleret for den gastype, den vil blive tilført.
- Dette apparat er forberedt til funktion med den gas, der er anført på etiketten på kogefladen. Hvis den leverede gas ikke stemmer overens med den gas apparatet er fremstillet til, skal man udskifte dyserne (følger med leveringen), som forklaret i afsnittet "Tilpasning til forskellige gastyper".
- For at opnå sikker funktion, passende energiforbrug, og længere funktionsdygtig levetid for apparatet, skal man sørge for, at forsyningstrykket overholder de værdier, der er anført på tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser"; hvis dette ikke er tilfældet, skal man installere en speciel trykregulator på indgangsrøret i overensstemmelse med de gældende standarder.
- Tilslutningen skal udføres på en sådan måde, at apparatet ikke udsættes for nogen form for påvirkning.

Tilslut til det indstillelige samlestykke (med gevind på ½" G cylindrisk han), der er anbragt på apparatets bageste højre side (fig. 8), ved hjælp af et stift metalrør, og til samlestykker i overensstemmelse med gældende regler, eller med en fleksibel metalslange uden afbrydelser i overensstemmelse med gældende regler, som ikke må have en længde på over 2000 mm. Hvis der opstår behov for at dreje samlestykket, skal tætningspakningen altid udskiftes uden undtagelse (leveret med apparatet). Når installeringen er afsluttet skal man kontrollere, at tætningen for gaskredsløbet samt de interne tilslutninger og haner er tætte ved hjælp af en påført sæbeblanding (aldrig ved brug af åben ild). Kontroller desuden at tilslutningslangen ikke kan komme i kontakt med bevægelige dele, der kan beskadige eller trykke den sammen. Kontroller at rørledningen for naturgassen har passende dimensioner til at forsyne apparatet, når alle gasblussene er tændt. **Vigtigt:** Ved tilslutning til flydende gas (i flasker), skal man montere en trykregulator i overensstemmelse med gældende regler.

## Tilpasning til forskellige gastyper

Ved behov for at tilpasse kogefladen til en gas, der ikke er af den type, som kogefladen oprindeligt er bestemt for (vist på etiketten foroven på kogefladen eller på emballagen), skal man udskifte gasblussenes dyser ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

- fjern ristene fra fladen og træk gasblussene ud fra deres lejer;
- drej dyserne (fig. 7) af ved hjælp af en rørnøgle på 7 mm og udskift dem med dyser beregnet til den nye gastype (se tabel 1 "Karakteristika for gasblus og dyser").
- Når handlingen er udført, skal man udskifte den gamle etikette med etiketten for den gas, der nu anvendes, som kan fås hos vore servicecentre.

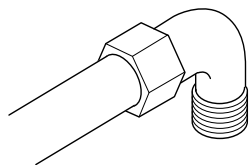


Fig. 6

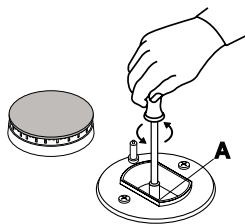


Fig. 7

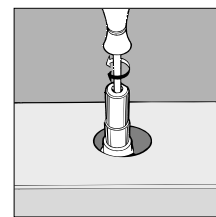


fig. 8

## Indstilling af minimum

- Når gasblusset er tændt, skal man indstille gashanen til minimumstilling,
  - fjern knappen (fig. 8) og indstil på reguleringsskruen på styrestangen i gashanen ved hjælp af en skruetrækker, indtil der opnås en lille og jævn flamme (hvis man løsner skruen øges minimum, hvis man strammer sænkes minimum).
- N.B.:** Anvendes der flydende gas, skal justeringsskruen strammes helt i bund.
- kontroller at gasblussene ikke slukkes, når man hurtigt drejer knappen fra positionen for maksimum til positionen for minimum.

## Elektrisk tilslutning

DET ER OBLIGATORISK AT JORDFORBINDE APPARATET.

Kogefladerne er udviklet til funktion med vekselstrøm med den forsyningsspænding og -frekvens, der er angivet på typeskiltet (placeret på undersiden af apparatet eller bagest i brugervejledningen). Kontroller, at den lokale forsyningsspænding er den samme, som den der er anført på skiltet.

## Tilslutning af forsyningskablet til elnettet

På modeller uden stik skal man montere et almindeligt stik på ledningen, der er beregnet til den effekt, der er angivet på typeskiltet, og tilslutte den til en passende stikkontakt. Hvis man ønsker en direkte forbindelse til elektricitetsnettet, skal man nødvendigvis indsætte en flerpolet afbryder med minimumsåbning mellem kontakterne på 3mm. mellem apparatet og elnettet; denne afbryder skal have de rette dimensioner for belastningen og være i overensstemmelse med de gældende regler. Den gul-grønne jordledning må ikke afbrydes af afbryderkontakten.

Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50°C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

Ved installering over en indbygningsovn, skal den elektriske tilslutning af kogefladen og ovnen udføres separat, både af hensyn til den elektriske sikkerhed, og for at lette udtrækning af ovnen ved behov.

Anvend aldrig reduktionsenheder, adaptere eller forgreningsenheder, fordi disse kan medføre

overopvarmning eller forbrændinger.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

- at begrænsningsventilen og el-anlægget kan bære apparatets belastning (**se typeskiltet**),
- at forsyningsanlægget er udstyret med effektiv jordforbindelse i overensstemmelse med de gældende regler og standarder.
- at man let kan få adgang til stikket eller den flerpoledede afbryder, når pladen er monteret.

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS REGLERNE TIL FOREBYGGELSE AF ULYKKER IKKE OVERHOLDES.

#### Udskiftning af kablet

Anvend et gummikabel af typen H05RR-F med tværsnit på 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>

Den gul-grønne leder skal være di 2-3 cm. længere end de andre ledere.

## Specifikationer for gasblus og dyser

Tabel 1

Gasblus	Diameter (mm)	Varmeeffekt kW (H.s.*)		Flydende gas			Naturgas		Hygas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Dyse 1/100 (mm)	Kapacitet * g/t G30/G31	Dyse 1/100 (mm)	Kapacitet* l/t G20	Dyse 1/100 (mm)	Kapacitet* l/t G110
C. Lynblus	100	3.00	0.7	40	86	218	116	286	260	680
B. Normalt gasblus	75	1.65	0.4	30	64	120	96	157	185	395
A. Hjælpeblus	55	1.00	0.4	30	50	73	71	95	145	227
D. Tredobbelt blus	130	3.25	1.3	57	91	236	124	309	285	770
Forsyningstryk	Nominel (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35		20 17 25		8 6 15

\* Ved 15°C og 1013 mbar-tør gas

Propan G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Butan G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Metan G20 H.s. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



**Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:**

- 73/23/EØF af 19/02/73 (Lavspænding) og senere ændringer.
- 89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer.
- 90/396/EØF af 29/06/90 (Gas) og senere ændringer.
- 93/68/EØF af 22/07/93 og senere ændringer.

## Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
Tel. +39 0732 6611  
www.scholtes.com

This document is printed by  
Xerox Business Service - Docutech - 01/2005  
Document number: **195034742.04**

---

Conformément à nos conditions générales de vente, nous nous réservons la faculté de modifier nos modèles sans préavis: et cette brochure ne peut être considérée comme un document contractuel.

---

In conformity with our general conditions of sale, we reserve the right to modify our models without notice and this booklet can in no way be considered as a binding document.

---

Overenkomstig onze verkoopvoorwaarden behouden wij ons het recht voor onze modellen zondervoorafgaande kennisgeving te wijzigen: dit boekje kan niet als een contractueel document worden beschouwd.

---

Conformemente alle nostre condizioni generali di vendita, ci riserviamo la facoltà di modificare i nostri modelli senza preavviso. Questo opuscolo non può essere considerato come un documento contrattuale.

---