



**TABLES DE CUISSON**  
***NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION***

**FR**

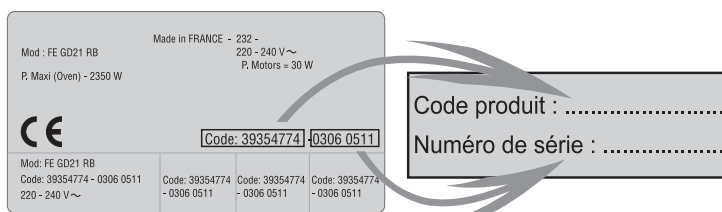
**HOBS**  
***INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION***

**GB**

# INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique  
(située sous le caisson inférieur de la table)



- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

**CE** Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 89/109, 73/23 et 90/396.

TABLE DE CUISSON	MODELE 60cm
Foyers	4 à gaz
Alimentation (V/Hz)	230/50
Puissance électr. (W)	-
Puissance gaz installée:	
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	8,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	636
Dimensions appareil (l x p) mm.	595x510
Dimensions d'encastrement (AxB)	560x480

\*\* Prédiposition de l'usine

FR cat. II2E+3+

# INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

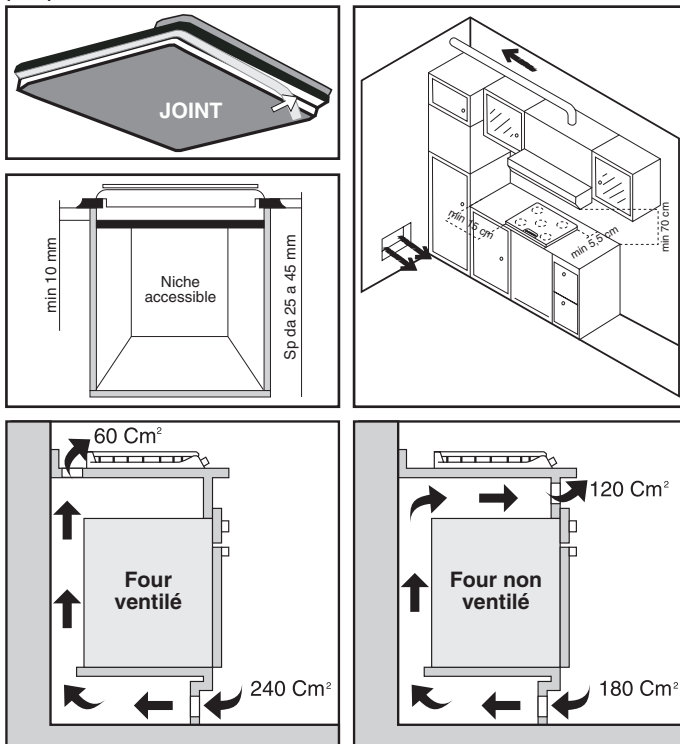
## ENCASTREMENT

**MISE EN PLACE :** le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décolllement.

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison, à 1 cm du fond du caisson, avec une ouverture de 10x10 cm dans le coin arrière droit, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration. Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

**Attention :** lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble



## LE RACCORDEMENT GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées dans le paragraphe CHANGEMENT DE GAZ.

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) - Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) - Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) - (1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

## 2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

### • RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

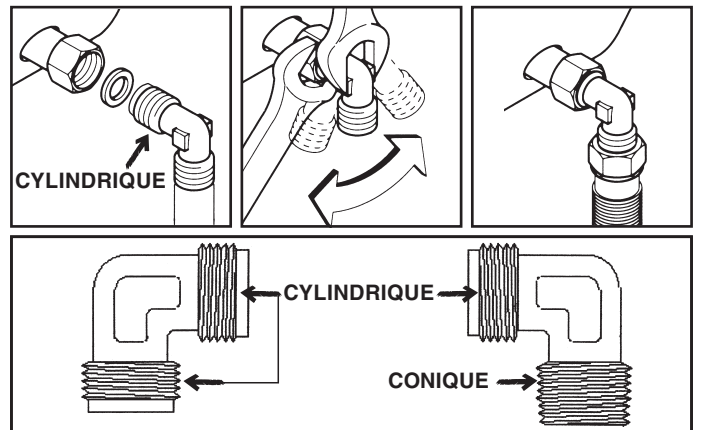
Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

### • RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE (Nous conseillons ce type de raccordement.)

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX\*\*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

\*\* Equipement vendu séparément chez votre revendeur électroménager.

**Important :** à l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit. S'assurer que le tuyau flexible ne soit pas en contact avec une partie mobile du meuble d'encastrement (ex : tiroir) et qu'il soit disposé de manière à ne pas être endommagé.



## LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**Attention :** vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation\* permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

**Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères, après avoir vérifié :**

- la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- le réglage du disjoncteur,
- le calibre du fusible et,
- la continuité de la terre.

**Remarque :** la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.

\* le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine :

. câble d'alimentation type H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>).

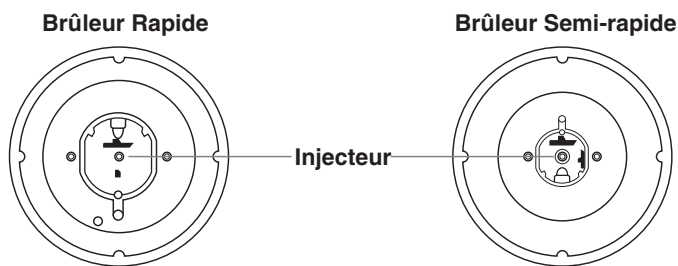
## LE CHANGEMENT GAZ

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en procédant de la façon suivante :

### • CHANGEMENT DES INJECTEURS

Chaque injecteur est identifié par un repère.  
Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de:

- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- prendre une clé à pipe et dévisser l'injecteur,
- placer le/les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- le/les visser à fond,
- régler la bague d'air
- remplacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.



# 1

BRÛLEURS DE TABLE		auxiliaire		semi-rapide		rapide		ultra-rapide	
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW
* G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
* G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
Inj, = Injecteur - kW = puissance du brûleur									
* Réglage d'origine: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

### • REGLAGE DU RALENTI

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.  
Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

# 2

#### a) en gaz naturel :

- Dévisser le bipasse d'un tour.
- Replacer la manette.
- Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Visser la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

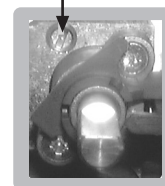
#### b) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.



*En aucun cas ne desserrer les autres vis!*

*Vis bipasse du brûleur de table*



# UTILISATION

## LES BRÛLEURS GAZ


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- \* une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- \* une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- \* aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

### ALLUMAGE

**ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.**


- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole (☆), la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, tourner la manette jusqu'au repère  allumer la flamme avec une allumette.

**ATTENTION: pour les modèles dotés d'une sécurité par thermocouple continuer à maintenir appuyée à fond la manette pendant quelques secondes pour activer le système de sécurité, si la manette est relâchée subitement le système de sécurité ne s'active pas et la flamme s'éteint. Dans ce cas, il faut renouveler l'opération d'allumage depuis le début en attendant un peu plus de temps après l'allumage de la flamme.**

**La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.**

Si localement des conditions particulières de distribution de gaz rendaient difficile l'allumage, il est conseillé de répéter l'opération d'allumage en positionnant la manette sur le ralenti.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum (  ) et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, attendre 1 minute avant de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

### RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre correspondant à ceux indiqués ci-dessous :

TYPE DE BRÛLEUR	DIAMÈTRE CASSEROLE
-----------------	--------------------

ULTRA RAPIDE	24 - 26 cm
RAPIDE	18 - 24 cm
SEMI-RAPIDE	12 - 18 cm
AUXILIAIRE	10 - 18 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

### QUELQUES CONSEILS ....

- Éviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

## ENTRETIEN

**Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :**

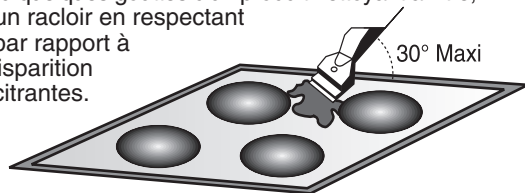
- **de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.**
- **d'attendre le refroidissement complet de la table. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.** Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

### • VERRE:

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre.
- frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre, - gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.



- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée. Ne pas la laisser à la portée des enfants.

**CONSEILS :** un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

**LES MANETTES** - Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes de commande en les tirant vers le haut. Nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher avant de les repositionner.

- **Ne pas essayer de retirer les bagues d'étanchéité.** Elles sont fixées d'origine, et ne doivent en aucun cas être retirées.

**LES BRÛLEURS GAZ** - Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacaux ou produits d'entretien du commerce. Nous déconseillons l'emploi de produits abrasifs.

• **Le chapeau de brûleur :** il est simplement posé sur le corps de brûleur. Retirer la grille, retirer le chapeau de brûleur et le nettoyer avec une éponge humide légèrement savonneuse. Rincer puis sécher. Ne pas le plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

• **Le corps de brûleur :** un entretien régulier permet de conserver son aspect d'origine. Utiliser une éponge additionnée de produit lessiviel, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

**Au moment du remontage,** s'assurer que le chapeau de brûleur et le corps de brûleur soient bien essuyés. Veiller au bon repositionnement de chacun de ces éléments avant de réutiliser la table de cuisson.

**Attention à ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur du brûleur gaz.**

**LES GRILLES** - Elles sont simplement posées. Soulever pour les retirer. Pour leur entretien, ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. Lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

## ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

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

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

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

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

FR



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

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

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

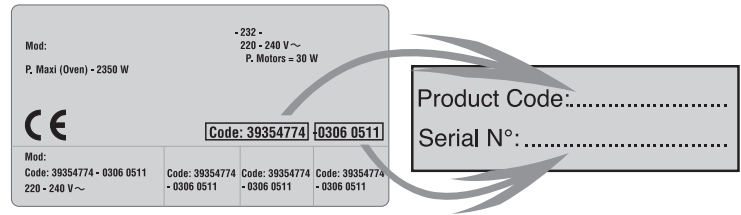
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

# GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

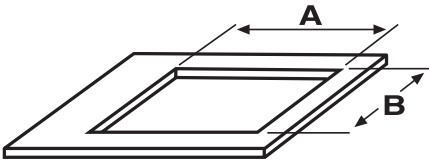
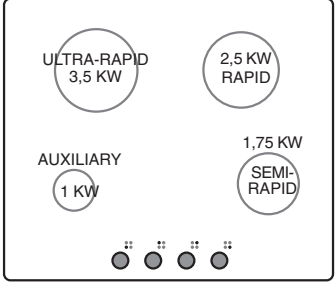
. Identification plate is located under the hob's bottom casing



- All accessible parts of the hob will become hot while in operation. Always keep children away from it.
- When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

**CE** Appliance meeting with the standard 89/336/CEE, 89/109, 73/23/CEE and 90/396/CEE.

HOB FEATURES	MODEL - 60cm
BURNERS	4 GAS
Supply voltage (V/Hz)	-
Electrical input power (W)	230/50
Installed gas Type / Power:	-
• G20/20 mbar gas (kW)** METHANE	8,75
• G30/28-30 mbar gas (g/h) GPL	636
Product size (W x D) mm.	595x510
Building-in dimensions (AxB)	560x480
	

\*\* Manufacturer setting

GB cat. II2H3+

# INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that a professionally qualified person should undertake the task who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

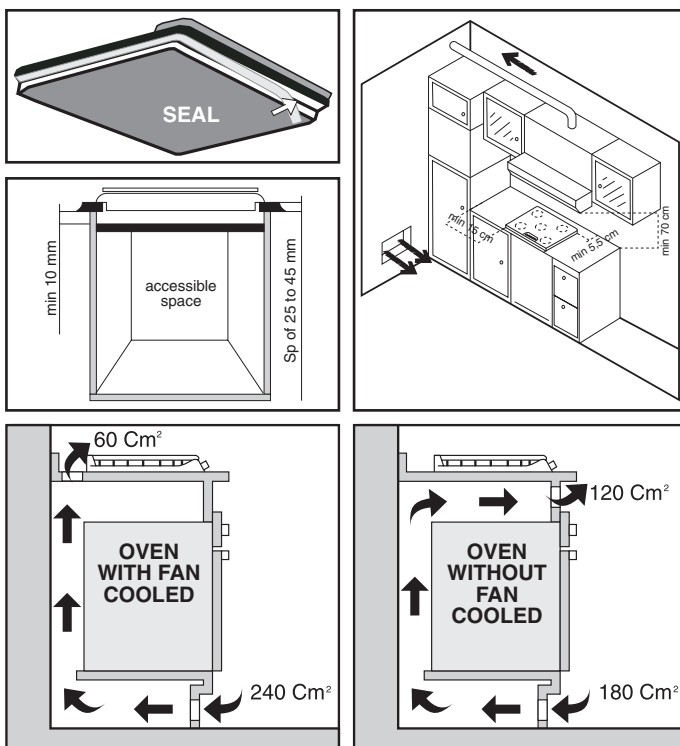
## BUILD-IN

Both the worktop where the hob will be fitted and any adjacent kitchen furniture must be made from heat resistant material and fixed with heat resistant adhesive.

If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a heatproof partition 1 cm below the base of the hob with a 10X10 cm opening at the rear right-hand corner, to avoid any risk of scorching or damage.

A foam adhesive is supplied with the hob. Stick this seal under the edge of the body as near as possible to the outer edge of the hob. Press round the edges of the hob, so that the seal flattens out and ensures an air tight seal.

The body of the hob is fitted with 4 location holes to take the fixing brackets that secure the hob in the unit. Place the 4 fixing brackets in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.



## GAS CONNECTION

The hob can be built-in ; it is in class 3 (in compliance with gas regulations EN 30.1.1) ;

adjoining furniture should not be higher than the level of the hob. This appliance is not connected to an evacuation device for the products of combustion. It must be installed and connected in compliance with the norms in force in the country of installation. Particular attention should be given to the availability of ventilation. The turnover of air necessary for combustion is a minimum of 2 m<sup>3</sup>/h per kW of power.

Gas connection should be carried out in compliance with the norms in force in the country of installation. A stop tap, a regulator valve or a release valve for propane gas, should be fitted to the gas supply pipe. Use only taps, regulator valves, connectors and flexible hoses with the official mark of approval of the country of installation.

### Built-in appliance

Butane Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -  
Propane Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -  
Natural Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -  
(1) on condition that the hose is accessible along the whole of its length it should be located so it cannot be reached by naked flame or affected by combustion gases. Neither should it be near hot parts of the hob nor anywhere where hot spillages could affect it.

## 2 POSSIBLE MEANS OF CONNECTION :

Fit the appliance with the cylindrical or the conical gas adaptor, in accordance to the installation Country standards, and then proceed to the connection, two possibilities:

### • CONNECTION BY RIGID PIPE

Connect directly to the threaded end of the inlet pipe.

### • CONNECTION BY FLEXIBLE PIPE WITH MECHANICAL CONNECTOR

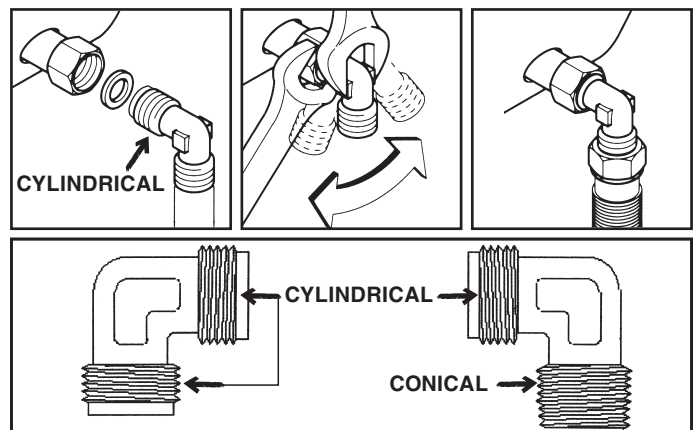
Screw the nuts of the flexible pipe directly on to the inlet pipe at one end and the gas supply stop tap at the other.

**We recommend this type of connection.**

### Important:

*In all cases, make sure the seal is fitted.*

*Following the connection operations, test the leak tightness using soapy water, testing by flame is strictly prohibited.*



## ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives". The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

### Warning : before proceeding with the connection:

• check the continuity of the earthing of the power supply unit. We cannot be held responsible for any accident which has resulted from the use of an appliance which is not connected to earth, or whose earthing is defective.

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omni pole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.

The hob is fitted with a power supply cable\* without plug which allow it to be connected only to a power supply of 230 V between phases, or between phase and neutral.

• Connect to a 10/16 Amp socket.

**Note :** the socket must be reachable for any eventual repair. Take care of its location at the time you install the hob.

\* the eventual replacement of the supplying cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one.  
. cord type H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>).

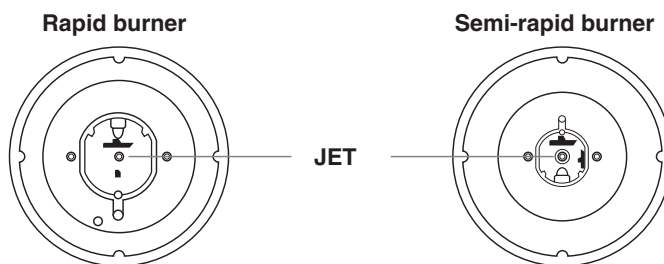


## CHANGING THE GAS TYPE

The calorific capacity and pressure of the gas vary according to the type of gas.  
When changing the gas, the technician should successively : change the jets, make the gas connection to the installation and set the minimum flow of all the gas burner tap.

### • CHANGING THE JETS

Each jet is designated by size.  
To gain access to the jets, remove the pan supports, and remove the burner cap and body.  
Take a spanner and unscrew the jet.  
According to the table below, fit the correct jet for the type of gas to be used.  
Secure the jet tightly.  
Set the idle flame.  
Replace the burner body, cap and the pan support.



BURNERS		auxiliary		semi-rapid		rapid		ultra-rapid		
Gas	mbar	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
kW = Power of the burner										
*	Manufacturer setting: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

### • SETTING THE IDLE FLAME

If the gas type has been altered, the stability of the flame in the minimum flow must be checked and set by adjusting the by-pass screw.  
To access the top burner by-pass screw, remove the control panel knobs.

#### a) Natural gas :

- unscrew the by-pass screw one turn,
- replace the combined control-knob, light the burner and set to low flame,
- remove the combined control-knob again, screw the by-pass screw until a reduced flame is obtained, staying stable when going from high to low position.
- replace the combined control-knob.

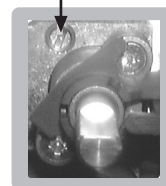
#### b ) Butane- propane gas :

the setting is done by screwing right in (without forcing) the by-pass screw whose calibrated hole provides the minimum flow.



**Warning :**  
never loosen the others screws!

By-pass screw



## USE


### THE GAS BURNER

Each burner is controlled by a tap with progressive settings allowing:

- \* a wider choice of settings from the maximum position to the lowest and most precise one,
- \* easier flame regulation according to the pan diameter,
- \* no risk of cutting off the flame or switching off when the flame is turned down quickly.


#### IGNITION

**RECOMMENDATIONS : when the burners are not in service, the general gas supply tap should always be turned off.**

- Turn on the gas tap,
- A symbol next to each control knob indicates which burner is lit.
- Turn and press in the relevant burner control knob to the  symbol, keeping it pressed in until the flame ignites. On models fitted with electronic ignition the flame is ignited by an electric spark. This is operated by the button or by pressing the knob (for models with ignition under the knob). For models not fitted with electronic ignition, **or if there is no electric power**, light the flame with a match.

**NB: for models fitted with the SAFETY thermocouple, keep the knob pressed in for a few seconds in order to activate the safety system. If the knob is released straightaway there is not time for the safety system to be activated and the flame goes out. If this happens, repeat the ignition procedure from the beginning waiting longer after the flame is lit.**

**The rapid thermocouple safety device automatically cuts off the gas supply if the flame is accidentally extinguished.**

If there are particular local gas supply conditions which make ignition difficult, you are advised to repeat the ignition procedure, turning the knob to "minimum" (.

- Set the flame according to your cooking requirements. Intermediate positions are available between the maximum and minimum settings on the control knob.
- To turn the flame out, turn the control knob back to stop position.
- If the burner is accidentally extinguished, turn the knob to "0", wait one minute and then try to ignite again.

#### PANS

For a proper use of the burners, choose pans which match the dimensions given below :

BURNER TYPE	PANS DIAMETERS
ULTRA RAPID	24 - 26 cm
RAPID	18 - 24 cm
SEMI-RAPID	12 - 18 cm
AUXILIARY	10 - 18 cm

- Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.
- Aluminium pans may leave marks on the enamelled pan support. These marks can easily be removed with a damp cloth and a light abrasive product.

#### SOME TIPS ....

- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact, it is subjected to severe agitation, which may cause the food to lose some of its flavour.
- To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.
- Do not use the gas burner with an empty pan.

### CLEANING AND MAINTENANCE

**Before carrying out any cleaning, you must :**

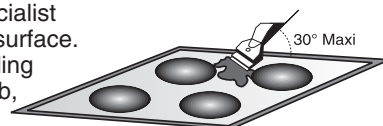
- **Disconnect the appliance from the electrical supply and wait for all the hot parts to cool.**
- **Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the appliance.**
- **It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.**

#### • THE GLASS HOB - Maintenance :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

#### Stubborn stains :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.



- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean. Repeat the operation if necessary.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°. Never leave a scraper with a razor blade within reach of children.

#### A few hints :

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential for preventing scratches and wear.

Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialist cleaning fluid.

The glass surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving.

#### THE KNOBS

For thorough cleaning, the control knobs can be removed by pulling them upwards. Only clean with soapy water and dry well before replacing them.

**Do not try to pull the watertightness rings.** They are originally fitted and must not be pulled out.

#### THE GAS BURNERS

For cleaning, it is recommended to remove all greasy or burnt deposits with ammonia base products or usual cleaning products. Regular cleaning will maintain the burners original appearance. The use of abrasive cleaners is not recommended as they scratch and dull the enamel.

- **The burner cap :** it is simply placed on the burner head. Just lift it off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse it in cold water immediately after use to avoid cracking the enamel from the thermal shock.
- **The burner head :** clean with soapy water, rinse and wipe with a clean dry cloth. If the holes are clogged, brush them using soapy water and dry with a clean cloth.

**When re-assembling the burners,** make sure that the burner caps and the burners themselves are dry and after, seat them correctly.

- **Caution : Be careful not to let any water get into the burners.**

#### THE PAN SUPPORT

It is simply placed on the hob. Lift it up to remove them. For the maintenance of the support, never use harsh abrasives, scouring pad or sharp objects as this will cause irreparable damage to the enamel.

When the pan support is cold, simply clean with soapy water, rinse and dry with a clean cloth.

## AFTERCARE

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

— that the plug is correctly inserted and fused;

If the fault cannot be identified:

switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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

**FR** Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

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