

Istruzioni per l'uso

PIANO

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

Sommario

Avvertenze, 2
Descrizione del piano di cottura, 3
Istruzioni per l'uso, 4
Pulizia e manutenzione, 5
Istruzioni per l'installatore, 6
Installazione dei piani, 7
Collegamento gas, 8
Collegamento elettrico, 9
Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli, 10

IT

B 40 L/CS... F



Scholtès

Avvertenze

IT

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.

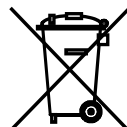
QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLO PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI FIGURANO SUL LIBRETTO E SULLA TARGA MATRICOLA DELL'APPARECCHIO.

1. **Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione comune.**
2. **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.**
3. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
4. Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato e chiudere il rubinetto del gas.
5. 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.
6. Verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento gas e farlo sostituire da personale qualificato non appena presenta qualche anomalia.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. I bruciatori e le griglie rimangono caldi per lungo tempo dopo l'uso. Fare attenzione a non toccarli.
11. Sui bruciatori non devono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento.
12. Non utilizzare liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio quando è in uso.
13. Non utilizzare macchine a vapore per la pulizia dell'apparecchio
14. Non utilizzare recipienti i cui bordi escono dal perimetro dell'apparecchio
15. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
16. Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

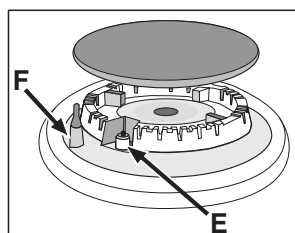
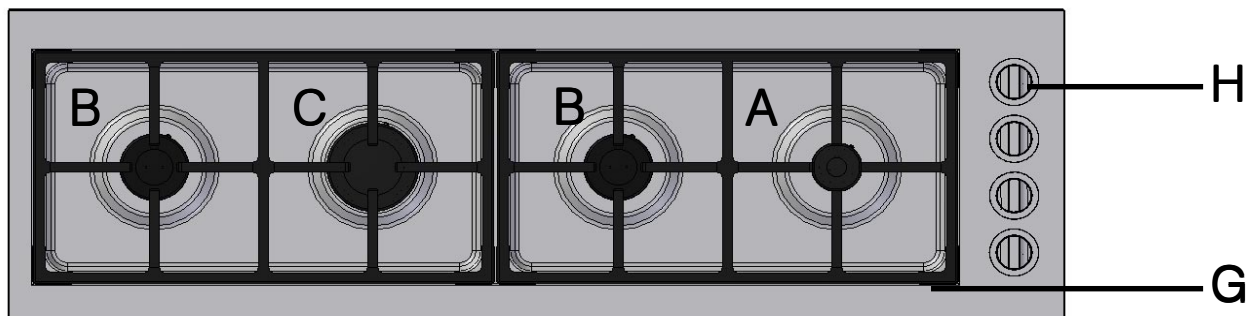
Dismissione degli elettrodomestici

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

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



Descrizione del piano di cottura





- A Bruciatore gas Ausiliario
- B Bruciatore gas Semirapido
- C Bruciatore gas Rapido
- 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.
- G Manopole di comando dei bruciatori gas
- H Griglie di appoggio per recipienti di cottura

Istruzioni per l'uso

IT

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 "G" corrispondente come segue:

Rubinetto chiuso ●
Apertura massima 
Apertura minima 

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

I bruciatori sono dotati di sicurezza contro fughe di gas a termocoppia. Questo dispositivo provvede a bloccare l'uscita del gas nel caso che la fiamma del bruciatore si spenga durante il funzionamento.

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 6 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.

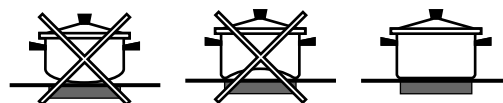
Uso dei bruciatori

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	Ø Diametro Recipienti (cm)
A. Ausiliario	6 – 14
B. Semi-Rapido	15 – 22
C. Rapido	21 – 26

Poichè il bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza "F", è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "●"). 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.



In assenza di corrente elettrica, è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero mettendo la manopola sulla grande fiamma.

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

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" 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.
- Non utilizzare macchine a vapore per la pulizia dell'apparecchio

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

IT

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 1: tutti i modelli con altezza del bordo maggiore/ uguale a 82 mm (vedi pagina seguente, fig.4 dettaglio H3).

-Classe 3: tutti i modelli con altezza del bordo inferiore a 82 mm (vedi pagina seguente, fig.4 dettagli H1 e H2).

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.

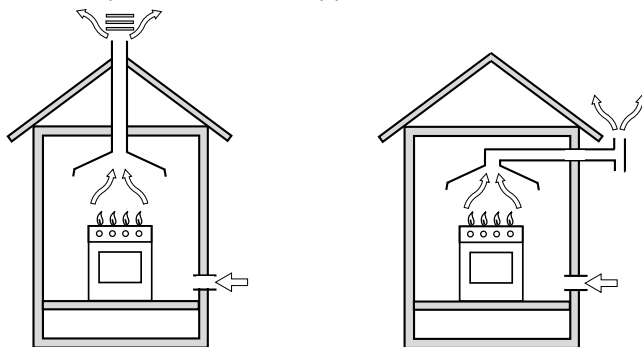


fig.1

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 cm² per ogni kW di portata termica nominale dell'apparecchio, con un minimo di 100 cm² (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.

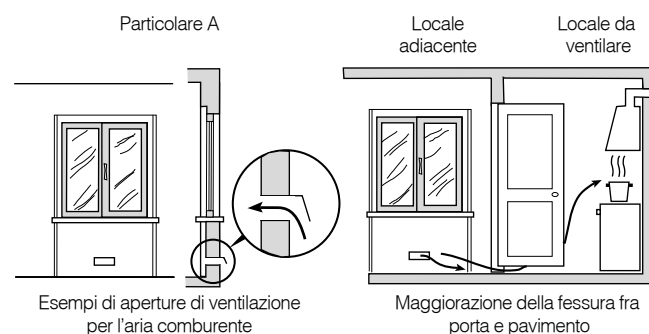


Fig. 2A

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 aumentando 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 cm² (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.

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 da appoggio 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.

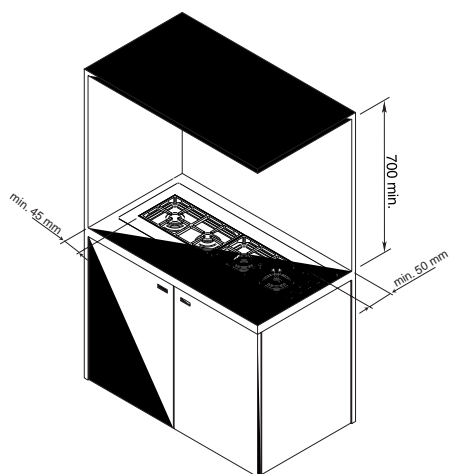


fig.3

Fissaggio al mobile

Esistono tre differenti famiglie di apparecchi in relazione alla tipologia di installazione:

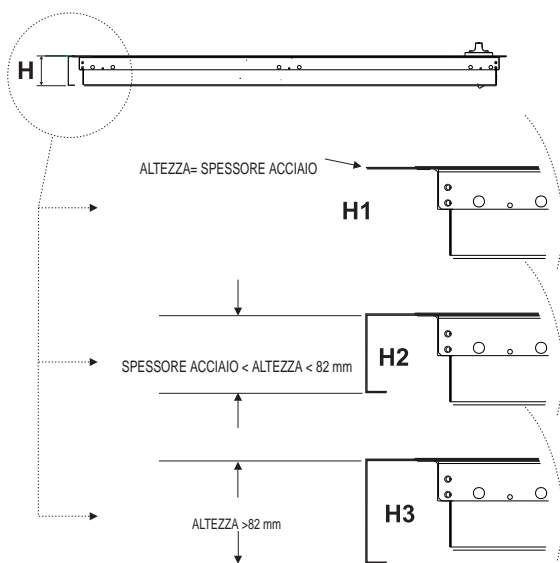


fig.4

1-Piani da incasso (Classe 3) di tipo a filo (vedi figura 4 dettaglio H1); in questo caso per l'installazione è necessario prevedere un foro sul top di dimensioni pari all'ingombro perimetrale del piano, diminuite di 2cm per lato, in modo da garantire 1cm di appoggio del piano sul top; per ottenere poi l'incasso di tipo a filo sarà necessario ricavare un ulteriore abbassamento sullo stesso perimetro di appoggio (vedi figura 5), in modo da consentire l'alloggiamento sia del bordo del piano che della guarnizione "X" posta sotto lo stesso bordo. Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano, come rappresentato in figura 5.

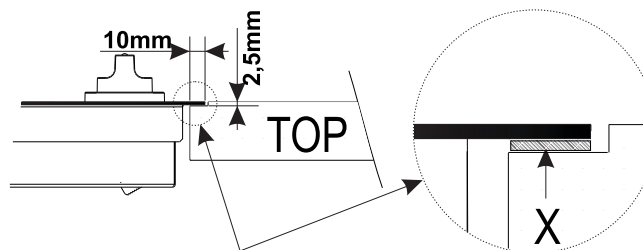


fig.5

2-Piani da incasso (Classe 3) con bordo inferiore ai 82 mm (vedi figura 4 dettaglio H2); per l'installazione, sull'eventuale top posto sotto il piano, è necessario praticare un foro sufficientemente grande da poter alloggiare l'intera cassetta inferiore del piano di cottura, con l'accortezza che tra quest'ultima ed il top in legno, vi sia almeno 1cm di aria su tutto il perimetro (la parte sotto della cassetta può essere anche a contatto).

3-Piani da appoggio (Classe 1) con bordo superiore a 82 mm (vedi figura 4 dettaglio H3); in questo caso, la cassetta inferiore del piano non sporge oltre il bordo dello stesso; anche nel caso di appoggio sopra un top, sarà sufficiente prevedere gli eventuali fori per il passaggio del tubo di alimentazione gas e del cavo elettrico.

L'ancoraggio dell'apparecchio ai mobili dovrà essere realizzato mediante appositi fissaggi (in dotazione) di volta in volta differenti in relazione alle diverse tipologie di installazione ed alla forma dell'apparecchio

N.B.: al fine di permettere una adeguata assistenza, è necessario prevedere che dopo l'installazione, la zona del piano sotto la cottura sia adeguatamente accessibile (no eventuali moduli chiusi).

Collegamento gas

IT

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 $\frac{1}{2}$ "G maschio), posto nel lato posteriore destro dell'apparecchio (fig.7), 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;

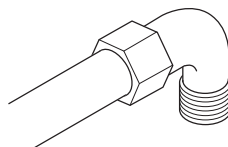


fig.7

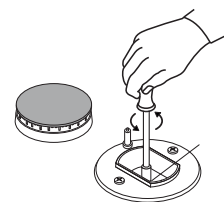


fig.8

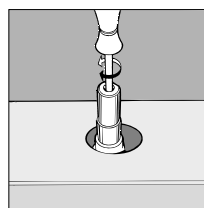


fig.9

Regolazione aria primaria dei bruciatori

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

- svitare gli ugelli (fig.8), 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").
- al termine dell'operazione, sostituire 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. 9) 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.

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 VENGAO RISPETTATE.

Sostituzione del cavo

Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05RR-F con una sezione 3 x 0.75 mm²

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

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

IT

Tabella 1

BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h
						G30	G31		
C. Rapido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semirapido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Ausiliario	55	1.0	0.4	30	50	73	71	71	95
Pressioni di alimentazione		Nominale (mbar)				28-30	37		20
		Minima (mbar)				20	25		17
		Massima (mbar)				35	45		25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

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

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

Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m³



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE e successive modificazioni.

Operating Instructions

HOB



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands,
31



Deutsch, 41

Contents

- Recommendations, 12
- Hob description, 13
- Instructions for use, 14
- Cleaning and maintenance, 15
- Instructions for the installer, 16
- Hobs installation, 17
- Gas supply connection, 18
- Electrical connection, 19
- Burners and nozzles specifications, 20

GB

IE

B 40 L/CS... F



Scholtès

Recommendations

GB

IE

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.

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

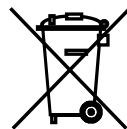
- 1. This appliance has been designed for private, non-professional use in normal dwellings.**
 - 2. Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they give important advice regarding safe installation, use and maintenance. Keep this booklet in a safe place for further reference 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. Do not use steam cleaners to clean your oven.
 14. Do not use cookware with edges which reach beyond the perimeter of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

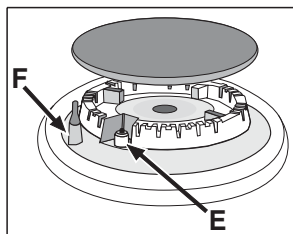
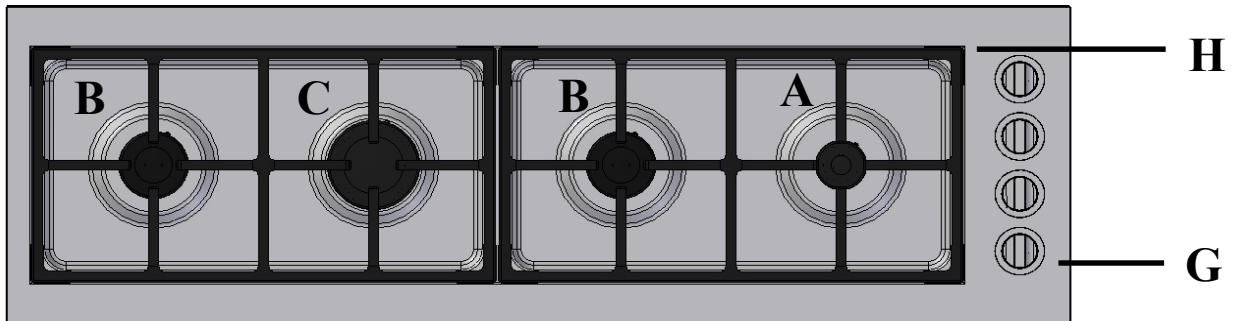
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



Hob description

GB

IE



- A Auxiliary burner
- B Semi-rapid gas burner
- C Rapid 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 Control knobs for gas burners
- H Pan supports

Instructions for use

GB

IE

Adjusting the flame level

The flame level is adjusted by pressing the control knob and turning it anticlockwise to the following positions:

Black circle = off ●

full flame



small flame



The symbols near the knobs show the position of the relative burner on the hob. The burners are fitted with automatic ignition and thermocouple safety device, which automatically cuts off the gas from the burner in a few seconds if the flame accidentally goes out during operation.

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 appliance 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 only use pans with a diameter suitable for the burner being used, so that the flame does not extend beyond the pan base (see following table).

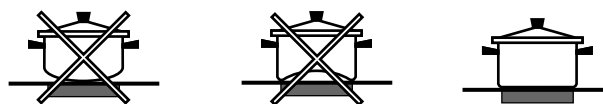
When a liquid starts boiling, it is advisable to turn the flame down just enough to keep the liquid simmering.

Burner	∅ Cookware diameter (cm)
A. Auxiliary	6 – 14
B. Semi-Rapid	15 – 22
C. Rapid	21 – 26

Since the burner is equipped with a safety device "F", after lighting the burner keep the knob pressed in for about 6 seconds to allow the device which keeps the flame lit automatically to heat up.

To turn off a burner, turn the knob clockwise until it stops (it should be on the "●" setting).

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.



Note When there is no electricity supply, the burners can be lit with a match after turning the control knob to the flame position.

To turn on one of the burners, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn it anticlockwise to the "High" setting.

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.
- do not use steam cleaners to clean your oven.

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

GB

IE

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 1:** all models whose edges are higher than/equal to 82 mm (see following page, fig. 4, detail H3).

- **Class 3:** all models whose edges are lower than/equal to 82 mm (see following page, fig. 4, detail H1 and H2).

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.1).
- 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.

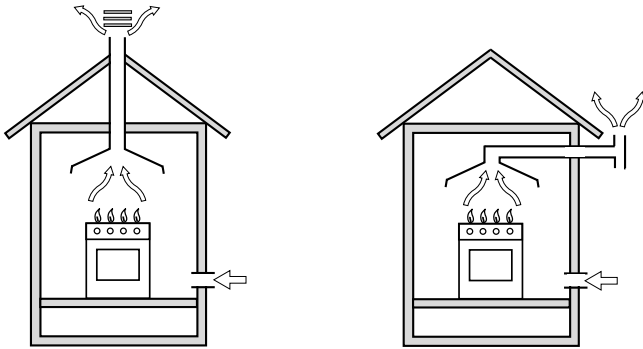


Fig. 1

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 cm² for every kW of rated heating capacity of the appliance, with a minimum of 100 cm² (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.

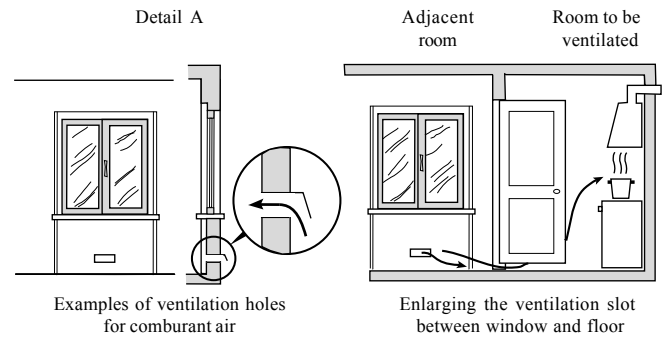


Fig. 2A

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.

Make sure you take all the necessary precautions to guarantee proper installation in compliance with the applicable norms in force regarding accident-prevention for electrical connection. For the correct operation of the appliance when built into the cabinet, it is vital that the minimum distances illustrated in Fig. 3 be respected. The hob features a type Y degree of protection against overheating in compliance with norms. All surfaces adjacent to the cabinet and the back panel should be made of materials resistant to a temperature of 65°C.

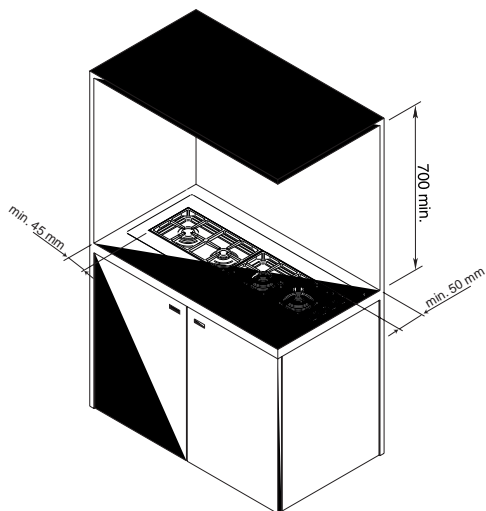


Fig.3

Securing the appliance to the cabinet

There are three different groups of appliance as far as installation is concerned:

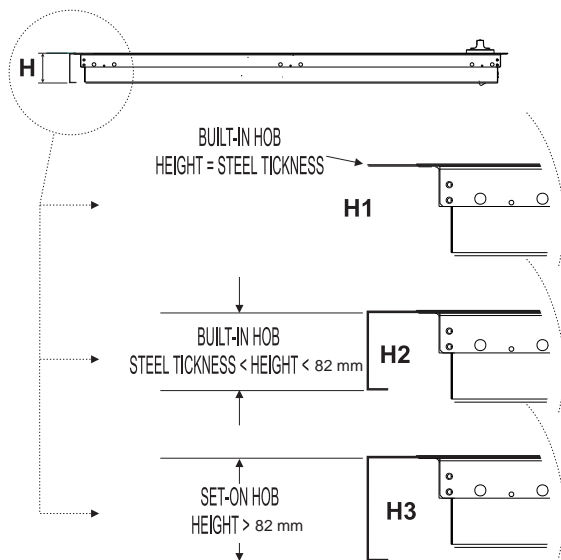


Fig.4

1- Built-in hobs to be slotted in (Class 3 - see figure 4, detail H1). In this case it is necessary to make a hole in the worktop whose measurements match those of the hob. The measurement at the side should be reduced by 2 cm so as to ensure that 1 cm of the perimeter of the hob overlaps with and rests on top of the supporting surface. To slot in the hob flush with the worktop, the cut-out on this supporting surface must be lowered (see figure 5), so that both the edge of the hob and the seal "X" under it can be positioned there. Before fitting the hob to the worktop, position the seal provided along the perimeter of the hob, as illustrated in figure 5.

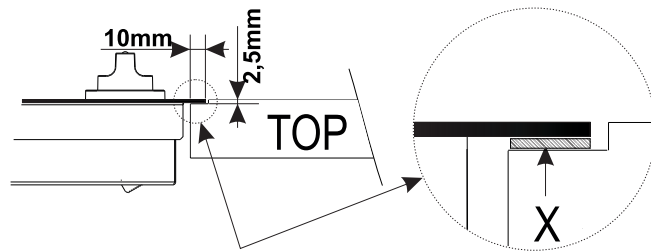


fig.5

2-Built-in hobs (Class 3) with edges lower than 82 mm (see figure 4, detail H2). To install this type of hob, a hole large enough to accommodate the whole lower casing of the appliance must be made on the worktop intended to be under the hob. Remember to leave a gap of at least 1 cm between the lower casing and the worktop around the whole perimeter of the appliance (the underside of the casing can, however, touch the surface below it).

3-Sit-on hobs (Class 1) with edges higher than 82 mm (see figure 4, detail H3). In this case, the lower casing of the hob does not protrude further than the edge of the appliance. Even when the hob is resting on the worktop, it will suffice to leave space for the gas supply tube and electricity supply cable.

The appliance must be fixed to the kitchen cabinets using suitable fixing accessories (these are provided) which may vary according to the type of installation required and the proportions of the appliance.

N.B.: to make maintenance operations more efficient, the area around the hob must be easily accessible after it has been installed (i.e. there are no completely shut-off elements).

Gas supply connection

GB

IE

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 1/2"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.

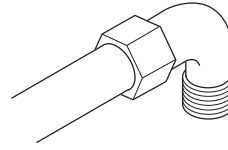


fig.7

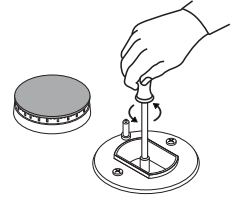


fig.8

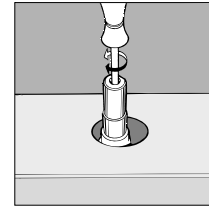


fig.9

Regulation of Air Supply to the Burner

The burners do not need a primary air regulator.

Minimum Regulation

- Turn the gas valve to minimum.
 - 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).
- N.B.:** In the case of liquid gas, the regulation screw must be fully screwed in (clockwise).
- Make sure that, when the knob is turned rapidly high to low, the flame does not go out.
 - In the event of a malfunction on appliances with the security device (thermocouple) when the gas supply is set at minimum, increase the minimum supply levels using the regulator screw.

Once the adjustment has been made, apply sealing wax, or a suitable substitute, to the old seals on the by-pass.

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 mm². The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

Burners and nozzles specifications

GB

IE

Table 1

BURNER	Diameter (mm)	Thermal power kW (H.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100	Injector 1/100	Flow *		Injector 1/100	Flow*
		(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
C.Rapid	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semi-rapid	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Auxiliary	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
Supply pressure			Nominal Minimum Maximum			28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* 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/m³



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 2009/142/EEC of 30/11/09 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/EC and subsequent modifications.



Italien, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands,
31



Deutsch, 41

Sommaire

- Avertissements, 22**
- Description du plan de cuisson, 23**
- Instructions pour l'utilisation, 24**
- Nettoyage et entretien, 25**
- Instructions pour l'installation, 26**
- Installation des tables de cuisson, 27**
- Instructions pour l'installation, 28**
- Branchement électrique, 29**
- Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs, 30**

B 40 L/CS... F



Scholtès

Avertissements

FR

BE

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.

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.

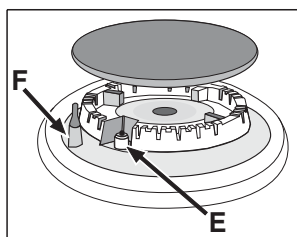
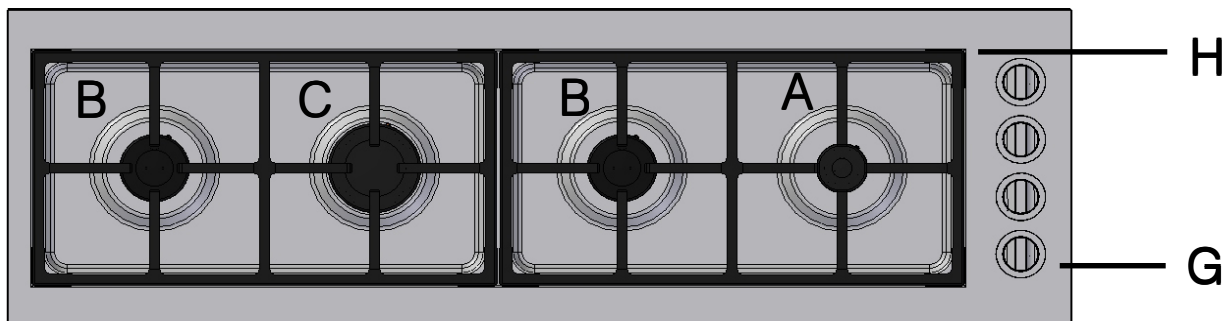
1. **Cet appareil a été conçu pour un usage familial de type non-professionnel à l'intérieur d'une habitation normale.**
2. **Lisez attentivement les avertissements contenus dans ce livret, ils vous fourniront des renseignements importants concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien de votre four. Gardez-le ensuite à portée de la main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.**
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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).
8. 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.
9. Fermez la soupape du gaz et éteignez l'interrupteur général de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
10. Les brûleurs restent chaudes pendant longtemps après l'usage. Faites attention et ne les touchez pas.
11. Ne pas déposer de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
12. Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
13. ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à vapeur pour l'entretien du four.
14. Ne pas utiliser de récipients dont les bords dépassent du pourtour de l'appareil
 - S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

Enlèvement des appareils ménagers usagés

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



Description du plan de cuisson



- A **Auxiliaire Brûleur**
- B **Brûleur gaz Semi rapide**
- C **Brûleur gaz Rapide**
- G **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.
- H **Grilles support de casseroles**

Instructions pour l'utilisation

FR

BE

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 "G", comme suit:

Robinet fermé ●

Ouverture maximale 

Ouverture minimale 

À côté des manettes figurent les symboles indiquant la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson. Le plan de cuisson est muni d'un dispositif de sécurité à thermocouple contre les fuites de gaz sur les brûleurs, celui-ci permet de couper automatiquement la sortie du gaz du brûleur en quelques secondes si la flamme s'éteint accidentellement pendant le fonctionnement

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 6 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 dus 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).

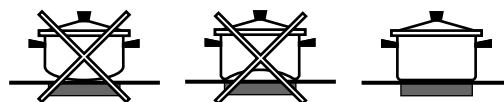
Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, de manière à maintenir l'ébullition.

Brûleur à gaz	Ø Diamètre Casseroles (cm)
A.Auxiliaire	6 – 14
B.Semi-rapide	15 – 22
C.Rapide	21 – 26

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme "F", appuyez pendant au moins 6 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point d'arrêt (correspondant au symbole "●").

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



En l'absence de courant électrique, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en mettant la manette sur la grande flamme.

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.

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*", 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

FR

BE

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 1 : tous les modèles dont le bord a 82 mm de haut ou davantage (voir page suivante, fig.4 détail H3).

-Classe 3 : tous les modèles dont le bord a moins de 82 mm de haut (voir page suivante, fig.4 détails H1 et H2).

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.

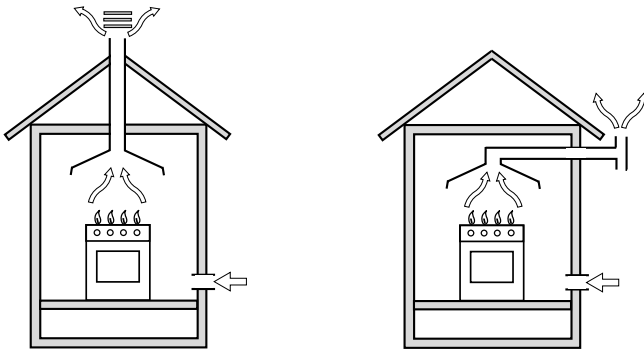


Fig.1

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

Directement à l'extérieur

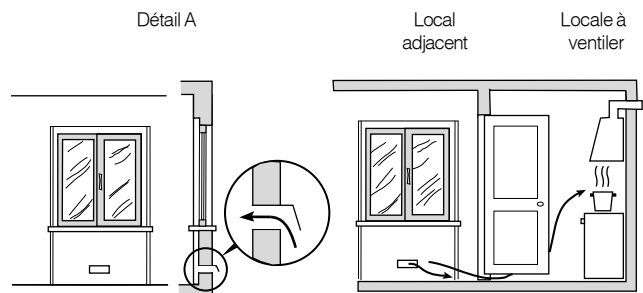
Ventilation de la cuisine

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 cm² au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm² (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 °C.

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 °C.

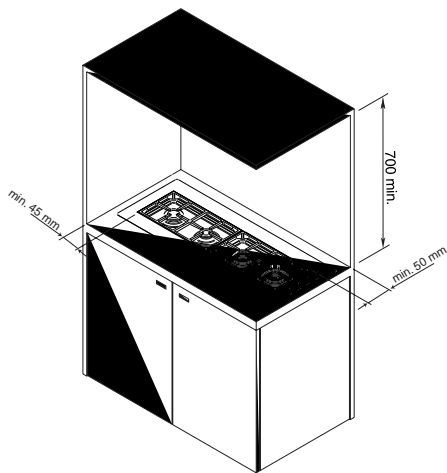


fig.3

Fixation au meuble

Il existe trois familles d'appareils selon le type d'installation :

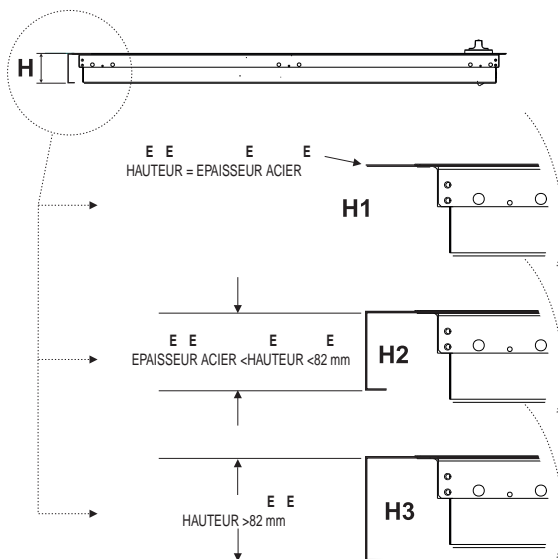


fig.4

1- Tables à encastrer (Classe 3) pour type d'installation au ras du plan (voir figure 4 détail H1); dans ce cas il faut prévoir une découpe du plan ayant des dimensions correspondant à l'encombrement hors tout de la table, moins 2 cm de chaque côté, pour garantir 1cm d'appui de la table sur le plan de travail; pour pouvoir enfin encastrer la table au ras du plan, il faut abaisser la zone tout autour de la découpe (voir figure 5) pour pouvoir y loger tant le bord de la table que le joint "X" placé sous ce bord.

Avant de procéder à la fixation de la table sur le plan de travail, positionnez le joint (fourni) sur tout le pourtour de la table comme illustré figure 5.

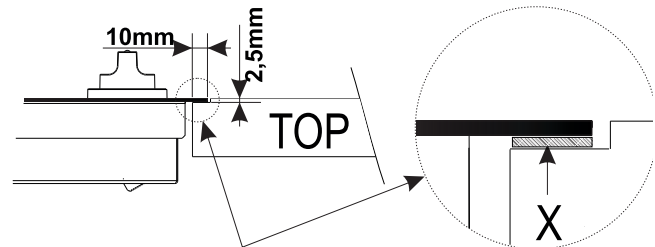


fig.5

2-Tables de cuisson à encastrer (Classe 3) dont le bord a moins de 82 mm de haut (voir figure 4 détail H2); en cas d'installation sur un plan de travail, il faut prévoir une découpe suffisamment grande pour pouvoir y loger la boîte inférieure de la table de cuisson, veillez à laisser entre cette dernière et le plan en bois au moins 1 cm de vide sur tout le pourtour (le dessous de la boîte peut toucher).

3-Tables de cuisson à poser (Classe 1) dont le bord a plus de 82 mm de haut (voir figure 4 détail H3); dans ce cas, la boîte inférieure de la table ne dépasse pas du bord de cette dernière même en cas de pose sur un plan de travail, il suffit dans ce cas de prévoir les trous pour le passage du tuyau d'alimentation du gaz et du cordon électrique.

Pour fixer l'appareil aux meubles, utilisez les dispositifs de fixation spéciaux fournis avec l'appareil, ces derniers diffèrent selon le type d'installation et selon la forme de l'appareil.

N.B.: pour simplifier les opérations d'intervention, il faut que la zone sous la table de cuisson soit parfaitement accessible une fois l'installation terminée (pas de modules fermés).

Instructions pour l'installation

FR

BE

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 1/2G mâle) situé sur le côté arrière droit de l'appareil (Fig.7), 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. 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 à un différent type 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.

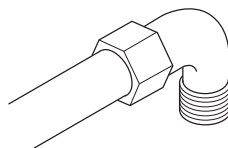


fig.7

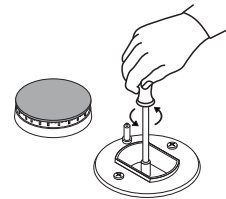


fig.8

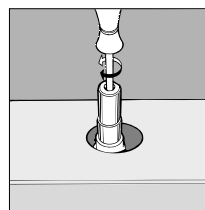


fig.9

- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. (Fig.8) et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf.tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

Réglage de l'air primaire des brûleurs

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

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlever 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.9) 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 extinction du brûleur.

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 mm²

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

FR

BE

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
C. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Demi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A. Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	110
Pression de alimentation						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/m³

Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives;
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC et modifications successives.

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands,
31

DE

Deutsch, 41

Samenvatting

Algemene aanwijzingen, 32
Omschrijving van de kookplaat, 33
Instructies voor het gebruik, 34
Schoonmaken en onderhoud, 35
Instructies voor de installateur, 36
Het installeren van kookplaten, 37
Instructies voor de installatie, 38
Elektrische aansluiting, 39
Kenmerken van de branders en
inspuiters, 40

NL

BE

B 40 L/CS... F



Scholtès

Algemene aanwijzingen

NL

BE

Onze complimenten!

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

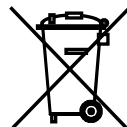
Tijdens het gebruik van dit apparaat zult u merken dat u er steeds meer plezier van zult hebben.

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

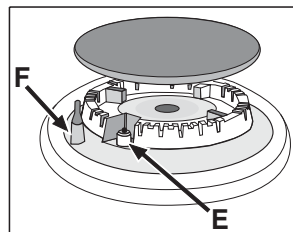
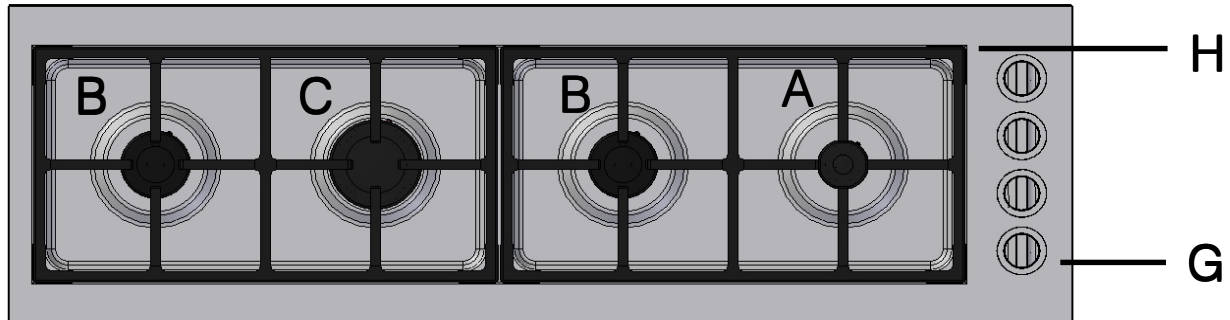
1. Dit apparaat is ontworpen om door particulieren gebruikt te worden, d.w.z. niet voor het gebruik in bedrijfskeukens maar is daarentegen bestemd voor huishoudelijk gebruik in normale woningen.
2. De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen daar zij belangrijke informatie bevatten 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 vervormde pannen op de branders om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het kookplaat gereicht 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. gebruik geen stoomapparaat voor het reinigen van de oven
14. Gebruik geen pannen waarvan de randen buiten de omtrek van het apparaat uitsteken.

Vernietiging van oude elektrische apparaten

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



Omschrijving van de kookplaat



- A. Drievoudige ring
- B. Halfsnelle gasbrander
- C. Snelle gasbrander
- 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.
- G. Bedieningsknoppen van de gasbranders
- H. Roosters voor de pannen

Instructies voor het gebruik

NL

BE

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 "G" 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.

Alle branders zijn voorzien een veiligheidssysteem met een thermokoppel tegen gaslekken. Door deze beschikking wordt de gasuitlaat van de brander automatisch op tijd van enkele seconden geblokkeerd in geval de vlam per toeval uitdooft.

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

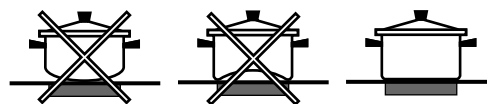
De branders zullen het beste resultaat leveren als uitsluitend pannen met een voor de gebruikte brander geschikte diameter worden gebruikt, waarbij moet worden voorkomen dat de vlam tot voorbij de bodem van de pan komt (zie onderstaande tabel). Voorts wordt aangeraden om, als een vloeistof aan de kook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

Brander	ø Diameter Pan (cm)
A. Spaarbrander	6 - 14
B. Spaarbrander	15 - 22
C. Snelbrander	21 - 26

Aangezien de brander is voorzien van het veiligheidssysteem "F" moet u de knop ongeveer 6 seconden ingedrukt houden totdat het veiligheidssysteem warmt wordt en automatisch de vlam aan houdt.

Um optimale Leistungen Ihres zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten:

- Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



Als er geen stroom is, kunt u de brander met een lucifer aansteken, terwijl u de knop op de grote vlam zet. Voor het aansteken van één van de gasbranders houdt u er een vlammetje bij of een gasaansteker, drukt u de knop in en draait u hem tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte.

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 satijnglansafwerking 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, 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

NL

BE

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:**

-Klasse 1: alle modellen waarvan de hoogte van de rand meer is dan/gelijk is aan 82 mm (zie volgende bladzijde, afb. 4 onderdeel H3).

-Klasse 3: alle modellen waarvan de hoogte van de rand minder is dan 82 mm (zie volgende bladzijde, afb. 4 onderdelen H1 en H2).

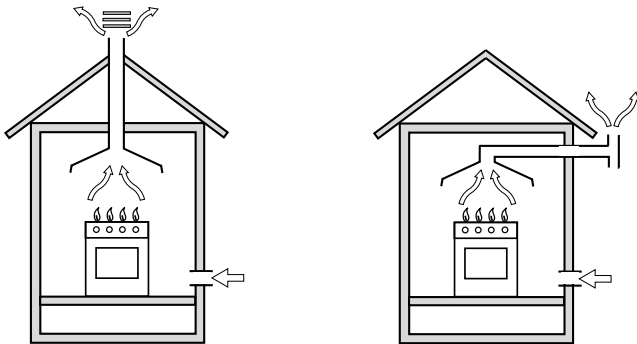
-Categorie I12L3B/P (voor NEDERLAND)

-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.



Afb.1

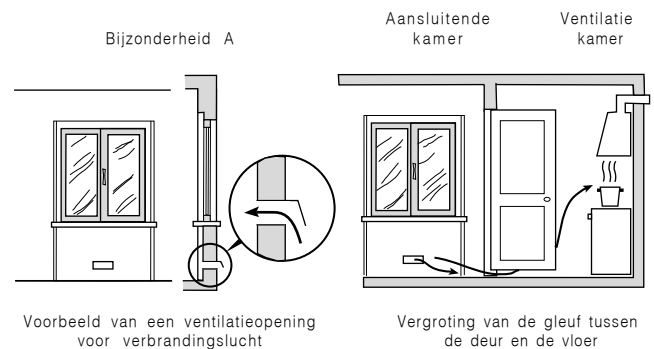
In open haard of vertakte rookpijp
(aanwezig bij de kookapparaten)

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 cm² voor iedere kW nominale warmtecapaciteit van het apparaat, met een minimum van 100 cm² (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.

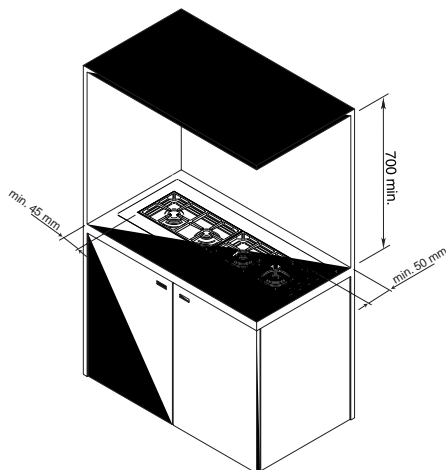


Afb. 2A

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.

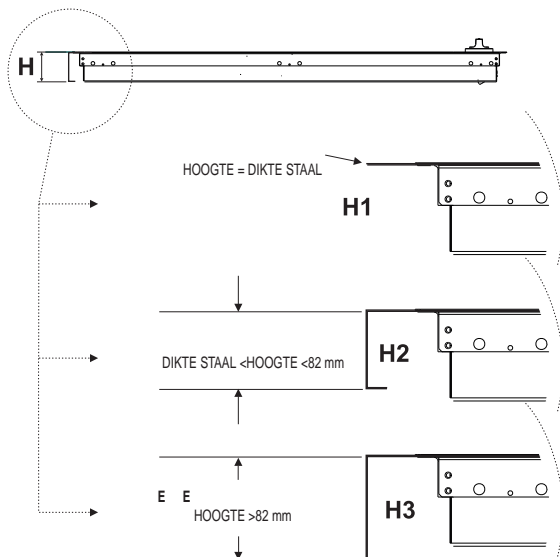
In dit geval is het noodzakelijk om de nodige voorzorgsmaatregelen te treffen om er zeker van te zijn dat de installatie aan de geldende normen ten aanzien van de preventie van ongevallen met betrekking tot elektrische en gasaansluitingen voldoet. Voor een goede werking van het toestel dat in meubels wordt geïnstalleerd, moeten de minimum afstanden in acht worden genomen die op Afb.3 worden aangeduid. Bovendien moeten de aangrenzende



Afb.3

Het bevestigen aan het meubel

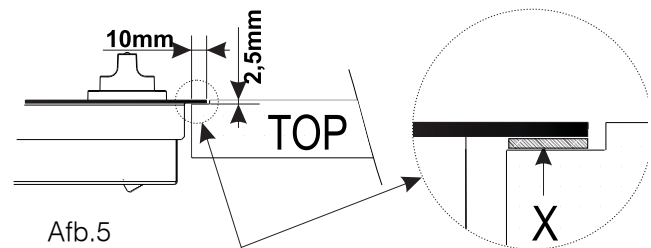
Er bestaan drie verschillende soorten apparaten met betrekking tot het type installatie:



Afb.4

1- Inbouwkeukplaten (Klasse 3) die op één lijn staan met het meubel (zie afbeelding 4 onderdeel H1); in dit geval is het voor de installatie noodzakelijk een opening te maken in het keukenblad die groot is als de omtrek van de kookplaat, min 2 cm voor elke zijde, zodat de plaat 1 cm op het keukenblad rust. Om een plaat op een dergelijke manier in te bouwen is het bovendien nodig een extra verlaging te verkrijgen op de omtrek (zie afbeelding 5b) zodat behalve de rand van de kookplaat ook de afdichting eronder plaats genoeg heeft.

Voordat u verdergaat met de bevestiging aan het keukenblad moet u de "X" (bijgeleverde) afdichting rond de omtrek van de kookplaat leggen, zoals aangegeven in afbeelding 5.



Afb.5

2-Inbouwkeukplaten (Klasse 3) met rand van minder dan 82 mm (zie afbeelding 4 onderdeel H2). Voor wat betreft de installatie moet op het eventuele keukenblad onder de kookplaat een opening worden gemaakt die groot genoeg is om het onderste gedeelte van de kookplaat te kunnen bevatten. Zorg ervoor dat tussen de kookplaat en het houten keukenblad minstens 1 cm overblijft rond de hele omtrek (de onderzijde van de houder kan er ook mee in contact zijn).

3- Kookplaten (opbouw) (Klasse 1) met rand van meer dan 82 mm (zie afbeelding 4 onderdeel H3). In dit geval moet de onderste houder van het blad niet breder zijn dan de rand zelf; ook in het geval de kookplaat op een keukenblad wordt bevestigd zal het slechts noodzakelijk zijn eventuele openingen te maken voor de doorgang van de gastoevoerbuizen en de elektrische kabel.

Het bevestigen van het apparaat aan de kastjes moet worden uitgevoerd met de hiervoor bestemde montageplaatjes (bijgeleverd) die kunnen verschillen naar gelang de verschillende soorten van installatie en de vorm van het apparaat

N.B.: teneinde een monteur in staat te stellen mogelijk toekomstig onderhoud uit te voeren, moet u er na de installatie voor zorgen dat het gedeelte onder de kookplaat makkelijk toegankelijk blijft (geen eventuele afgesloten modules).

Instructies voor de installatie

NL

BE

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.

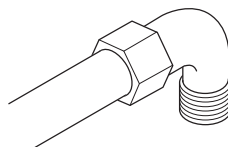
De gastoevoer moet op de draaibare koppeling (met schroefdraad 1/2"G buitendraad) aan de achterkant van het apparaat aangesloten worden (fig.7) met een metalen starre leiding en op koppelingen die aan de geldende normen voldoen of met een metalen flexibele leiding in overeenstemming met de geldende normen, 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 afgekneld kan worden. Verzekert 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.

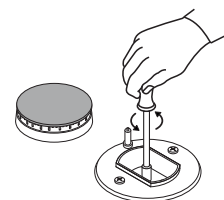
Ombouw van het apparaat op een andere gassoort

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:

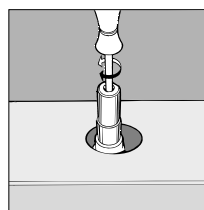
- haal de roosters en de branders eraf.
- schroef de inspuisers los (fig.8) met een buissleutel van 7 mm en vervang ze met inspuisers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en inspuisers").
- tenslotte, vervang het oude typeplaatje met een ander dat het nieuwe type gas aangeeft, verkrijgbaar bij onze Technische Dienst.
- monteer de onderdelen weer.



Afb.7



Afb.8



Afb.9

Regulatie primaire lucht van de branders (voor België)

De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

Het regelen van de minimum stand

- zet het kraantje op minimum;
- neem de knop eraf en draai aan het regelschroefje in het staafje van het kraantje (fig.9) 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;

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 mm².

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

Kenmerken van de branders en inspuiter

NL

BE

TABEL 1 (voor Nederland)

Brander	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*)		Vloeibaar gas			Aardgas	
		Nom.	Ger.	By-pas-s 1/100 (mm)	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * g/h G30/G31	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * l/h G25
C. Sterk	100	3.00	0.7	40	86	218	122	332
B. Normaal	75	1.65	0.4	30	64	120	94	183
A. Sudderbrander	55	1.00	0.4	30	50	73	72	110
Voedingsdruk			Nom. Min. Max			28-30 20 35		20 17 25

Tabel 1 (voor BELGIË)

BRANDER	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*)		Vloeibaar gas				Aardgas		
		Nom.	Ger.	By-pas-s 1/100 (mm)	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * g/h G30 G31		Inspuiter 1/100 (mm) G20/25	Debiet * l/h G20 G25	
C.Snel	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B.Halfsnel	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A.Hulp	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	110
Voedingsdruk						28-30	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/m³
 H.s. Aardgas G25 = 32,49 MJ/m³



Deze apparatuur voldoet aan de volgende Europese richtlijnen:

- EEG/2006/95 van 12/12/06 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/2004/108 van 15/12/04 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/2009/142 van 30/11/09 (Gas) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.
- 2002/96/EC en successievelijke modificaties.



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands,
31



Deutsch, 41

Inhaltsverzeichnis

- Hinweise, 42
- Beschreibung der Kochplatte, 43
- Bedienung der Brennköpfe, 44
- Anweisungen für den installateur, 45-46
- Installation der kochmulde, 47
- Gasanschluß, 48
- Elektroanschluß, 49
- Merkmale der Brenner und Düsen, 50

BE

DE

AT

B 40 L/CS... F



Scholtès

Hinweise

BE

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.

DE

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

AT

1. Das Gerät ist für den Gebrauch durch Privatpersonen für die nichtprofessionelle Anwendung in Wohnhäusern konzipiert.
 2. 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.
 3. 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.
 4. 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.
 5. Den einwandfreien Zustand des Gasanschlußrohrs regelmäßig überprüfen und durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzen lassen sobald irgendwelche Anomalien festgestellt werden.
 6. 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.
 7. Vor Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (im unteren Teil des Gerätes und auf der letzten Seite des Handbuchs) mit denjenigen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
 8. 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.
 9. Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen. Den Hauptschalter des Gerätes ausschalten, wenn dieses nicht gebraucht wird und den Gasabsperrhahn schließen.
 10. Einige Teile des Gerätes, insbesondere der Brenner, bleiben noch lange nach dem Gebrauch warm. Darauf achten, diese nicht zu berühren.
 11. Auf die offenen Gaskochstellen dürfen keine instabilen oder deformierten Töpfe aufgestellt werden, um Unfälle durch Umkippen zu vermeiden.
 12. Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes verwenden, wenn dieses in Betrieb ist.
 13. Verwenden Sie bitte keine Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Backofens.
 14. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Ränder über den Geräterand hinausstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

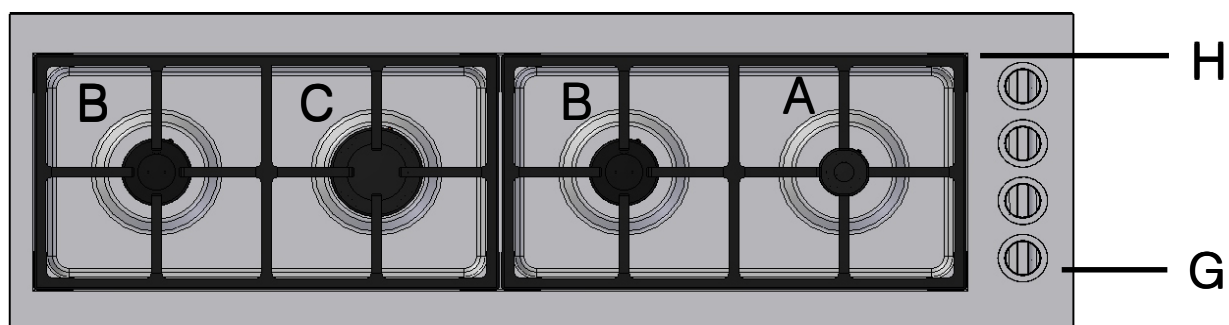
Entsorgung von Elektroaltgeräten

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

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.



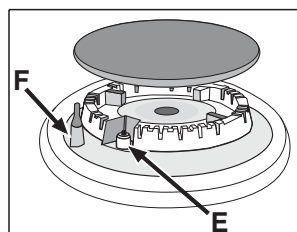
Beschreibung der Kochplatte



BE

DE

AT



- A. mit Dreifachkrone
- B Schnellkochbrenner
- C Blitzkochbrenner
- G 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.
- H **Abstellgitter für Kochgeschirr**

Bedienung der Brennköpfe

BE


DE

AT

Einstellung der Brennköpfe

Zur Einstellung auf den Drehschalter drücken und gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die Markierung des Schalters dem gewünschten, dreieckigen Symbol gegenübersteht:

Schwarzer Kreis: ausgeschaltet ●

Große Flamme: voll eingeschaltet 

Kleine Flamme: reduzierte Leistung 

Außerdem zeigen die Symbole in der Nähe der Drehknöpfe die Position des jeweiligen Brenners auf dem Kochfeld an. Das Gerät ist mit Sicherheitsvorrichtungen gegen das Austreten von Gas mittels Thermoelement ausgestattet. Diese Vorrichtung blockiert den Gasaustritt, falls die Brennerflamme während des Betriebs erlischt. Die Kochfelder sind mit Sicherheitsvorrichtungen gegen das Austreten von Gas mittels Thermoelement ausgestattet. Diese Vorrichtung blockiert den Gasaustritt, falls die Brennerflamme während des Betriebs erlischt.

Anzünden eines Brenners

- den jeweiligen Drehknopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen bis er auf dem Symbol des 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.

Zur Einstellung der niedrigsten Leistung drehen Sie den Reglerknopf auf die kleine Flamme. Mittlere Leistungsstufen erhalten Sie durch Drehen des Reglerknopfes auf eine Zwischenposition zwischen der großen und kleinen Flamme. Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf Pos. AUS "●".

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

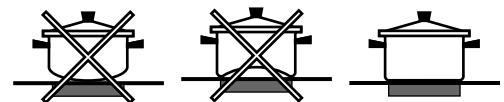
Um eine maximale Brennerleistung zu erzielen, ist es empfehlenswert, nur Töpfe mit einem für den Brenner geeigneten Durchmesser zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flamme über den Topfboden hinausgeht (siehe nachstehende Tabelle). Sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, ist es außerdem ratsam,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

Brenner	Ø Topfdurchmesser (cm)
A.Hilfsbrenner	6 – 14
B.Schnellkochbrenner	15 – 22
C.Blitzkochbrenner	21 – 26

Da der Brenner mit einer Sicherheitsvorrichtung "F" ausgestattet ist, muss der Reglerknopf für ca. 6 Sekunden gedrückt werden, bis die Sicherheitsvorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird und brennend gehalten bleibt, heiß wird.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn wieder auf AUS (gekennzeichnet durch das Symbol "●").

Um optimale Leistungen Ihres zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten: Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



Bei einer Stromstörung ist es möglich, den Brennkopf mit einem Streichholz anzuzünden, wobei der Drehschalter auf die maximale Brennstufe gestellt wird. Zum Anzünden der Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum.

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**:

- **Klasse 1:** alle Modelle mit einer Randhöhe von mehr als/gleich 82 mm (siehe folgende Seite, Abb. 4, Detail H3).
- **Klasse 3:** alle Modelle mit einer Randhöhe von weniger als 82 mm (siehe folgende Seite, Abb. 4, Details H1 und H2).

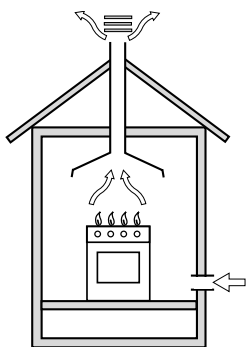
-Kategorie II 2H3B/P (für ÖSTERREICH)

-Kategorie II 2E+3+ (für BELGIE)

Aufstellung

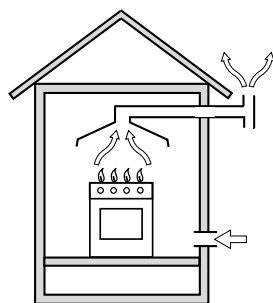
Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen entsprechend den geltenden Normen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgendes ist zu beachten:

- 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 Luftzustrom 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 cm² pro kW nominaler Wärmeleistung des Gerätes, mit einem Minimum von 100 cm² (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.

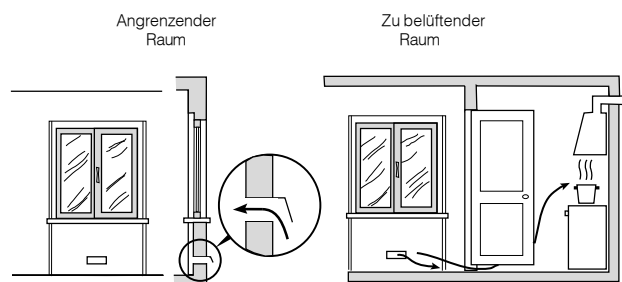


Abb. 2A

Abb. 2B

Beispiel einer Belüftungsöffnung für die Verbrennungsluft

Größerer Schlitz zwischen Tür und Boden

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 Durchschnitt 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

BE

DE

AT

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.

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.

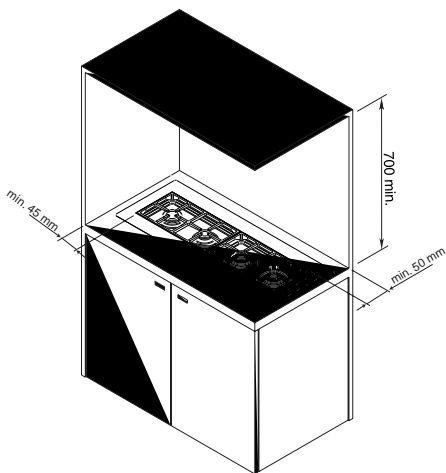


Abb.3

Anbringung am Möbel

In Bezug auf die Installationsart wird zwischen drei verschiedenen Gerätearten unterschieden:

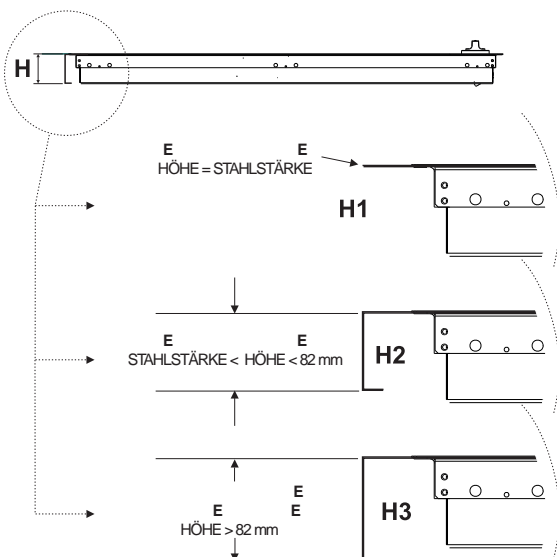


Abb.4

1-Einbaukochmulden (Klasse 3) zur flächenbündigen Installation (siehe Abbildung 4, Detail H1). In diesem Fall ist für die Installation ein Ausschnitt in der Arbeitsfläche vorzusehen, dessen Größe den äußeren Abmessungen der Kochmulde verringert um 2 cm pro Seite entspricht, so dass eine 1 cm breite Auflagefläche für die Kochmulde auf der Arbeitsfläche erhalten wird (siehe Abbildung 5). Zum flächenbündigen Einbau ist daraufhin eine weitere Vertiefung an selbiger Auflagefläche vorzusehen, so dass sowohl der Rand der Kochmulde als auch die sich unter dem Rand befindliche Dichtung darin Platz hat. Bevor Sie die Kochmulde an der Arbeitsfläche befestigen, verlegen Sie bitte die "X" (mitgelieferte) Dichtung unter dem Kochmuldenrand, wie in der Abbildung 5 veranschaulicht.

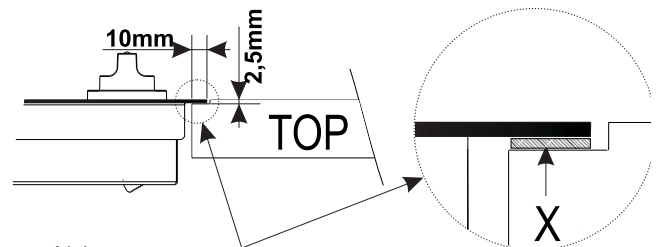


Abb.5

2-Einbaukochmulden (Klasse 3) mit einem weniger als 82 mm hohen Rand (siehe Abbildung 4, Detail H2). Zur Installation der Kochmulde ist in der Arbeitsfläche ein Ausschnitt vorzusehen, der groß genug ist, um darin den gesamten unteren Kasten der Kochmulde unterzubringen. Dabei ist darauf zu achten, dass zwischen Letzterem und der Arbeitsplatte aus Holz rund herum mindestens 1 cm Luft gelassen wird (der untere Teil des Kastens kann auch in direktem Kontakt sein).

3-Aufsatzkochmulden (Klasse 1) mit einem mehr als 82 mm hohen Rand (siehe Abbildung 4, Detail H3). In diesem Fall ragt der untere Kasten der Kochmulde nicht über den Rand selbiger heraus. Bei Aufsatz auf einer Arbeitsplatte sind lediglich die notwendigen Öffnungen zur Durchführung der Gasleitung und des Stromkabels vorzusehen.

Die Verankerung des Gerätes an den Möbeln muss mit speziellen Befestigungen (im Beipack), und jeweils entsprechend der Art der Installation und der Form des Gerätes vorgenommen werden.

NB: Zu Zwecken der Instandhaltung und Pflege ist dafür zu sorgen, dass nach der Installation, der Bereich der Kochmulde unter dem Garbereich gut zugänglich ist (keine geschlossenen Module).

Gasanschluß

BE

DE

AT

- 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.7) befindliche Anschlußstück (Gewinde 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.8) 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 der Brenner-Primärluft

Eine Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich.

Einstellung des Minimalleistung

- Den Gashahn auf die Mindestposition einstellen;
- Den Drehknopf des Gashahns entfernen und die im Inneren bzw. seitlich des Gashahnstiftes befindliche Stellschraube (Abb.9) 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.

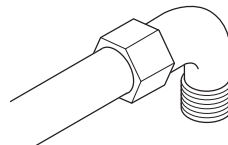


Abb.7

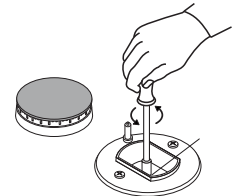


Abb.8

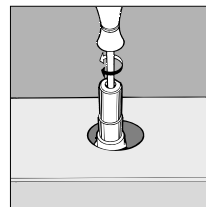


Abb.9

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 zwischenzuschalten, 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 UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN 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÷3 cm länger als die anderen Drähte sein.

Merkmale der Brenner und Düsen

BE

DE

AT

Tabelle 1 (DEUTSCHLAND)

Brenner	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas			Erdgas			
				By-pass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h G30/G31	Düsen 1/100 (mm)		Durchfluß* l/h	
							Nom.	Min.	G20	G25 (1)
D.mit Dreifachkrone	130	3.25	1.3	50	74	236	133	309		
C.Blitz	100	3.00	0.7	38	75	218	116	134	286	332
B.Schnell	75	1.65	0.4	27	58	120	96	100	157	183
Zufuhrdruck (mbar)						50			20	20

Tabelle 1 (BELGIE)

Brenner	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas				Erdgas		
				By-pass 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h	
						Nom.	Red.		Butan	Propan
C. Blitz	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Schnell	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A. Hilfs	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	111
Zufuhrdruck (mbar)		Nominal				28-30	37		21	25
		Minimum				20	25		17	20
		Maximum				35	45		25	30

(1) : nur für DEUTSCHLAND

* (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/m³

Erdgas G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

- 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und anschließende Änderungen;
- 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und anschließende Änderungen;
- 2009/142/EWG vom 30/11/09 (Gas) und anschließende Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22/07/93 und anschließende Änderungen.
- 2002/96/EC und anschließende Änderungen.

BE

DE

AT

BE

DE

AT