



Installation Instructions

Stoves Richmond 110/100cm Dual Fuel (All
Models)

Table Of Contents

Installation Instructions	1
REGULATIONS & STANDARDS	1
BEFORE INSTALLATION	4
DIMENSIONS & CLEARANCES	5
CONNECTING TO THE ELECTRICITY SUPPLY TERMINAL BLOCK	7
CONNECT TO THE GAS SUPPLY	10
COMMISSIONING	11
TECHNICAL DATA	12
ENERGY DATA TABLE	14
Français/ French: Consignes D'Installation	16
FRANÇAIS/ FRENCH: RÉGLEMENTATIONS ET NORMES	16
AVANT L'INSTALLATION	19
DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS	20
RACCORDEMENT AU BORNIER D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	22
BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ	25
AVANT L'INSTALLATION	26
DONNÉES TECHNIQUES	28
TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES	30
Nederlands/ Dutch: Installatie Gids	32
NEDERLANDS/ DUTCH: REGELGEVING & NORMEN	32
VOOR INSTALLATIE	35
AFMETINGEN & OPRUIMINGEN	36
AANSLUITEN OP HET ELEKTRICITEITSAANSLUITBLOK	38
SLUIT AAN OP DE GASTOEVOER	41

VOOR INSTALLATIE	42
TECHNISCHE DATA	43
ENERGIE GEGEVENS TABEL	45
Deutsch/ German: Installationsanleitung	47
DEUTSCH/GERMAN: VORSCHRIFTEN UND NORMEN	47
VOR DER INSTALLATION	50
ABMESSUNGEN & ABSTAND	51
ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNGSKLEMMENLEISTE	53
AN DIE GASVERSORGUNG ANSCHLIESSEN	56
INBETRIEBNAHME	57
TECHNISCHE DATEN	59
ENERGIEDATENTABELLE	61
Español/ Spanish: Instrucciones De Instalación	63
ESPAÑOL/SPANISH: REGULACIONES Y NORMAS	63
ANTES DE LA INSTALACIÓN	66
DIMENSIONES Y LIQUIDACIONES	67
CONEXIÓN AL BLOQUE DE TERMINALES DE SUMINISTRO ELÉCTRICO	69
CONECTARSE AL SUMINISTRO DE GAS	72
PUESTA EN SERVICIO	73
DATOS TÉCNICOS	74
TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS	76
Polska/ Polish: Instrukcje Instalacji	78
POLSKI/ POLISH: PRZEPISY I NORMY	78
PRZED INSTALACJĄ	81
WYMIARY I LUZY	82

PODŁĄCZENIE DO BLOKÓW ZASILANIA PRĄDEM	84
PODŁĄCZ DO ZASILANIA GAZU	87
URUCHOMIENIE	88
DANE TECHNICZNE	89
TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH	91
Svenska/ Swedish: Installations Instruktioner	93
SVENSKA/ SWEDISH: REGLER & STANDARDER	93
INNAN INSTALLATION	96
DIMENSIONER OCH RÄTT	97
ANSLUTNING TILL ELFÖRSÖRJNINGSLUTET	99
ANSLUT TILL GASUTVECKLING	101
Idrifttagning	102
TEKNISK DATA	103
TABELL FÖR ENERGIDATA	105

REGULATIONS & STANDARDS



WARNING

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



WARNING

Servicing should be carried out only by authorised personnel.



WARNING

Do not modify this appliance.



WARNING

This appliance must be earthed.



WARNING

GAS WARNING! If you smell gas:

- Do not try to light any appliance
- Do not touch the electrical switch
- Contact your local gas supplier immediately



WARNING

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.



WARNING

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible:



WARNING

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (on the data plate).



WARNING

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

**WARNING**

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**WARNING**

FAILURE TO INSTALL APPLIANCES CORRECTLY IS DANGEROUS AND COULD LEAD TO PROSECUTION.

**CAUTION**

Make sure that you have removed all packaging and wrapping. Some of the items inside this appliance may have additional wrapping. It is advised that you turn the ovens and/ or grill on for a short while. This will burn off any residues left from manufacturing. There may be a smell which accompanies this process- but this is nothing to worry about and is harmless. It is recommended that you wash the oven shelves, baking tray, grill pan and grill pan trivet before their first use in hot soapy water. This will remove the protective oil coating.

**CAUTION**

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

**CAUTION**

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the product of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

**CAUTION**

We recommend that the appliance is connected by a competent person who is a member of a 'Competent Person Scheme' who will comply with the required regulations.

**CAUTION**

Connection should be made with a suitable flexible cable with minimum temperature of 70°C.

**CAUTION**

Ensure that you route all main cables well clear of any adjacent heat source.

**CAUTION**

The space for air circulation, located underneath and at the back of the hob improves reliability by ensuring that it will cool down, efficiently.

**CAUTION**

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

**CAUTION**

Although every care has been taken to ensure this appliance has no sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when installing and moving this appliance. This will prevent injury.

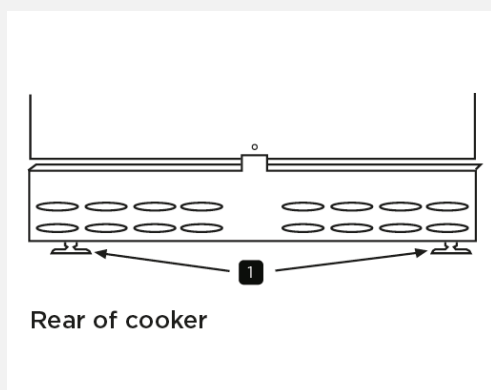
**CAUTION**

Our policy is one of constant development and improvement, therefore we cannot guarantee the strict accuracy of all our illustrations and specifications. Changes may have been made subsequent to publishing.

BEFORE INSTALLATION

LEVELLING YOUR COOKER

1. Place a spirit level on a baking sheet onto an oven shelf.
2. The cooker is fitted with levelling feet (see below diagram). Level your cooker to your desired height using the levelling feet at the front and rear of the cooker.

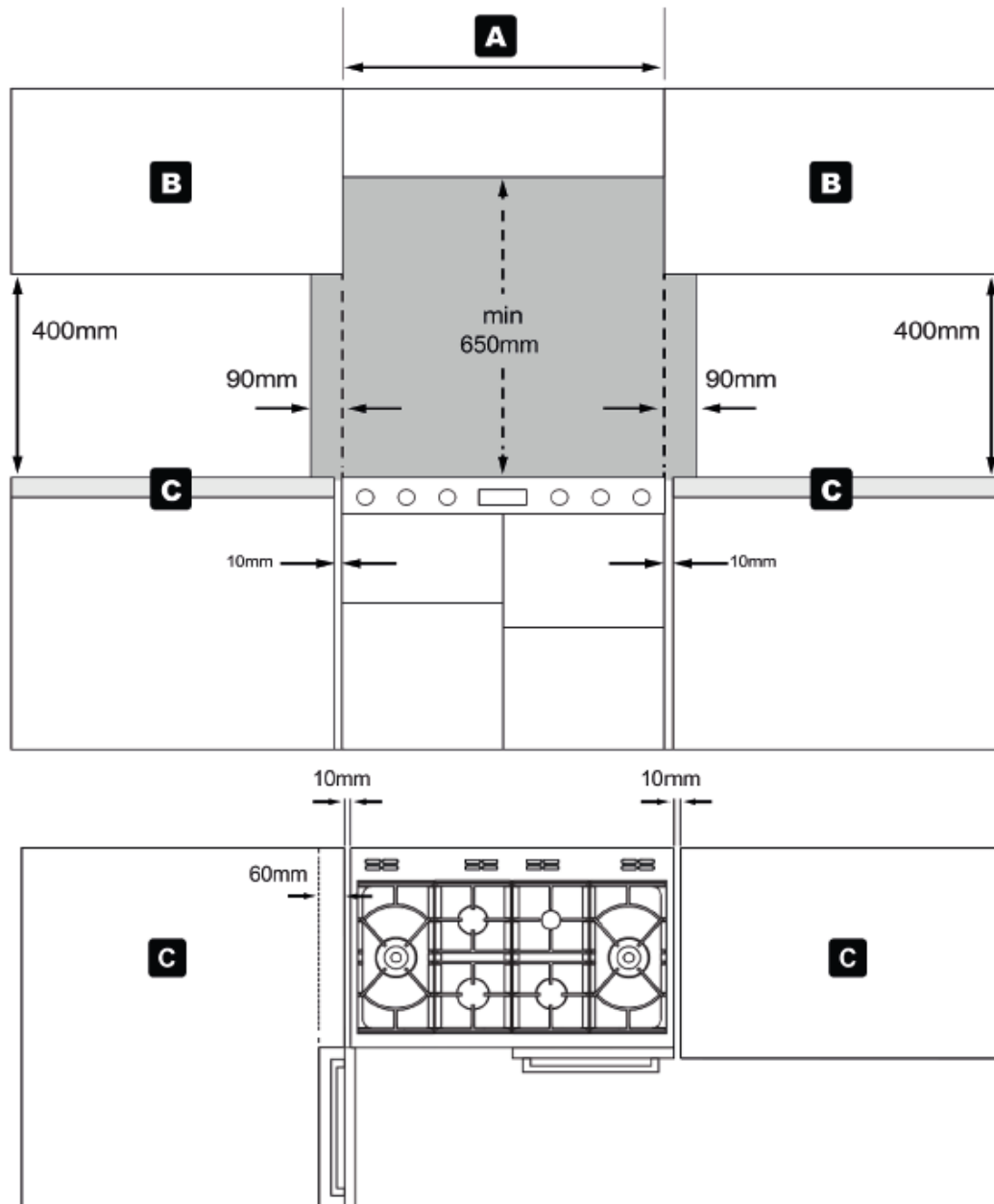


REAR WHEELS (IF FITTED)

Adjustment of the wheel height can be made with a screw driver, through the hexagonal hole in the front plinth.

DIMENSIONS & CLEARANCES

CUPBOARD/HOOD CLEARANCES



- A** Nominal width of the hob
- B** Wall Unit
- C** Worktop

CUPBOARD/ HOOD CLEARANCES



WARNING

No shelf or overhang of combustible material should be closer than 650mm above the hob.

- If your appliance has a side opening door, we recommend a side clearance of 60mm to allow the oven door to fully open, if placed up to a wall or cabinetry.
- The cooker must have a side clearance above the hob level of 90mm up to a height of 400mm.
- The cooker must be fitted flush to the base units of your kitchen.



Ensure that the stability chains are secured to the appliance and them secure the stability chains to the wall using the fixing hooks provided.



NOTE

Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

STABILITY BRACKET

If the cooker is fitted with a flexible connection, a stability bracket should be fitted to engage the back of the cooker. A stability bracket can be bought from your local supplier.



WARNING

In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to the instructions for installation.

- Underside of top bracket slots into engagement edge in back of cooker.
- Review stability bracket location identified or rear of appliance and position bracket accordingly.

CONNECTING TO THE ELECTRICITY SUPPLY TERMINAL BLOCK



WARNING

This appliance must be earthed.

We recommend that this appliance is connected by a competent person, who is a member of a recognised 'Competent Persons Scheme' and who will comply with all EU and local regulations.

The maximum power is detailed in the instruction manual and on the rating label placed on the back of the appliance.

For all types of connection (three-phase or single-phase), leave in place the connecting bars situated on the neutral connecting terminals and on the ground ones.

Then, fit the neutral and earth power cables to the corresponding connecting terminals. Firmly tighten the screws, but without forcing too much.

Single-phase: **Concerning a single-phase connection, place both brass connecting bars between L1 + L2 + L3. Then, link the mains supply's phase wire to the L2 connecting terminal.**

Finally, tighten all the connecting terminals' screws without forcing too much (see diagram).

Multi-phase: **Concerning a tri-phase connection, remove the brass connecting bars from the live terminals and connect respectively the 3 cables of the 3 phases to each of the corresponding terminals: L1 to L3.**

Leave in place the neutral and ground connecting bars.

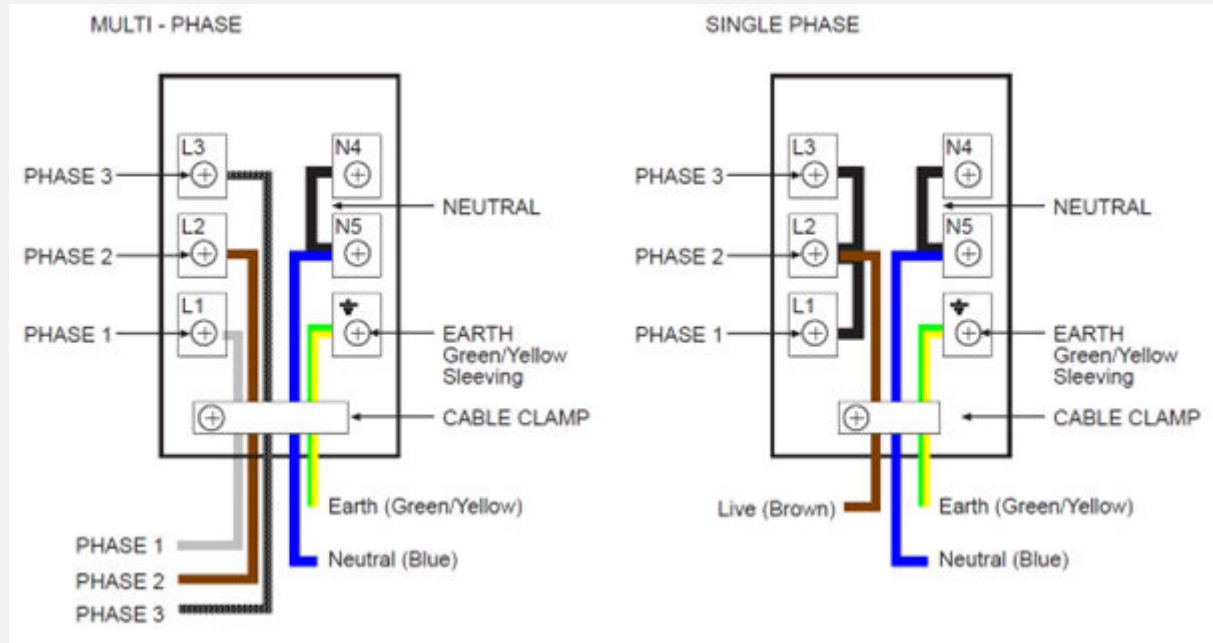
The appliance must be fitted to a switch providing all pole disconnection with a minimum contact separation of 3mm.



NOTE

The terminal block screws and clamps can be damaged by excessive tightening and untightening.

DO NOT USE POWER TOOLS!



1. Access to the mains terminal is gained by removing the terminal block cover at the rear of the appliance.
2. Connection should be made with a suitable flexible cable.
3. First strip the wires then push the cable through the cable clamp.
4. Connect the cable to the terminal block and tighten the cable clamp screws (see diagram).
5. Refit the terminal box cover.
6. Sufficient cable should be used to allow the cooker to be pulled out but must hang clear of the floor so it does not become twisted or trapped when the cooker is pushed back.
7. Please ensure that the user has a copy of the Quick Start Guide and the appliance is in place.
8. The appliance will be fitted with the terminal block below, for multi-phase appliances please remove the links from terminals L1, L2 and L3 only. Leave neutral links fitted to terminals N4 and N5.
9. Close the terminal box, ensuring that the cover is engaged on the locking tabs.

CONNECT TO THE GAS SUPPLY

The inlet to the cooker is $\frac{1}{2}$ inch BSP internal situated at the rear right corner. Fit the bayonet connection. This should be located so as to ensure that the flexible connector hose does not kink.



WARNING

Under no circumstances should the flexible connector be allowed to come into contact with the vertical oven flue tubes on the rear of the appliance.

Use a 900mm- 1125mm length of flexible connector.

Ensure that all the pipework is of the correct rating for both size and temperature.

Flexible connectors should comply with the relevant national regulations and codes of practice in force in the country where it is intended to be installed.

Parts of the appliance likely to come into contact with a flexible connector have a temperature rise of less than 70°C.

After installation, make sure all connections are gas sound.

COMMISSIONING

BURNER AERATION

All burners have fixed aeration and no adjustment is possible.

PRESSURE SETTING

Pressure test point: Use the oven injector.

HOB BURNER

Turn the control knob to the 'FULL ON' position, wait a second before pressing the ignition switch or holding a lighted match or taper to the burner. Hold the control knob in for 15 seconds. Do not hold the control knob in for longer than 15 seconds. If the burner fails to light within this time, release the control knob and wait one minute before attempting further ignition.

CHECK OPERATION OF ELECTRICAL COMPONENTS

Clock Programmer/ Minute Minder

- **Check functions as described in the Quick Start Guide.**

Oven Light & Convection Fan

- **Open the main oven door. Turn the main oven control knob to the defrost setting. Check the oven light and convection fan both come on. Turn control knob back to 'OFF' position.**

LID SAFETY SYSTEM (if fitted)

Ignite all hotplate burners including wok. Attempt to close the lid and make sure all flames are extinguished by the safety system.

If you are satisfied that the cooker is operating correctly, turn it off and show the customer how to use it. Make sure you ask the customer to operate the clock (if fitted) and controls.

Explain to the user that the lid safety system must not be used as a mean of turning off the hotplate burners. Control knobs must always be turned to the 'OFF' position after use.



NOTE

If the cooker does not perform correctly, inform the customer of the problem and put a warning notice on the cooker. If the problem is dangerous, then disconnect the cooker. If there is a fault then the customer should be advised to contact the manufacturer's local service organisation or the retailer.

Before leaving the installation hand over the Quick Start Guide to the customer.

TECHNICAL DATA

The cookers come in two gas types:
Natural gas and Universal LPG.

If the cooker is required to use LPG, a conversion kit can be obtained by contacting the Customer Care Centre.

Before installation check that the cooker is suitable for the gas supply.

To do this check the gas type on the carton sticker or on the data plate behind the bottom of the oven door.

The following shows the supply and operating pressures for various gas supplies.

Operate pressure at appliance test point:

- 20mbar (Natural gas);
- 30mbar (LPG)

Burner Injector Sizes

Injector Specification		
UK (GB/IE)	I12H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Burner Injector Sizes

Aux Injector		Semi-Rapid Injector x 2	
NG 1.0kW	LPG 1.0kW	NG 2.0kW	LPG 2.0kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Burner Injector Sizes

Rapid Injector		Wok Injector	
NG 3.0kW	LPG 3.0kW	NG 4.0kW	LPG 4.0kW
1.2	0.86	1.5	1



WARNING

This cooker must be earthed.

Data badge	Lower part of the front frame
Appliance class	Class 1 - freestanding cooker
Electrical supply	230 - 400V ~3N ~ 50 Hz
Load @ 230V	7765W
Max. heat input	ΣQ_n 17.00 kW
Type of gas	This cooker can be used with Natural Gas and LPG. Please see data badge for your specified gas type. Can be converted from natural gas to LPG. Never attempt to convert an appliance unless the data badge states you can.
Gas category	Natural gas I2H Natural gas II2H3+
Gas pressure settings	G20 Natural gas @ 20 mbar G30 Butane @ 28-30 mbar G31 Propane @ 37 mbar
Burner Aeration	Fixed
Grill	Electric
Hob	Burners have burner heads and caps which are removable for cleaning. Concealed electrodes to each burner.

ENERGY DATA TABLE

Regulation (EU) 65/2014:

Product Name: Stoves Richmond 110/100cm Dual Fuel (All Models)	
Brand:	Stoves
Size:	100cm or 110cm
Number of cavities	3

Energy Efficiency

Hob			
Fuel Type	Dual Fuel		
Number of cook zones	7 Gas hobs		
	Symbol	Value	
Energy Efficiency per cook zone	EE gas burner	Cook zone	EEI (%)
		Wok 56.47%	
		Rapid 1/ Large 55.82%	
		Rapid 2/ Large 54.69%	
		Semi Rapid 1/ Medium 57.87%	
		Semi Rapid 2/ Medium 59.17%	
		Semi Rapid 3/ Medium 59.33%	
		Auxiliary/ Small -	
	EE gas hob	All burners 57.23%	

Energy Efficiency

Cavity	Cavity 1	Cavity 2	Cavity 3 (if applicable)
Energy efficiency index	91,3	92,4	91,4
Energy efficiency class	A	A	A
Energy Consumption per cycle (conventional mode)	0,63 kWh	0,83 kWh	0,01 kWh
Energy Consumption per cycle (fan-forced convection mode)	0,01 kWh	0,74 kWh	0,74 kWh
Heat Source	Electric	Electric	Electric
Volume	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Energy consumption measured in accordance with BS EN 60350-1</i>			

FRANÇAIS/ FRENCH: RÉGLEMENTATIONS ET NORMES



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



AVERTISSEMENT

L'entretien doit être effectué uniquement par du personnel autorisé.



AVERTISSEMENT

Ne modifiez pas cet appareil.



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre.



AVERTISSEMENT

GAZ AVERTISSEMENT ! Si vous sentez du gaz :

- N'essayez pas d'allumer un appareil
- Ne touchez pas l'interrupteur électrique
- Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.



AVERTISSEMENT

Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles :



AVERTISSEMENT

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (sur la plaque signalétique).

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

LE DÉFAUT D'INSTALLATION CORRECTE DES APPAREILS EST DANGEREUX ET POURRAIT ENTRAÎNER DES POURSUITES.

**ATTENTION**

Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages et emballages et protections. Certains éléments à l'intérieur de cet appareil peuvent être emballés de manière supplémentaire. Il est conseillé d'allumer les fours et/ou le grill pendant un court instant. Cela brûlera tous les résidus laissés par la fabrication. Il peut y avoir une odeur qui accompagne ce processus, mais cela n'a rien d'inquiétant et est inoffensif. Il est recommandé de laver les grilles du four, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite et le dessous de la lèchefrite avant leur première utilisation dans de l'eau chaude savonneuse. Cela éliminera la couche d'huile protectrice.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

**ATTENTION**

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une augmentation de la ventilation mécanique le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant également des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire.

**ATTENTION**

L'espace de circulation de l'air, situé sous et à l'arrière de la table de cuisson, améliore sa fiabilité en garantissant un refroidissement efficace.

**ATTENTION**

Consultez un professionnel avant l'installation de la ventilation supplémentaire.

**ATTENTION**

Bien que toutes les précautions aient été prises pour garantir que cet appareil ne présente pas de bords tranchants, nous vous recommandons de porter des gants de protection lors de l'installation et du déplacement de cet appareil. Cela évitera les blessures.

**ATTENTION**

Nous recommandons que l'appareil soit connecté par une personne compétente qui est membre d'un « Réseau Professionnel » qui se conformera aux réglementations requises.

**ATTENTION**

La connexion doit être effectuée avec un câble flexible approprié avec une température minimale de 70°C.

**ATTENTION**

Notre politique est une politique de développement et d'amélioration constante, c'est pourquoi nous ne pouvons garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

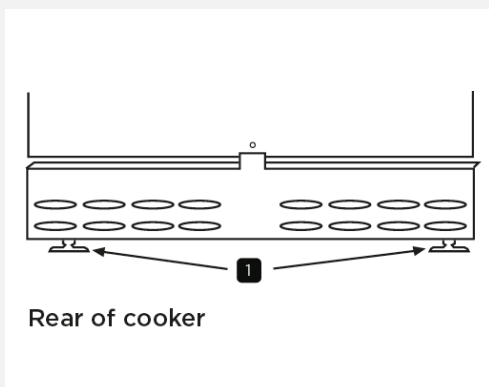
**ATTENTION**

Assurez-vous d'acheminer tous les câbles principaux bien à l'écart de toute source de chaleur adjacente.

AVANT L'INSTALLATION

MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE

1. **Placez un niveau à bulle sur une plaque à pâtisserie sur une grille du four.**
2. **La cuisinière est équipée de pieds réglables (voir schéma ci-dessous). Mettez votre cuisinière à niveau à la hauteur souhaitée à l'aide des pieds de nivellement situés à l'avant et à l'arrière de la cuisinière.**

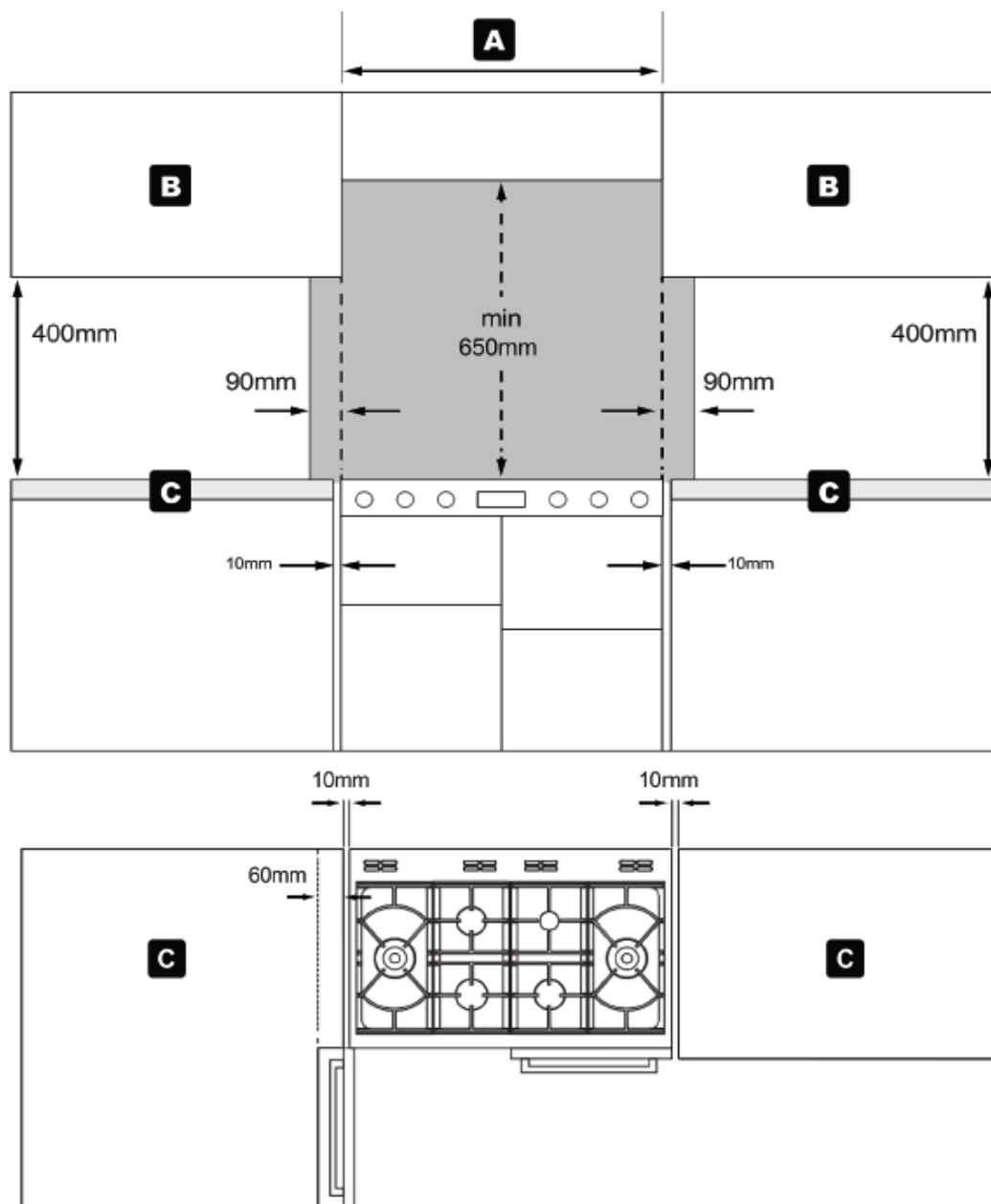


ROUES ARRIÈRE (SI ÉQUIPÉES)

Le réglage de la hauteur des roues peut être effectué à l'aide d'un tournevis, à travers le trou hexagonal du socle avant.

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

DÉGAGEMENTS MEUBLE/HOTTE



A Nominal width of the hob

B Wall Unit

C Worktop



AVERTISSEMENT

Aucune étagère ou surplomb de matériau combustible ne doit être à moins de 650 mm au-dessus de la table de cuisson.

- Si votre appareil est équipé d'une porte à ouverture latérale, nous recommandons un dégagement latéral de 60 mm pour permettre à la porte du four de s'ouvrir complètement, s'il est placé contre un mur ou une armoire.
- La cuisinière doit avoir un dégagement latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90 mm jusqu'à une hauteur de 400 mm.
- La cuisinière doit être installée à fleur des éléments bas de votre cuisine.

- Le dessous du support supérieur s'insère dans le bord d'engagement à l'arrière de la cuisinière.
- Vérifiez l'emplacement du support de stabilité identifié ou à l'arrière de l'appareil et positionnez le support en conséquence.



Assurez-vous que les chaînes de stabilité sont fixées à l'appareil et fixez-les au mur à l'aide des crochets de fixation fournis.



NOTE

La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne s'incline vers l'avant et en diagonale pour éviter toute inclinaison latérale du four.

SUPPORT DE STABILITÉ

Si la cuisinière est équipée d'une connexion flexible, un support de stabilité doit être installé pour s'engager à l'arrière de la cuisinière. Un support de stabilité peut être acheté auprès de votre fournisseur local.



AVERTISSEMENT

Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

RACCORDEMENT AU BORNIER D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre.

Nous recommandons que cet appareil soit connecté par une personne compétente, membre d'un « Réseau Professionnel » reconnu et qui se conformera à toutes les réglementations européennes et locales.

La puissance maximale est détaillée dans le manuel d'instructions et sur l'étiquette signalétique placée au dos de l'appareil.

Pour tout type de raccordement (triphase ou monophasé), laisser en place les barres de liaison situées sur les bornes de raccordement neutre et sur celles de terre.

Ensuite, raccordez les câbles d'alimentation neutre et terre aux bornes de connexion correspondantes. Serrez fermement les vis, mais sans trop forcer.

Monophasé: **Concernant un raccordement monophasé, placer les deux barres de liaison en laiton entre L1 + L2 + L3. Reliez ensuite le fil de phase de l'alimentation secteur à la borne de connexion L2.**

Enfin, serrez toutes les vis des bornes de connexion sans trop forcer (voir schéma).

Multiphase: **Concernant un raccordement triphasé, retirez les barres de liaison en laiton des bornes sous tension et connectez respectivement les 3 câbles des 3 phases à chacune des bornes correspondantes : L1 à L3.**

Laisser en place les barres de connexion neutre et terre.

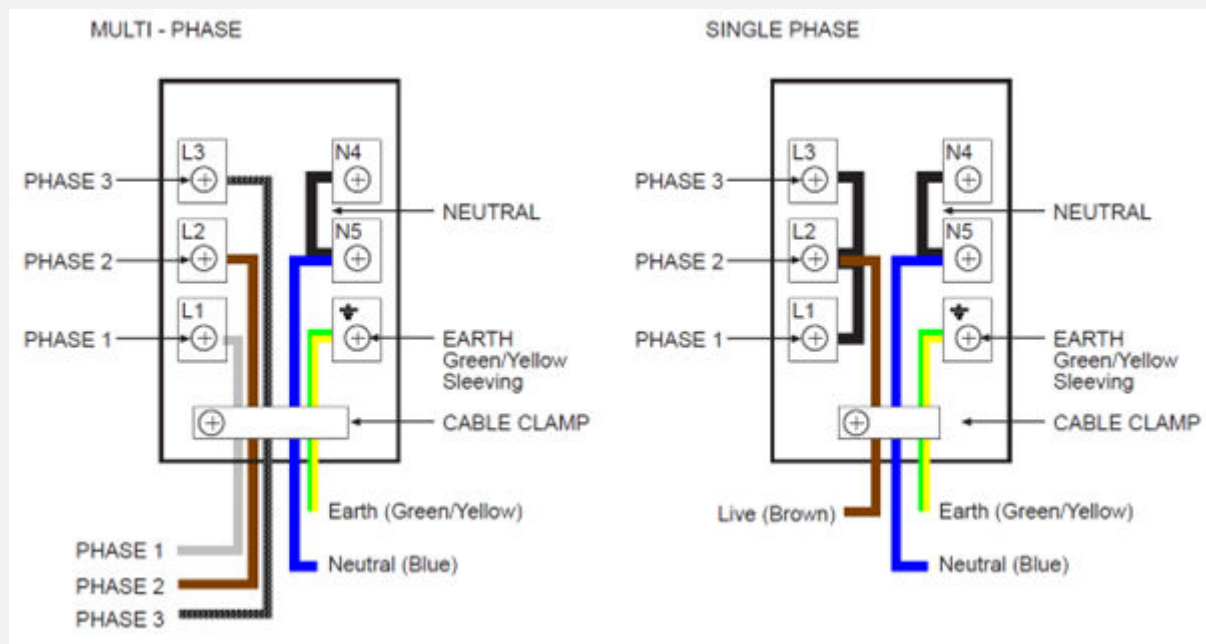
L'appareil doit être monté sur un interrupteur assurant une déconnexion de tous les pôles avec une séparation maximale des contacts de 3 mm.



NOTE

Les vis et les pinces du bornier peuvent être endommagées par un serrage ou un desserrage excessif.

N'UTILISEZ PAS D'OUTILS ÉLECTRIQUES !



1. **L'accès à la borne secteur s'effectue en retirant le cache du bornier à l'arrière de l'appareil.**
2. **La connexion doit être effectuée avec un câble flexible approprié.**
3. **Dénudez d'abord les fils, puis poussez le câble à travers le serre-câble.**
4. **Connectez le câble au bornier et serrez les vis du serre-câble (voir schéma).**
5. **Remettez le couvercle de la boîte à bornes.**
6. **Un câble suffisant doit être utilisé pour permettre de retirer la cuisinière, mais il doit pendre hors du sol afin qu'il ne soit pas tordu ou coincé lorsque la cuisinière est repoussée.**
7. **Veuillez vous assurer que l'utilisateur dispose d'une copie du guide de démarrage rapide et que l'appareil est en place.**
8. **L'appareil sera équipé du bornier ci-dessous, pour les appareils multiphasés veuillez retirer les liens des bornes L1, L2 et L3 uniquement. Laisser les liaisons neutres installées sur les bornes N4 et N5.**
9. **Fermez la boîte à bornes en vous assurant que le couvercle est bien engagé sur les languettes de verrouillage.**

BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ

L'entrée de la cuisinière est interne BSP de 1/2 pouce située dans le coin arrière droit. Montez la connexion à baïonnette. Celui-ci doit être placé de manière à garantir que le tuyau flexible du connecteur ne se plie pas.



AVERTISSEMENT

Le connecteur flexible ne doit en aucun cas entrer en contact avec les conduits de fumée verticaux du four situés à l'arrière de l'appareil.

Utilisez une longueur de connecteur flexible de 900 mm à 1 125 mm.

Assurez-vous que toute la tuyauterie est de la bonne qualité en termes de taille et de température.

Les connecteurs flexibles doivent être conformes aux réglementations nationales et codes de bonnes pratiques en vigueur dans le pays où ils sont destinés à être installés.

Les parties de l'appareil susceptibles d'entrer en contact avec un connecteur flexible présentent un échauffement inférieur à 70°C.

Après l'installation, assurez-vous que toutes les connexions sont saines pour le gaz.

AVANT L'INSTALLATION

MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE

Tous les brûleurs ont une aération fixe et aucun réglage n'est possible.

ROUES ARRIÈRE (SI ÉQUIPÉES)

Le réglage de la hauteur des roues peut être effectué à l'aide d'un tournevis, à travers le trou hexagonal du socle avant.

BRÛLEUR DE TABLE DE CUISSON

Tournez le bouton de commande sur la position « FULL ON », attendez une seconde avant d'appuyer sur le commutateur d'allumage ou de tenir une allumette allumée ou un cône devant le brûleur. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes. Ne maintenez pas le bouton de commande enfoncé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans ce délai, relâchez le bouton de commande et attendez une minute avant de tenter un nouvel allumage.

VÉRIFIER LE FONCTIONNEMENT DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Programmateurs d'horloge/minuteur

- **Vérifiez les fonctions comme décrit dans le Guide de démarrage rapide.**

Éclairage du four et ventilateur de convention

- **Ouvrez la porte du four principal. Tournez le bouton de commande du four principal sur le réglage de décongélation. Vérifiez que la lumière du four et le ventilateur de la convention s'allument tous les deux. Remettez le bouton de commande sur la position « OFF ».**

SYSTÈME DE SÉCURITÉ DU COUVERCLE (si installé)

Allumez tous les brûleurs de la plaque chauffante, y compris le wok. Essayez de fermer le couvercle et assurez-vous que toutes les flammes sont éteintes par le système de sécurité.

Si vous êtes convaincu que la cuisinière fonctionne correctement, éteignez-la et montrez au client comment l'utiliser. Assurez-vous de demander au client de faire fonctionner l'horloge (le cas échéant) et les commandes.

Expliquer à l'utilisateur que le système de sécurité du couvercle ne doit pas être utilisé pour éteindre les brûleurs de la plaque chauffante. Les boutons de commande doivent toujours être tournés en position « OFF » après utilisation.

**NOTE**

Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement, informez le client du problème et apposez un avertissement sur la cuisinière. Si le problème est dangereux, débranchez la cuisinière. En cas de problème, il convient de conseiller au client de contacter l'organisme de service local du fabricant ou le détaillant.

Avant de quitter l'installation, remettez le guide de démarrage rapide au client.

DONNÉES TECHNIQUES

Les cuisinières sont disponibles en deux types de gaz : Gaz naturel et GPL universel.

Si la cuisinière doit utiliser du GPL, un kit de conversion peut être obtenu en contactant le centre de service client.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière est adaptée à l'alimentation en gaz.

Pour ce faire, vérifiez le type de gaz sur l'autocollant du carton ou sur la plaque signalétique derrière le bas de la porte du four.

Ce qui suit indique les pressions d'alimentation et de fonctionnement pour diverses alimentations en gaz.

Pression de fonctionnement au point de test de l'appareil :

- 20mbar (gaz naturel) ;
- 30mbar (GPL)

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

Spécification de l'injecteur		
Royaume-Uni (GB/IE)	II2H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

Injecteur auxiliaire		Injecteur semi-rapide x 2	
GN 1,0 kW	GPL 1,0 kW	GN 2,0 kW	GPL 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

Injecteur rapide		Injecteur de wok	
GN 3,0 kW	GPL 3,0 kW	GN 3,0 kW	GPL 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



AVERTISSEMENT

Cette cuisinière doit être mise à la terre.

Badge de données	Partie inférieure du cadre avant
Classe d'appareil	Classe 1 - cuisinière pose libre
Fourniture électrique	230 - 400 V 3N ~ 50 Hz
Charger	7765W
Max. apport de chaleur	ΣQ_n 17.00 kW
Type de gaz	Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz naturel et du GPL. Veillez consulter le badge de données pour votre type de gaz spécifié. Peut être converti du gaz naturel au GPL. N'essayez jamais de convertir un appareil à moins que le badge de données ne l'indique.
Catégorie de gaz	Gaz naturel I2H Gaz naturel II2H3+
Paramètres de pression du gaz	G20 Gaz naturel à 20 mbar G30 Butane à 28-30 mbar G31 Propane à 37 mbar
Aération du brûleur	Fixé
Gril	Électrique
Plaque	Les brûleurs ont des têtes et des chapeaux amovibles pour le nettoyage. Électrodes dissimulées à chaque brûleur.

TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Pression de fonctionnement au point de test de l'appareil :

Nom du produit: Stoves Richmond 110/100cm Mixte (Tous les Modeles)	
Marque:	Stoves
Taille:	100cm or 110cm
Charger	3

Efficacité Énergétique

Plaque			
Type de carburant	Dual Fuel		
Nombre de brûleurs à gaz	7 Gas hobs		
	Symbole	Valeur	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz		Brûleur	IEE (%)
	Brûleur à gaz EE	Wok 56.47%	
		Rapid 1/ Large 55.82%	
		Rapid 2/ Large 54.69%	
		Semi Rapid 1/ Medium 57.87%	
		Semi Rapid 2/ Medium 59.17%	
		Semi Rapid 3/ Medium 59.33%	
		Auxiliary/ Small -	
	Table de cuisson à gaz EE	All burners 57.23%	

Efficacité Énergétique

Cavité	Cavité 1	Cavité 2	Cavité 3 (le cas échéant)
Indice d'efficacité énergétique	91,3	92,4	91,4
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel)	0,63 kWh	0,83 kWh	0,01 kWh
Consommation d'énergie par cycle (mode convection forcée)	0,01 kWh	0,74 kWh	0,74 kWh
Source de chaleur	Electric	Electric	Electric
Volume	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Consommation d'énergie mesurée conformément à la norme BS EN 60350-1</i>			

NEDERLANDS/ DUTCH: REGELGEVING & NORMEN



WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.



WAARSCHUWING

Onderhoud mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegd personeel.



WAARSCHUWING

Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet geaard zijn.



WAARSCHUWING

GASWAARSCHUWING! Als u gas ruikt:

- Probeer geen enkel apparaat aan te steken
- Raak de elektrische schakelaar niet aan
- Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijke gasleverancier



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.



WAARSCHUWING

Zorg er vóór de installatie voor dat de lokale distributieomstandigheden (aard van het gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn:



WAARSCHUWING

De instelvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (op het typeplaatje).

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

**WAARSCHUWING**

Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.



WAARSCHUWING
HET NIET CORRECT
INSTALLEREN VAN
APPARATEN IS
GEVAARLIJK EN
KAN LEIDEN TOT
VERVOLGING.

**LET OP**

Zorg ervoor dat u alle verpakking en omhulsels hebt verwijderd. Sommige items in dit apparaat zijn mogelijk extra verpakt. Het is raadzaam de ovens en/of grill even aan te zetten. Hierdoor worden eventuele resten van de productie verbrand. Er kan een geur optreden die dit proces begeleidt, maar dit is niets om u zorgen over te maken en is onschadelijk. Het wordt aanbevolen om de ovenroosters, de bakplaat, de grillpan en de onderzetter van de grillpan vóór het eerste gebruik af te wassen in heet zeepsop. Hierdoor wordt de beschermende oliecoating verwijderd.

**LET OP**

Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is.

**LET OP**

Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het verhogen van de mechanische ventilatie, indien aanwezig, extra ventilatie om het verbrandingsproduct veilig naar de buitenlucht (externe lucht) te afvoeren, terwijl ook de lucht in de kamer kan worden ververst met extra ventilatie.

**LET OP**

De ruimte voor luchtcirculatie, gelegen onder en aan de achterkant van de kookplaat, verbetert de betrouwbaarheid door ervoor te zorgen dat deze efficiënt afkoelt.

**LET OP**

Raadpleeg een professional voordat u de extra ventilatie installeert.

**LET OP**

Wij raden aan om het toestel aan te sluiten door een bevoegd persoon die aangesloten is bij een 'Competent Person Scheme' en die voldoet aan de vereiste regelgeving.

**LET OP**

Hoewel alle zorg is besteed om ervoor te zorgen dat dit apparaat geen scherpe randen heeft, raden wij u aan beschermende handschoenen te dragen bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat. Dit voorkomt letsel.

**LET OP**

De aansluiting moet worden gemaakt met een geschikte flexibele kabel met een minimumtemperatuur van 70°C.

**LET OP**

Ons beleid is er een van voortdurende ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen we de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Het is mogelijk dat er na publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

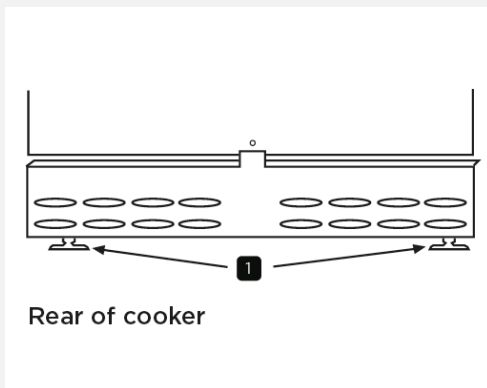
**LET OP**

Zorg ervoor dat u alle hoofdkabels goed uit de buurt van aangrenzende warmtebronnen legt.

VOOR INSTALLATIE

UW FORNUIS NIVELLEREN

1. **Plaats een waterpas op een bakplaat op een ovenrooster.**
2. **Het fornuis is voorzien van stelvoeten (zie onderstaand schema). Zet uw fornuis waterpas op de gewenste hoogte met behulp van de stelvoeten aan de voor- en achterkant van het fornuis.**

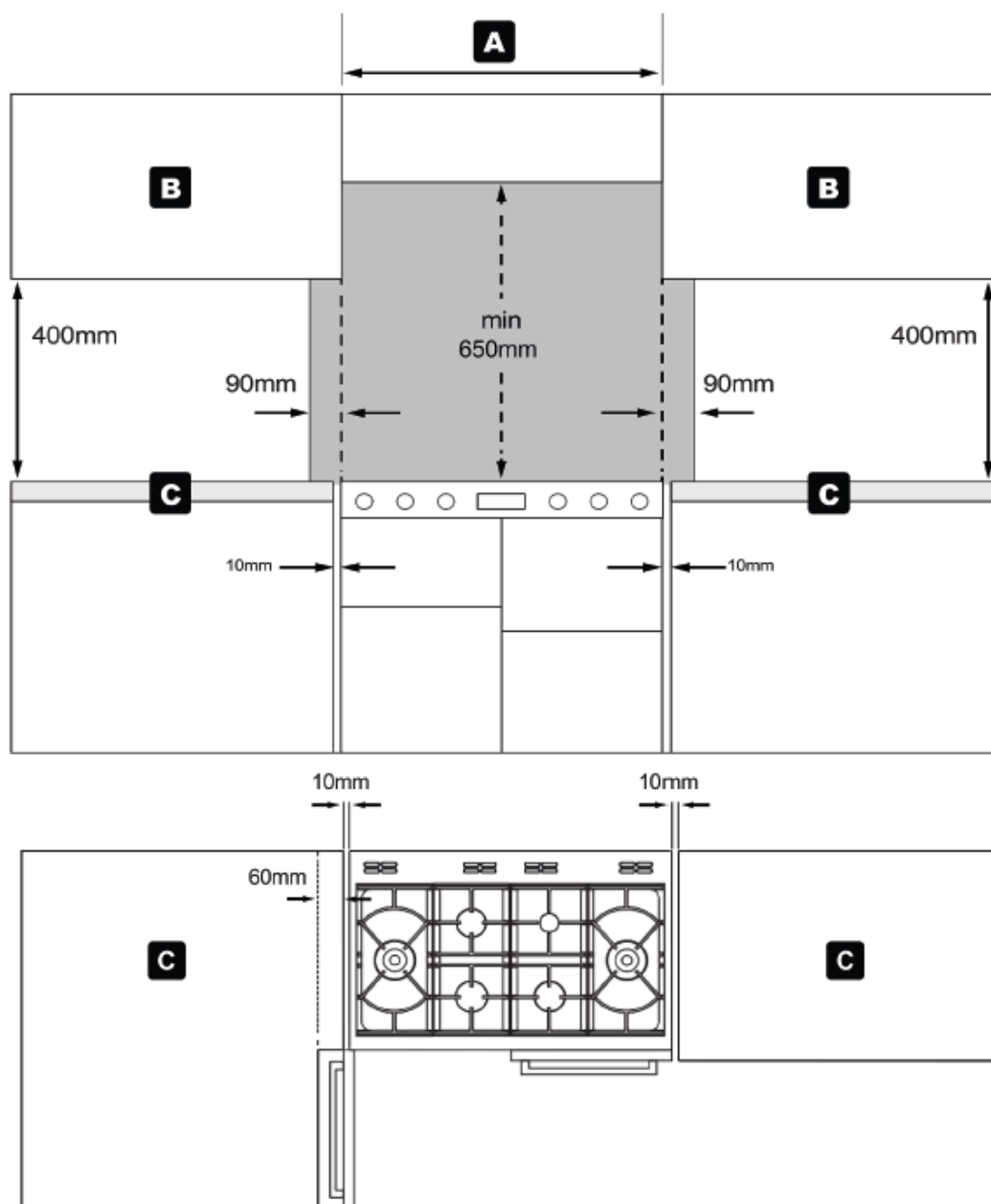


ACHTERWIELEN (INDIEN AANGEBRACHT)

Het verstellen van de wielhoogte kan met een schroevendraaier, via het zeshoekige gat in de voorplint.

AFMETINGEN & OPRUIMINGEN

KAST-/KAPOPSTELLINGEN



- A** Nominal width of the hob
- B** Wall Unit
- C** Worktop



WAARSCHUWING

Geen enkele plank of overhang van brandbaar materiaal mag zich dichterbij dan 650 mm boven de kookplaat bevinden.

- Als uw apparaat een deur heeft die aan de zijkant opengaat, adviseren wij een vrije ruimte aan de zijkant van 60 mm, zodat de oven deur volledig open kan als deze tegen een muur of kast wordt geplaatst.
- Het fornuis moet een zijruimte boven het kookplaatniveau hebben van 90 mm tot een hoogte van 400 mm.
- Het fornuis moet vlak op de onderkasten van uw keuken worden gemonteerd.

STABILITEITSBEUGEL

Als het fornuis is uitgerust met een flexibele verbinding, moet er een stabiliteitsbeugel worden gemonteerd om de achterkant van het fornuis vast te zetten. Een stabiliteitsbeugel kunt u kopen bij uw plaatselijke leverancier.



WAARSCHUWING

Om kantelen van het apparaat te voorkomen, moeten dit stabilisatiemiddelen worden geïnstalleerd. Raadpleeg de instructies voor installatie.

- De onderkant van de bovenste beugel past in de bevestigingsrand aan de achterkant van het fornuis.
- Controleer de geïdentificeerde locatie van de stabiliteitsbeugel of de achterkant van het apparaat en plaats de beugel dienovereenkomstig.



Zorg ervoor dat de stabiliteitskettingen aan het apparaat zijn bevestigd en bevestig de stabiliteitskettingen aan de muur met behulp van de meegeleverde bevestigingshaakjes.



OPMERKING

De stabiliteitsketting moet zo kort mogelijk zijn om te voorkomen dat de oven naar voren kantelt, en diagonaal om te voorkomen dat de oven zijwaarts kantelt.

AANSLUITEN OP HET ELEKTRICITEITSAANSLUITBLOK



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet geaard zijn.

Wij adviseren dat dit apparaat wordt aangesloten door een bevoegd persoon, die aangesloten is bij een erkend 'Competent Persons Scheme' en die voldoet aan alle EU- en lokale regelgeving.

Het maximale vermogen staat vermeld in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.

Voor alle soorten aansluitingen (driefasig of eenfasig) laat u de verbindingsrails op de neutrale aansluitklemmen en op de geaarde aansluitklemmen op hun plaats.

Sluit vervolgens de neutrale en aardingskabels aan op de overeenkomstige aansluitklemmen. Draai de schroeven stevig vast, maar zonder te veel kracht te zetten.

Eenfasig: Bij een enkelfasige aansluiting plaatst u de beide messing verbindingsstaven tussen L1 + L2 + L3. Sluit vervolgens de fasedraad van de netvoeding aan op aansluitklem L2.

Draai tenslotte alle schroeven van de aansluitklemmen zonder al te veel kracht aan (zie schema).

Meerfasig: Bij een driefasige aansluiting verwijdert u de koperen verbindingsstaven van de spanningvoerende klemmen en sluit u respectievelijk de 3 kabels van de 3 fasen aan op elk van de overeenkomstige klemmen: L1 tot L3.

Laat de neutrale en geaarde verbindingsstangen op hun plaats.

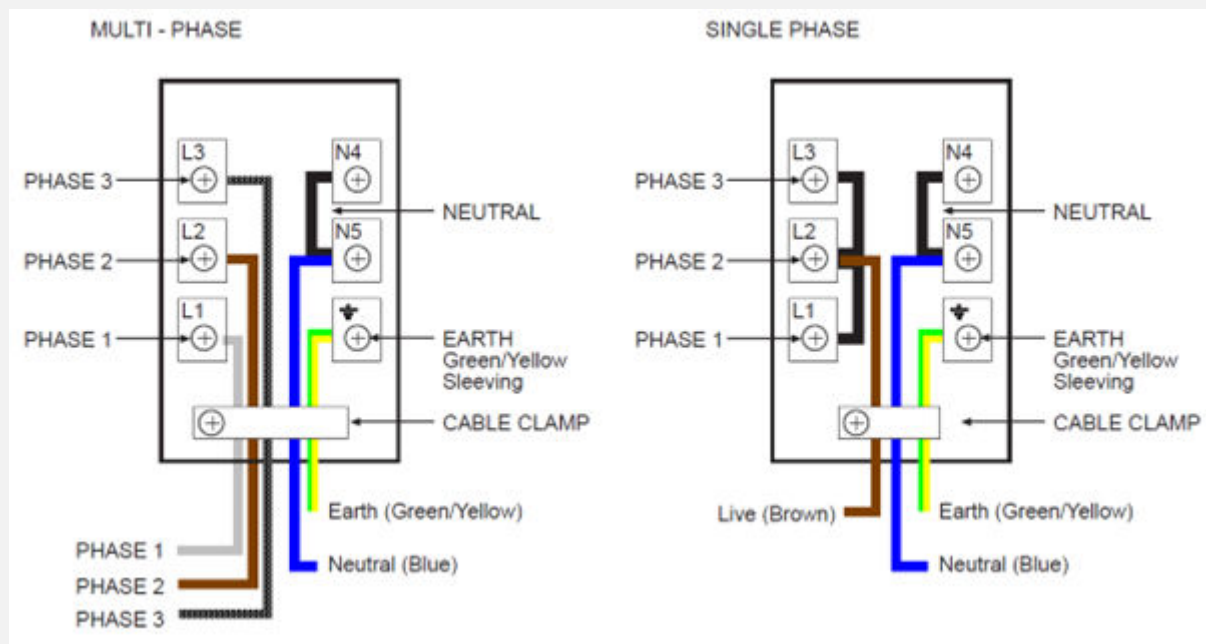
Het apparaat moet worden gemonteerd op een schakelaar die alle polen kan ontkoppelen met een maximale contactafstand van 3 mm.



OPMERKING

De schroeven en klemmen van het klemmenblok kunnen beschadigd raken door overmatig vast- en losdraaien.

GEBRUIK GEEN
ELEKTRISCH
GEREEDSCHAP!



1. **U krijgt toegang tot de netaansluiting door het deksel van het klemmenblok aan de achterkant van het apparaat te verwijderen.**
2. **De aansluiting moet worden gemaakt met een geschikte flexibele kabel.**
3. **Strip eerst de draden en duw vervolgens de kabel door de kabelklem.**
4. **Sluit de kabel aan op het klemmenblok en draai de kabelklemschroeven vast (zie diagram).**
5. **Plaats het deksel van de klemmenkast terug.**
6. **Er moet voldoende kabel worden gebruikt om het fornuis naar buiten te kunnen trekken, maar het moet vrij van de vloer hangen zodat het niet verdraaid raakt of bekneld raakt als het fornuis naar achteren wordt geduwd.**
7. **Zorg ervoor dat de gebruiker een exemplaar van de snelstartgids heeft en dat het apparaat op zijn plaats staat.**
8. **Het apparaat wordt uitgerust met het onderstaande klemmenblok. Voor meerfasige apparaten dient u alleen de verbindingen van de klemmen L1, L2 en L3 te verwijderen. Laat neutrale verbindingen op de terminals N4 en N5 zitten.**
9. **Sluit de klemmenkast en zorg ervoor dat het deksel op de vergrendelingslipjes klikt.**

SLUIT AAN OP DE GASTOEVOER

De inlaat naar het fornuis is $\frac{1}{2}$ inch BSP intern en bevindt zich in de rechter achterhoek. Monteer de bajonetaansluiting. Deze moet zo worden geplaatst dat de flexibele aansluitslang niet knikt.



WAARSCHUWING

Onder geen beding mag de flexibele connector in contact komen met de verticale ovenafvoerbuizen aan de achterkant van het apparaat.

Gebruik een flexibele connector met een lengte van 900 mm - 1125 mm.

Zorg ervoor dat al het leidingwerk de juiste specificaties heeft voor zowel de maat als de temperatuur.

Flexibele connectoren moeten voldoen aan de relevante nationale regelgeving en praktijkcodes die van kracht zijn in het land waar ze moeten worden geïnstalleerd.

Delen van het apparaat die waarschijnlijk in contact komen met een flexibele connector hebben een temperatuurstijging van minder dan 70°C.

Zorg er na installatie voor dat alle aansluitingen gasdicht zijn.

VOOR INSTALLATIE

UW FORNUIS NIVELLEREN

Alle branders hebben een vaste beluchting en er is geen aanpassing mogelijk.

ACHTERWIELEN (INDIEN AANGEBRACHT)

Het verstellen van de wielhoogte kan met een schroevendraaier, via het zeshoekige gat in de voorplint.

KOOKPLAATBRANDER

Draai de bedieningsknop naar de stand 'FULL ON', wacht een seconde voordat u de contactschakelaar indrukt of een aangestoken lucifer of kegeltje tegen de brander houdt. Houd de bedieningsknop 15 seconden ingedrukt. Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander binnen deze tijd niet aangaat, laat dan de bedieningsknop los en wacht een minuut voordat u opnieuw probeert te ontsteken.

CONTROLEER DE WERKING VAN DE ELEKTRISCHE COMPONENTEN

Klokprogrammeur/minutenteller

- **Controleer de functies zoals beschreven in de Snelstartgids.**

Ovenlamp en congresventilator

- **Open de hoofdovendeur. Draai de bedieningsknop van de hoofdoven naar de ontdooistand. Controleer of het ovenlampje en de congresventilator beide aangaan. Draai de bedieningsknop terug naar de 'UIT'-positie.**

DEKSELVEILIGHEIDSSYSTEEM (indien gemonteerd)

Ontsteek alle kookplaatbranders, inclusief de wok. Probeer het deksel te sluiten en zorg ervoor dat alle vlammen worden gedoofd door het veiligheidssysteem.

Als u er zeker van bent dat het fornuis correct werkt, zet het dan uit en laat de klant zien hoe het moet worden gebruikt. Zorg ervoor dat u de klant vraagt om de klok (indien aanwezig) en bedieningselementen te bedienen.

Leg de gebruiker uit dat het dekselveiligheidssysteem niet mag worden gebruikt om de kookplaatbranders uit te schakelen. Bedieningsknoppen moeten na gebruik altijd in de 'OFF'-positie worden gedraaid.



OPMERKING

Als het fornuis niet correct functioneert, informeer dan de klant over het probleem en plaats een waarschuwingsbericht op het fornuis. Als het probleem gevaarlijk is, koppel dan het fornuis los. Als er sprake is van een storing, moet de klant worden geadviseerd contact op te nemen met de plaatselijke serviceorganisatie van de fabrikant of de detailhandelaar.

Voordat u de installatie verlaat, overhandigt u de snelstartgids aan de klant.

TECHNISCHE DATA

De fornuizen zijn verkrijgbaar in twee gassoorten: Aardgas en Universeel LPG.

Als het fornuis LPG moet gebruiken, kunt u een ombouwset verkrijgen door contact op te nemen met de Klantenservice.

Controleer vóór installatie of het fornuis geschikt is voor de gastoevoer.

Controleer hiervoor de gassoort op de sticker op de doos of op het typeplaatje achter de onderkant van de ovendeur.

Hieronder vindt u de leverings- en bedrijfsdrukken voor verschillende gasleveringen.

Werkdruk op het testpunt van het apparaat:

- 20mbar (Aardgas);
- 30mbar (LPG)

Afmetingen Branderinjector

Injectorspecificatie		
VK (GB/IE)	I12H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Afmetingen Branderinjector

Hulpinjector		Semi-snelle injector x 2	
NG 1,0 kW	LPG 1,0 kW	NG 2,0 kW	LPG 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Afmetingen Branderinjector

Snelle injector		Wok-injector	
NG 3,0 kW	LPG 3,0 kW	NG 3,0 kW	LPG 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



WAARSCHUWING

Dit fornuis moet geaard zijn.

Gegevensbadge	Onderste deel van het voorframe
Apparaatklasse	Klasse 1 - vrijstaand fornuis
Elektrische voeding	230 - 400 V 3N ~ 50 Hz
Laden	7765W
Max. warmte-inbreng	ΣQ_n 17.00 kW
Soort gas	Dit fornuis kan worden gebruikt op aardgas en LPG. Zie het gegevensplaatje voor het door u opgegeven gastype. Kan worden omgebouwd van aardgas naar LPG. Probeer nooit een apparaat om te bouwen, tenzij op de databadge staat dat dit mogelijk is.
Gascategorie	Aardgas I2H Aardgas II2H3+
Instellingen gasdruk	G20 Aardgas @ 20 mbar G30 Butaan @ 28-30 mbar G31 Propaan @ 37 mbar
Brander beluchting	Vast
Grill	Elektrisch
Kookplaat	Branders hebben branderkoppen en -kappen die afneembaar zijn voor reiniging. Verborgen elektroden voor elke brander.

ENERGIE GEGEVENS TABEL

Werkdruk op het testpunt van het apparaat:

Productnaam: Stoves Richmond 110/100cm Dual Fuel (All Models)	
Merk:	Stoves
Maat:	100cm or 110cm
Laden	3

Energie-Efficiëntie

Kookplaat			
Brandstoftype	Dual Fuel		
Aantal gasbranders	7 Gas hobs		
	Symbool	Waarde	
Energie-efficiëntie per gasbrander	EE gasbrander	Brander	EEI (%)
		Wok	56.47%
		Rapid 1/ Large	55.82%
		Rapid 2/ Large	54.69%
		Semi Rapid 1/ Medium	57.87%
		Semi Rapid 2/ Medium	59.17%
		Semi Rapid 3/ Medium	59.33%
		Auxiliary/ Small	-
	EE gaskookplaat	All burners 57.23%	

Energie-Efficiëntie

Holte	Holte 1	Holte 2	Holte 3 (indien van toepassing)
Energie-efficiëntie-index	91,3	92,4	91,4
Energie-efficiëntieklasse	A	A	A
Energieverbruik per cyclus (conventionele modus)	0,63 kWh	0,83 kWh	0,01 kWh
Energieverbruik per cyclus (ventilator-geforceerde convectiemodus)	0,01 kWh	0,74 kWh	0,74 kWh
Warmtebron	Electric	Electric	Electric
Volume	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Energieverbruik gemeten volgens BS EN 60350-1</i>			

DEUTSCH/GERMAN: VORSCHRIFTEN UND NORMEN



WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.



WARNUNG

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.



WARNUNG

Wartungsarbeiten dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.



WARNUNG

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Gerätes kompatibel sind:



WARNUNG

Nehmen Sie an diesem Gerät keine Änderungen vor.



WARNUNG

Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf der Gerätekenzeichnung (auf dem Typenschild) angegeben.



WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.



WARNUNG

GASWARNUNG! Bei Gasgeruch:

- Versuchen Sie nicht, ein Gerät anzuzünden
- Berühren Sie nicht den elektrischen Schalter
- Kontaktieren Sie umgehend Ihren örtlichen Gasversorger

**WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasabsaugung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk muss auf die entsprechenden Anforderungen hinsichtlich der Belüftung gelegt werden.

**WARNUNG**

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

**WARNUNG**

Eine unsachgemäße Installation von Geräten ist gefährlich und kann zu einer strafrechtlichen Verfolgung führen.

**ACHTUNG**

Stellen Sie sicher, dass Sie sämtliche Verpackungen und Umhüllungen entfernt haben. Einige der Gegenstände in diesem Gerät können zusätzliche Umhüllungen haben. Es wird empfohlen, die Öfen und/oder den Grill kurz einzuschalten. Dadurch werden alle Produktionsrückstände verbrannt. Dieser Vorgang kann mit einem Geruch einhergehen – aber das ist kein Grund zur Sorge und harmlos. Es wird empfohlen, die Ofenroste, das Backblech, die Grillpfanne und den Grillpfannenuntersetzer vor dem ersten Gebrauch in heißem Seifenwasser zu waschen. Dadurch wird die schützende Ölschicht entfernt.

**ACHTUNG**

Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts entstehen im Aufstellungsraum Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, insbesondere während des Gerätebetriebs.

**ACHTUNG**

Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts ist möglicherweise eine zusätzliche Belüftung erforderlich. Beispielsweise muss die mechanische Belüftung (sofern vorhanden) verstärkt werden, oder es muss eine zusätzliche Belüftung erfolgen, um die Verbrennungsprodukte sicher in die Außenluft zu leiten und gleichzeitig durch zusätzliche Belüftung für einen Luftaustausch im Raum zu sorgen.

**ACHTUNG**

Wir empfehlen, das Gerät von einer kompetenten Person anschließen zu lassen, die Mitglied eines „Competent Person Scheme“ ist und die erforderlichen Vorschriften einhält.

**ACHTUNG**

Der Anschluss sollte mit einem geeigneten flexiblen Kabel mit einer Mindesttemperatur von 70 °C erfolgen.

**ACHTUNG**

Stellen Sie sicher, dass Sie alle Hauptkabel in ausreichendem Abstand zu benachbarten Wärmequellen verlegen.

**ACHTUNG**

Der Raum für die Luftzirkulation unterhalb und an der Rückseite des Kochfelds verbessert die Zuverlässigkeit, indem er eine effiziente Abkühlung gewährleistet.

**ACHTUNG**

Lassen Sie sich vor dem Einbau einer Zusatzlüftung von einem Fachmann beraten.

**ACHTUNG**

Obwohl mit größter Sorgfalt darauf geachtet wurde, dass dieses Gerät keine scharfen Kanten aufweist, empfehlen wir Ihnen, bei der Installation und beim Transport des Geräts Schutzhandschuhe zu tragen. Dadurch vermeiden Sie Verletzungen.

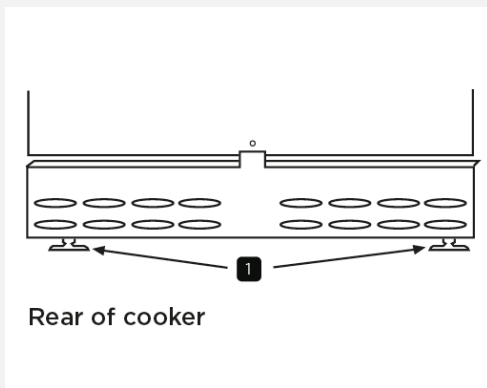
**ACHTUNG**

Da wir uns ständig weiterentwickeln und verbessern, können wir die absolute Genauigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren. Nach der Veröffentlichung können sich Änderungen ergeben haben.

VOR DER INSTALLATION

NIVELLIEREN DES HERDES

1. **Legen Sie eine Wasserwaage auf ein Backblech auf einem Backofenrost.**
2. **Der Herd ist mit Nivellierfüßen ausgestattet (siehe Abbildung unten). Richten Sie Ihren Herd mithilfe der Nivellierfüße an der Vorder- und Rückseite des Herdes auf die gewünschte Höhe aus.**

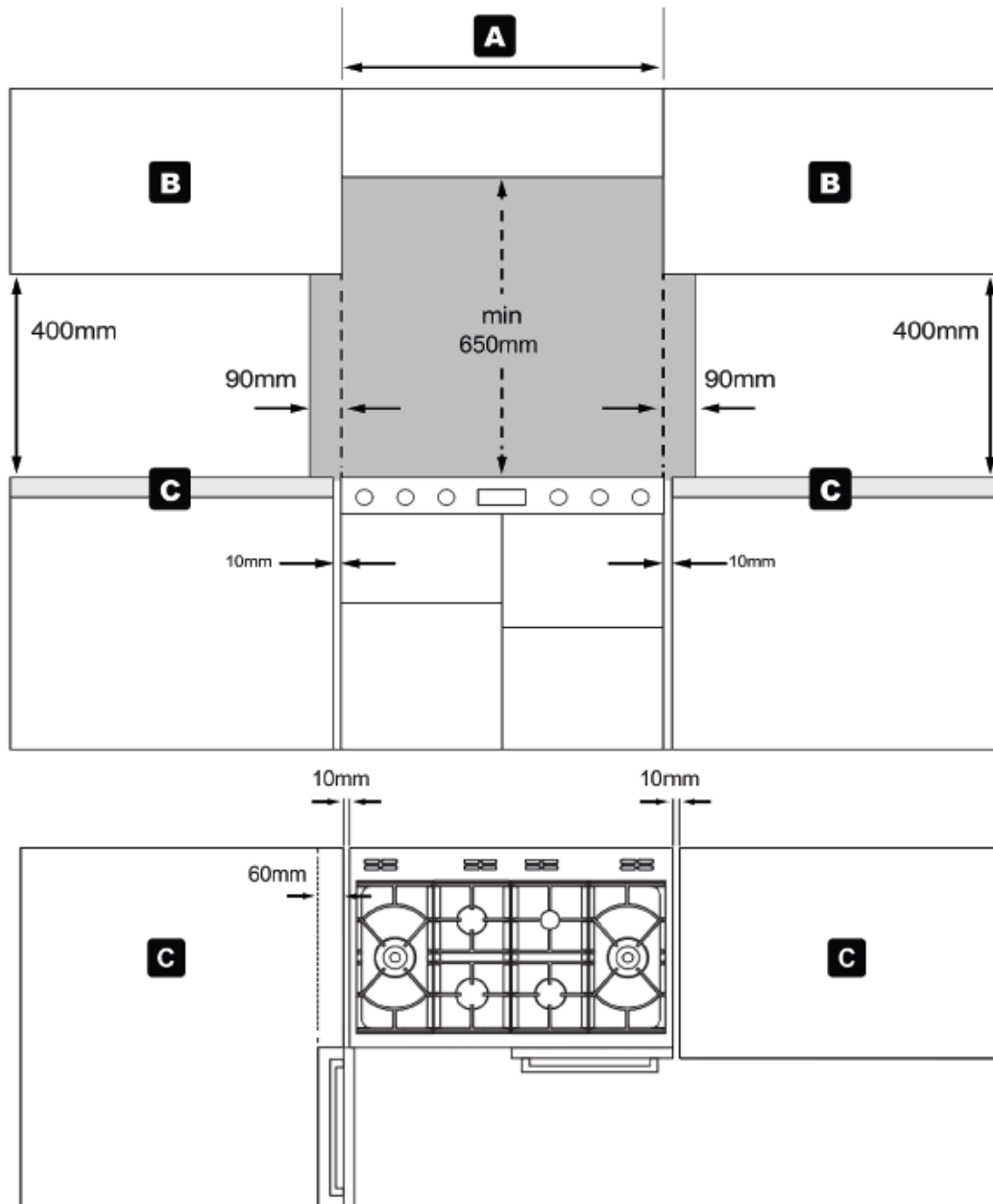


HINTERRÄDER (FALLS VORHANDEN)

Die Einstellung der Radhöhe kann mit einem Schraubenzieher durch das Sechskantloch im vorderen Sockel erfolgen.

ABMESSUNGEN & ABSTAND

ABSTAND ZWISCHEN SCHRÄNKEN UND DUNSTABZUGSHAUBE



A Nominal width of the hob

B Wall Unit

C Worktop

ABSTAND ZWISCHEN SCHRÄNKEN UND DUNSTABZUGSHAUBEN



WARNUNG

Kein Regal oder Überhang aus brennbarem Material sollte weniger als 650 mm über dem Kochfeld sein.

- Wenn Ihr Gerät eine seitlich zu öffnende Tür hat, empfehlen wir einen seitlichen Abstand von 60 mm, damit sich die Ofentür vollständig öffnen lässt, wenn das Gerät an einer Wand oder einem Schrank aufgestellt wird.
- Der Herd muss oberhalb der Kochfeldebene einen seitlichen Abstand von 90mm bis zu einer Höhe von 400mm aufweisen.
- Der Herd muss bündig in die Unterschränke Ihrer Küche eingebaut werden.

STABILITÄTSHALTERUNG

Wenn der Herd mit einem flexiblen Anschluss ausgestattet ist, sollte eine Stabilitätshalterung angebracht werden, die an der Rückseite des Herdes befestigt wird. Eine Stabilitätshalterung können Sie bei Ihrem örtlichen Händler erwerben.



WARNUNG

Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, muss diese Stabilisierungsvorrichtung montiert werden. Beachten Sie die Montageanleitung.

- Die Unterseite der oberen Halterung wird in die Eingriffskante an der Rückseite des Herdes eingepasst.
- Überprüfen Sie die angegebene Position der Stabilitätshalterung oder die Rückseite des Geräts und positionieren Sie die Halterung entsprechend.



Stellen Sie sicher, dass die Stabilitätskette n am Gerät befestigt sind und befestigen Sie die Stabilitätskette n anschließend mit den mitgelieferten Befestigungshaken an der Wand.



ANMERKUNG

Die Stabilitätskette muss so kurz wie möglich sein, um ein Kippen des Ofens nach vorne zu vermeiden, und diagonal, um ein seitliches Kippen des Ofens zu vermeiden.

ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNGSKLEMME NLEISTE



WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Wir empfehlen, dieses Gerät von einer kompetenten Person anschließen zu lassen, die Mitglied eines anerkannten „Competent Persons Scheme“ ist und alle EU- und lokalen Vorschriften einhält.

Die maximale Leistung ist in der Bedienungsanleitung und auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben.

Lassen Sie bei allen Anschlussarten (dreiphasig oder einphasig) die Anschlusschienen an den Neutralleiter- und Erdungsanschlussklemmen an Ort und Stelle.

Schließen Sie dann die Neutral- und Erdungskabel an die entsprechenden Anschlussklemmen an. Ziehen Sie die Schrauben fest an, ohne jedoch zu viel Kraft anzuwenden.

Einzelphase: Bei einphasigem Anschluss platzieren Sie die beiden Messing-Anschlusschienen zwischen L1 + L2 + L3. Schließen Sie anschließend die Phasenleitung der Netzversorgung an die Anschlussklemme L2 an.

Zum Schluss ziehen Sie alle Schrauben der Anschlussklemmen ohne zu viel Kraft fest (siehe Grafik).

Mehrphasig: Bei einem dreiphasigen Anschluss entfernen Sie die Messinganschlusschienen von den stromführenden Klemmen und schließen die 3 Kabel der 3 Phasen jeweils an die entsprechenden Klemmen an: L1 bis L3.

Lassen Sie die Neutral- und Erdungsanschlusschienen an Ort und Stelle.

Das Gerät muss an einen Schalter angeschlossen werden, der eine allpolige Trennung mit einem maximalen Kontaktabstand von 3mm gewährleistet.

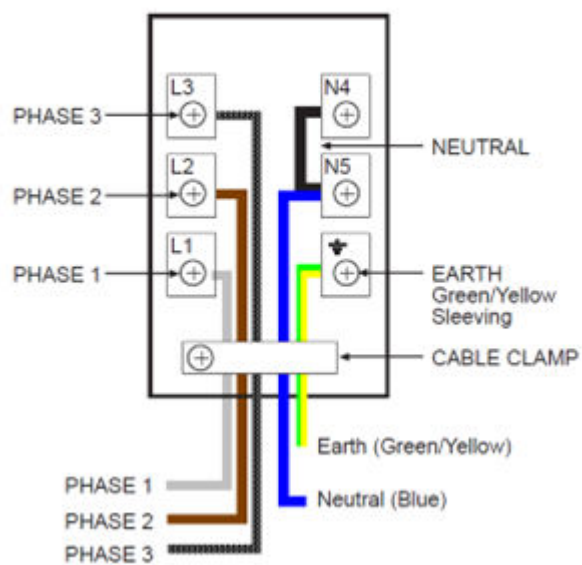


ANMERKUNG

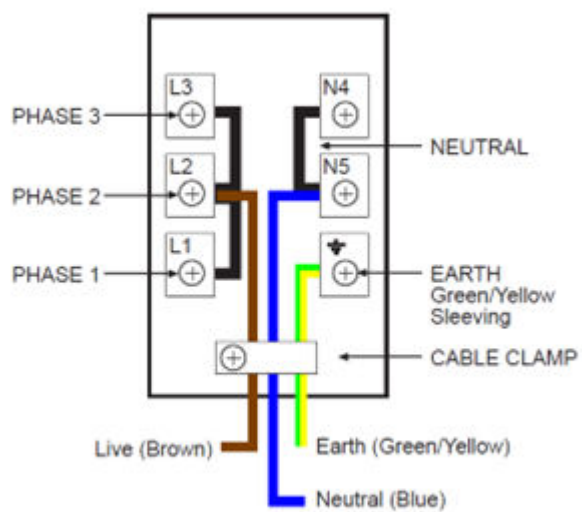
Durch übermäßiges Anziehen bzw. Lösen können die Schrauben und Klemmen des Klemmenblocks beschädigt werden.

KEINE
ELEKTROWERKZEUGE
VERWENDEN!

MULTI - PHASE



SINGLE PHASE



1. Der Zugang zum Netzanschluss erfolgt durch Entfernen der Klemmenblockabdeckung auf der Rückseite des Geräts.
2. Der Anschluss sollte mit einem geeigneten flexiblen Kabel erfolgen.
3. Isolieren Sie zunächst die Adern ab und schieben Sie das Kabel anschließend durch die Kabelklemme.
4. Schließen Sie das Kabel an den Klemmenblock an und ziehen Sie die Kabelklemmschrauben fest (siehe Abbildung).
5. Bringen Sie den Klemmenkastendeckel wieder an.
6. Es muss ausreichend Kabel verwendet werden, damit der Herd herausgezogen werden kann. Es muss jedoch über dem Boden hängen, damit es beim Zurückschieben des Herdes nicht verdreht oder eingeklemmt wird.
7. Bitte stellen Sie sicher, dass der Benutzer über eine Kopie der Kurzanleitung verfügt und das Gerät an seinem Platz ist.
8. Das Gerät wird mit dem unten abgebildeten Klemmenblock ausgestattet. Bei mehrphasigen Geräten entfernen Sie bitte nur die Brücken von den Klemmen L1, L2 und L3. Lassen Sie die Neutralleiterbrücken an den Klemmen N4 und N5 montiert.
9. Schließen Sie den Klemmenkasten und achten Sie dabei darauf, dass der Deckel in den Verriegelungslaschen einrastet.

AN DIE GASVERSORGUNG ANSCHLIESSEN

Der Einlass zum Herd ist ein $\frac{1}{2}$ Zoll BSP Innengewinde und befindet sich an der hinteren rechten Ecke. Bringen Sie den Bajonettanschluss an. Dieser sollte so platziert sein, dass der flexible Anschlussschlauch nicht knickt.



WARNUNG

Der flexible Anschluss darf auf keinen Fall mit den senkrechten Rauchrohren des Backofens an der Geräterückseite in Berührung kommen.

Verwenden Sie einen flexiblen Verbinder mit einer Länge von 900 mm – 1125 mm.

Stellen Sie sicher, dass alle Rohrleitungen hinsichtlich Größe und Temperatur die richtige Auslegung haben.

Flexible Verbindungselemente müssen den einschlägigen nationalen Bestimmungen und Verhaltensregeln des Landes entsprechen, in dem sie installiert werden sollen.

Bei den Geräteteilen, die mit einem flexiblen Anschluss in Berührung kommen, liegt die Temperaturerhöhung unter 70 °C.

Stellen Sie nach der Installation sicher, dass alle Verbindungen gasdicht sind.

INBETRIEBNAHME

BRENNERBELÜFTUNG

Alle Brenner haben eine feste Belüftung und eine Einstellung ist nicht möglich.

DRUCKEINSTELLUNG

Druckprüfpunkt: Verwenden Sie den Ofeninjektor.

KOCHFELDBRENNER

Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position „FULL ON“ und warten Sie eine Sekunde, bevor Sie den Zündschalter drücken oder ein brennendes Streichholz oder eine Kerze an den Brenner halten. Halten Sie den Bedienknopf 15 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie den Bedienknopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Wenn der Brenner innerhalb dieser Zeit nicht zündet, lassen Sie den Bedienknopf los und warten Sie eine Minute, bevor Sie einen weiteren Zündversuch unternehmen.

FUNKTION DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN PRÜFEN

Uhr-Programmierer/Minutenwecker

- **Überprüfen Sie die Funktionen wie in der Kurzanleitung beschrieben.**

Backofenbeleuchtung und Umluftventilator

- **Öffnen Sie die Tür des Hauptbackofens. Drehen Sie den Bedienknopf des Hauptbackofens auf die Auftaueinstellung. Überprüfen Sie, ob die Backofenbeleuchtung und der Umluftventilator aufleuchten. Drehen Sie den Bedienknopf zurück auf die Position „AUS“.**

DECKEL-SICHERHEITSSYSTEM (falls vorhanden)

Zünden Sie alle Kochplattenbrenner, einschließlich des Woks. Versuchen Sie, den Deckel zu schließen und stellen Sie sicher, dass alle Flammen durch das Sicherheitssystem gelöscht wurden.

Wenn Sie davon überzeugt sind, dass der Herd ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie ihn aus und zeigen Sie dem Kunden, wie er zu bedienen ist. Bitten Sie den Kunden unbedingt, die Uhr (falls vorhanden) und die Bedienelemente zu bedienen.

Erklären Sie dem Benutzer, dass das Deckelsicherungssystem nicht zum Ausschalten der Kochplattenbrenner verwendet werden darf. Bedienknöpfe müssen nach Gebrauch immer auf die Position „AUS“ gestellt werden.

**ANMERKUNG**

Wenn der Herd nicht richtig funktioniert, informieren Sie den Kunden über das Problem und bringen Sie einen Warnhinweis am Herd an. Wenn das Problem gefährlich ist, trennen Sie den Herd vom Stromnetz. Wenn ein Fehler vorliegt, sollten Sie den Kunden anweisen, sich an den örtlichen Kundendienst des Herstellers oder den Händler zu wenden.

Übergeben Sie dem Kunden vor Verlassen der Installation die Kurzanleitung.

TECHNISCHE DATEN

Die Kocher sind mit zwei Gasarten erhältlich: Erdgas und Universal-LPG.

Wenn der Herd Flüssiggas verwenden muss, können Sie über unser Kundendienstzentrum einen Umrüstsatz beziehen.

Prüfen Sie vor der Installation, ob der Herd für die Gasversorgung geeignet ist.

Prüfen Sie hierzu die Gasart auf dem Kartonaufkleber oder auf dem Typenschild unten an der Rückseite der Backofentür.

Nachfolgend sind die Versorgungs- und Betriebsdrücke für verschiedene Gasversorgungen aufgeführt.

Betriebsdruck am Geräteprüfpunkt:

- 20mbar (Erdgas);
- 30mbar (Flüssiggas)

Brennerinjektorgrößen

Injektorspezifikation		
Großbritannien (GB/IE)	112H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/ G31-37

Brennerinjektorgrößen

Aux-Injektor		Halbschneller Injektor x 2	
NG 1,0 kW	Flüssiggas 1,0 kW	NG 2,0 kW	Flüssiggas 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Brennerinjektorgrößen

Schnellinjektor		Wok-Injektor	
NG 3,0 kW	Flüssiggas 3,0 kW	NG 3,0 kW	Flüssiggas 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



WARNUNG

Dieser Herd muss geerdet werden.

Datenplakette	Unterer Teil des Frontrahmens
Gerätekategorie	Klasse 1 - Standherd
Stromversorgung	230 - 400 V 3N ~ 50 Hz
Last bei 230 V	7765W
Max. Wärmezufuhr	ΣQ_n 17.00 kW
Gasart	Dieser Herd kann mit Erdgas und Flüssiggas verwendet werden. Bitte beachten Sie das Datenschild für die angegebene Gasart. Kann von Erdgas auf Flüssiggas umgestellt werden. Versuchen Sie niemals, ein Gerät umzustellen, wenn dies nicht auf dem Datenschild angegeben ist.
Gaskategorie	Erdgas I2H Erdgas II2H3+
Gasdruckeinstellungen	G20 Erdgas @ 20 mbar G30 Butan @ 28-30 mbar G31 Propan @ 37 mbar
Brennerbelüftung	Fest
Grill	Elektrisch
Kochfeld	Brenner haben Brennerköpfe und Kappen, die zum Reinigen abnehmbar sind. Jeder Brenner hat verborgene Elektroden.

ENERGIEDATENTABELLE

Betriebsdruck am Geräteprüfpunkt:

Produktname: Stoves Richmond 110/100cm Dual Fuel (All Models)	
Marke:	Stoves
Größe:	100cm or 110cm
Last bei 230 V	3

Energieeffizienz

Kochfeld			
Kraftstoffart	Dual Fuel		
Anzahl der Gasbrenner	7 Gas hobs		
	Symbol	Wert	
Energieeffizienz pro Gasbrenner	EE-Gasbrenner	Brenner	EEl (%)
		Wok 56.47%	
		Rapid 1/ Large 55.82%	
		Rapid 2/ Large 54.69%	
		Semi Rapid 1/ Medium 57.87%	
		Semi Rapid 2/ Medium 59.17%	
		Semi Rapid 3/ Medium 59.33%	
		Auxiliary/ Small -	
	EE-Gaskochfeld	All burners 57.23%	

Energieeffizienz

Hohlraum	Hohlraum 1	Hohlraum 2	Hohlraum 3 (sofern vorhanden)
Energieeffizienzindex	91,3	92,4	91,4
Energieeffizienzklasse	A	A	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,63 kWh	0,83 kWh	0,01 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluftbetrieb)	0,01 kWh	0,74 kWh	0,74 kWh
Wärmequelle	Electric	Electric	Electric
Volumen	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Energieverbrauch gemessen nach BS EN 60350-1</i>			

ESPAÑOL/SPANISH: REGULACIONES Y NORMAS



AVISO

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.



AVISO

El servicio debe ser realizado únicamente por personal autorizado.



AVISO

No modifique este aparato.



AVISO

Este aparato debe estar conectado a tierra.



AVISO

¡ADVERTENCIA DE GAS!
Si huele gas:

- No trate de encender ningún aparato
- No toque el interruptor eléctrico.
- Póngase en contacto con su proveedor de gas local inmediatamente



AVISO

Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.



AVISO

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y la regulación del aparato sean compatibles:



AVISO

Las condiciones de ajuste de este aparato están indicadas en la etiqueta (en la placa de datos).



AVISO

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

**AVISO**

Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

**AVISO**

**NO INSTALAR
LOS APARATOS
CORRECTAMENTE ES
PELIGROSO Y PODRÍA
CONducIR A ENJUEGO.**

**ATENCIÓN**

Asegúrese de haber quitado todo el embalaje y el envoltorio. Algunos de los artículos dentro de este electrodoméstico pueden tener un envoltorio adicional. Se aconseja encender el horno y/o el grill durante un rato. Esto quemará los residuos que queden de la fabricación. Puede haber un olor que acompañe este proceso, pero no es nada de qué preocuparse y es inofensivo. Se recomienda lavar los estantes del horno, la bandeja para hornear, la parrilla y el salvamanteles antes de su primer uso en agua caliente y jabón. Esto eliminará la capa protectora de aceite.

**ATENCIÓN**

El uso de un aparato de cocina a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local en el que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.

**ATENCIÓN**

El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumento de la ventilación mecánica cuando esté presente, ventilación adicional para eliminar de forma segura el producto de la combustión al aire exterior (externo) y al mismo tiempo proporcionar cambios de aire en la habitación con ventilación adicional.

**ATENCIÓN**

Recomendamos que el aparato sea conectado por una persona competente que sea miembro de un "Programa de personas competentes" que cumpla con las normas requeridas.

**ATENCIÓN**

La conexión debe realizarse con un cable flexible adecuado con una temperatura mínima de 70°C.

**ATENCIÓN**

Asegúrese de tender todos los cables principales lejos de cualquier fuente de calor adyacente.

**ATENCIÓN**

El espacio para la circulación de aire, ubicado debajo y en la parte posterior de la placa, mejora la confiabilidad al garantizar que se enfríe de manera eficiente.

**ATENCIÓN**

Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.

**ATENCIÓN**

Aunque se han tomado todas las precauciones para garantizar que este aparato no tenga bordes afilados, le recomendamos que use guantes protectores al instalar y mover este aparato. Esto evitará lesiones.

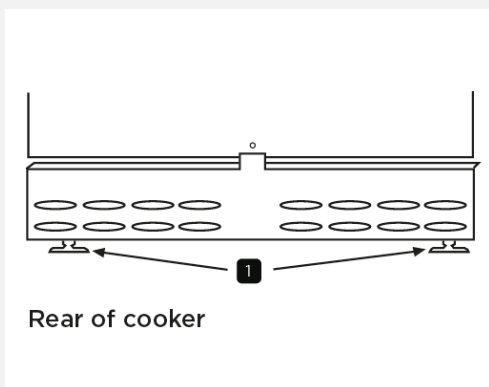
**ATENCIÓN**

Nuestra política es de constante desarrollo y mejora, por lo que no podemos garantizar la estricta exactitud de todas nuestras ilustraciones y especificaciones. Es posible que se hayan realizado cambios después de la publicación.

ANTES DE LA INSTALACIÓN

NIVELAR TU COCINA

1. Coloque un nivel de burbuja en una bandeja para hornear sobre la rejilla del horno.
2. La cocina está equipada con patas niveladoras (consulte el diagrama a continuación). Nivele su cocina a la altura deseada utilizando las patas niveladoras en la parte delantera y trasera de la cocina.

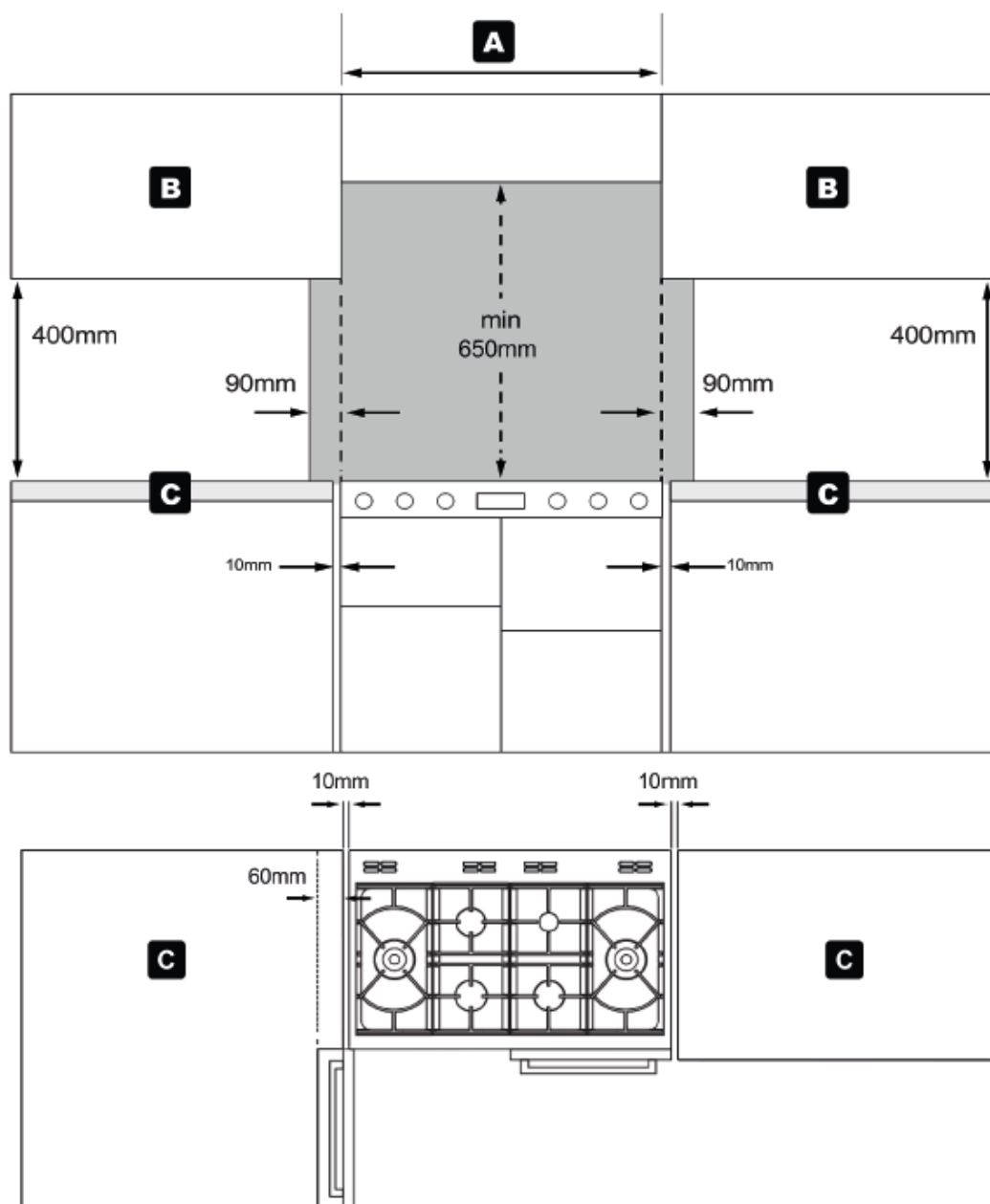


RUEDAS TRASERAS (SI ESTÁN INSTALADAS)

El ajuste de la altura de la rueda se puede realizar con un destornillador, a través del orificio hexagonal del zócalo delantero.

DIMENSIONES Y LIQUIDACIONES

Espacios Libres Para Armario/Campana.



- A** Nominal width of the hob
- B** Wall Unit
- C** Worktop

Espacios libres para armario/campana.



AVISO

Ningún estante o saliente de material combustible debe estar a menos de 650 mm por encima de la encimera.

- Si su electrodoméstico tiene una puerta de apertura lateral, recomendamos un espacio lateral de 60 mm para permitir que la puerta del horno se abra completamente, si se coloca contra una pared o un gabinete.
- La cocina debe tener un espacio lateral por encima del nivel de la encimera de 90 mm hasta una altura de 400 mm.
- La cocina debe instalarse a ras de los muebles bajos de su cocina.

SOPORTE DE ESTABILIDAD

Si la cocina está equipada con una conexión flexible, se debe instalar un soporte de estabilidad para enganchar la parte posterior de la cocina. Puede adquirir un soporte de estabilidad en su proveedor local.



AVISO

Para evitar que el aparato se vuelque, se deben instalar estos medios estabilizadores. Consulte las instrucciones de instalación.

- La parte inferior del soporte superior encaja en el borde de encaje en la parte posterior de la cocina.
- Revise la ubicación del soporte de estabilidad identificada o en la parte trasera del aparato y coloque el soporte en consecuencia.



Asegúrese de que las cadenas de estabilidad estén aseguradas al aparato y asegure las cadenas de estabilidad a la pared utilizando los ganchos de fijación proporcionados.



NOTA

La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia adelante y en diagonal para evitar que el horno se incline lateralmente.

CONEXIÓN AL BLOQUE DE TERMINALES DE SUMINISTRO ELÉCTRICO



AVISO

Este aparato debe estar conectado a tierra.

Recomendamos que este aparato sea conectado por una persona competente, que sea miembro de un "Plan de personas competentes" reconocido y que cumpla con todas las normativas locales y de la UE.

La potencia máxima está detallada en el manual de instrucciones y en la etiqueta de características colocada en la parte trasera del aparato.

Para todo tipo de conexión (trifásica o monofásica), dejar colocadas las barras de conexión situadas en los terminales de conexión del neutro y en los de tierra.

Luego, conecte los cables de alimentación de neutro y tierra a los terminales de conexión correspondientes. Apretar bien los tornillos, pero sin forzar demasiado.

Fase única: **En el caso de una conexión monofásica, coloque ambas barras de conexión de latón entre L1 + L2 + L3. Luego, conecte el cable de fase de la red eléctrica al terminal de conexión L2.**

Finalmente, apriete todos los tornillos de los terminales de conexión sin forzar demasiado (ver diagrama).

Multifásico: **En el caso de una conexión trifásica, quitar las barras de conexión de latón de los terminales activos y conectar respectivamente los 3 cables de las 3 fases a cada uno de los terminales correspondientes: L1 a L3.**

Deje en su lugar las barras de conexión de neutro y tierra.

El aparato debe instalarse en un interruptor que proporcione desconexión de todos los polos con una separación máxima de contactos de 3 mm.

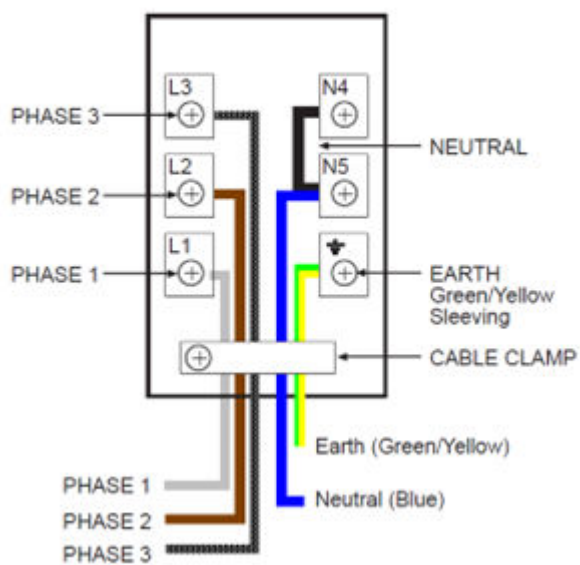


NOTA

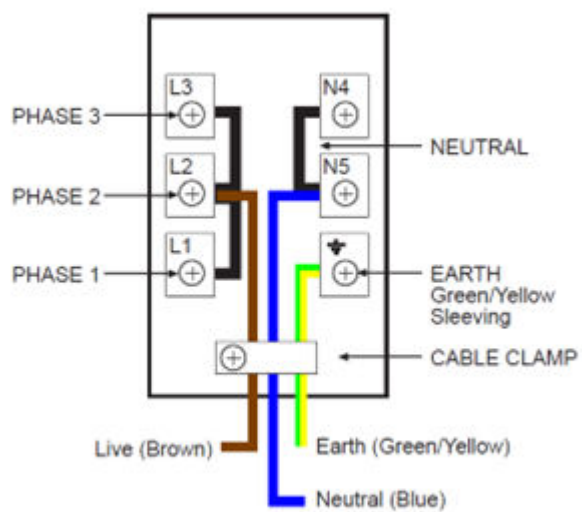
Los tornillos y abrazaderas del bloque de terminales pueden dañarse si se aprietan y aflojan excesivamente.

NO UTILICE
HERRAMIENTAS
ELÉCTRICAS!

MULTI - PHASE



SINGLE PHASE



1. **El acceso al terminal de red se obtiene quitando la cubierta del bloque de terminales en la parte posterior del aparato.**
2. **La conexión debe realizarse con un cable flexible adecuado.**
3. **Primero pele los cables y luego empuje el cable a través de la abrazadera para cables.**
4. **Conecte el cable al bloque de terminales y apriete los tornillos de la abrazadera del cable (ver diagrama).**
5. **Vuelva a colocar la tapa de la caja de terminales.**
6. **Se debe utilizar suficiente cable para permitir sacar la cocina, pero debe colgar lejos del piso para que no se retuerza o quede atrapado cuando se empuja la cocina hacia atrás.**
7. **Asegúrese de que el usuario tenga una copia de la Guía de inicio rápido y que el dispositivo esté en su lugar.**
8. **El aparato estará equipado con el bloque de terminales a continuación; para aparatos multifásicos, retire los enlaces de los terminales L1, L2 y L3 únicamente. Deje los enlaces neutrales instalados en los terminales N4 y N5.**
9. **Cierre la caja de terminales, asegurándose de que la tapa encaje en las pestañas de bloqueo.**

CONECTARSE AL SUMINISTRO DE GAS

La entrada a la cocina es interna BSP de $\frac{1}{2}$ pulgada y está situada en la esquina trasera derecha. Montar la conexión de bayoneta. Este debe ubicarse de manera que se asegure que la manguera del conector flexible no se doble.



AVISO

Bajo ninguna circunstancia se debe permitir que el conector flexible entre en contacto con los conductos de humos verticales del horno en la parte posterior del aparato.

Utilice un conector flexible de 900 mm a 1125 mm de longitud.

Asegúrese de que todas las tuberías tengan la clasificación correcta tanto para el tamaño como para la temperatura.

Los conectores flexibles deben cumplir con las regulaciones nacionales pertinentes y los códigos de práctica vigentes en el país donde se pretende instalar.

Las partes del aparato que pueden entrar en contacto con un conector flexible tienen un aumento de temperatura inferior a 70°C.

Después de la instalación, asegúrese de que todas las conexiones estén en buenas condiciones de gas.

PUESTA EN SERVICIO

AIREACIÓN DEL QUEMADOR

Todos los quemadores tienen aireación fija y no es posible ningún ajuste.

AJUSTE DE PRESIÓN

Punto de prueba de presión: Utilice el inyector del horno.

QUEMADOR DE ENCIMERA

Gire la perilla de control a la posición 'COMPLETAMENTE ENCENDIDO', espere un segundo antes de presionar el interruptor de encendido o acercar una cerilla o un cono encendido al quemador. Mantenga presionada la perilla de control durante 15 segundos. No mantenga presionado el mando de control durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende dentro de este tiempo, suelte la perilla de control y espere un minuto antes de intentar encenderlo más.

COMPROBAR FUNCIONAMIENTO DE COMPONENTES ELÉCTRICOS

Programador de reloj/Minute Minder

- **Verifique las funciones como se describe en la Guía de inicio rápido.**

Luz del horno y ventilador para convenciones

- **Abra la puerta principal del horno. Gire la perilla de control del horno principal a la posición de descongelación. Verifique que la luz del horno y el ventilador convencional se enciendan. Gire la perilla de control nuevamente a la posición 'OFF'.**

SISTEMA DE SEGURIDAD DE LA TAPA (si está instalado)

Encienda todos los quemadores de la placa calefactora, incluido el wok. Intente cerrar la tapa y asegúrese de que el sistema de seguridad apague todas las llamas.

Si está satisfecho de que la cocina funciona correctamente, apáguela y enséñele al cliente cómo usarla. Asegúrese de pedirle al cliente que opere el reloj (si está instalado) y los controles.

Explicar al usuario que el sistema de seguridad de la tapa no debe utilizarse como medio para apagar los quemadores de la zona de cocción. Las perillas de control siempre deben girarse a la posición "APAGADO" después de su uso.



NOTA

Si la cocina no funciona correctamente, informe al cliente del problema y coloque un aviso de advertencia en la cocina. Si el problema es peligroso, desconecte la cocina. Si hay una falla, se debe recomendar al cliente que se comunique con la organización de servicio local del fabricante o con el minorista.

Antes de abandonar la instalación entregar la Guía de Inicio Rápido al cliente.

DATOS TÉCNICOS

Las cocinas están disponibles en dos tipos de gas: Gas natural y GLP Universal.

Si se requiere que la cocina utilice GLP, se puede obtener un kit de conversión comunicándose con el Centro de atención al cliente.

Antes de la instalación, compruebe que la cocina sea adecuada para el suministro de gas.

Para hacer esto, verifique el tipo de gas en la etiqueta de la caja o en la placa de datos detrás de la parte inferior de la puerta del horno.

A continuación se muestran las presiones de suministro y operación para diversos suministros de gas.

Presión de funcionamiento en el punto de prueba del aparato:

- 20 mbar (gas natural);
- 30 mbar (GLP)

Tamaños De Inyectores De Quemadores

Especificación del inyector		
Reino Unido (GB/IE)	112H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Tamaños De Inyectores De Quemadores

Inyector auxiliar		Inyector semirrápido x 2	
Gas Natural 1,0kW	GLP 1,0kW	Gas Natural 2,0kW	GLP 2,0kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Tamaños De Inyectores De Quemadores

Inyector rápido		Inyector de wok	
Gas Natural 3,0kW	GLP 3,0kW	Gas Natural 3,0kW	GLP 4,0kW
1.2	0.86	1.5	1



AVISO

Esta cocina debe estar conectada a tierra.

Insignia de datos	Parte inferior del marco delantero.
Clase de aparato	Clase 1 - cocina independiente
Suministro eléctrico	230 - 400V 3N ~ 50Hz
Carga a 230 V	7765W
Máx. entrada de calor	ΣQ_n 17.00 kW
tipo de gas	Esta cocina se puede utilizar con Gas Natural y GLP. Consulte la placa de datos correspondiente al tipo de gas especificado. Se puede convertir de gas natural a GLP. Nunca intente convertir un electrodoméstico a menos que la placa de datos indique que puede hacerlo.
Categoría de gas	Gas natural I2H Gas natural II2H3+
Ajustes de presión de gas	G20 Gas natural a 20 mbar G30 Butano a 28-30 mbar G31 Propano a 37 mbar
Aireación del quemador	Fijado
Parrilla	Eléctrico
Quemador	Los quemadores tienen cabezales y tapas que se pueden quitar para su limpieza. Electrodo ocultos para cada quemador.

TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS

Presión de funcionamiento en el punto de prueba del aparato:

Nombre del producto: Stoves Richmond 110/100cm Dual Fuel (All Models)	
Marca:	Stoves
Tamaño:	100cm or 110cm
Carga a 230 V	3

Eficiencia Energética

Quemador			
Tipo de combustible	Dual Fuel		
Número de quemadores de gas	7 Gas hobs		
	Símbolo	Valor	
Eficiencia energética por quemador de gas		Quemador	IEE (%)
	Quemador de gas EE	Wok 56.47%	
		Rapid 1/ Large 55.82%	
		Rapid 2/ Large 54.69%	
		Semi Rapid 1/ Medium 57.87%	
		Semi Rapid 2/ Medium 59.17%	
		Semi Rapid 3/ Medium 59.33%	
		Auxiliary/ Small -	
	Placa de gas EE	All burners 57.23%	

Eficiencia Energética

Cavidad	Cavidad 1	Cavidad 2	Cavidad 3 (si corresponde)
Índice de eficiencia energética	91,3	92,4	91,4
Clase de eficiencia energética	A	A	A
Consumo de energía por ciclo (modo convencional)	0,63 kWh	0,83 kWh	0,01 kWh
Consumo de energía por ciclo (modo de convección forzada por ventilador)	0,01 kWh	0,74 kWh	0,74 kWh
Fuente de calor	Electric	Electric	Electric
Volumen	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Consumo de energía medido de acuerdo con BS EN 60350-1</i>			

POLSKI/ POLISH: PRZEPISY I NORMY



OSTRZEŻENIE

Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.



OSTRZEŻENIE

Serwisowanie powinno być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel.



OSTRZEŻENIE

Nie modyfikuj tego urządzenia.



OSTRZEŻENIE

To urządzenie musi być uziemione.



OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIE GAZ! Jeśli poczujesz zapach gazu:

- Nie próbuj zapalać żadnego urządzenia
- Nie dotykaj wyłącznika elektrycznego
- Natychmiast skontaktuj się z lokalnym dostawcą gazu



OSTRZEŻENIE

Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją lub użyciem tego urządzenia przeczytaj instrukcję.



OSTRZEŻENIE

Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (charakter gazu i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne:



OSTRZEŻENIE

Warunki regulacji tego urządzenia są podane na etykiecie (na tabliczce znamionowej).

**OSTRZEŻENIE**

To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy go zamontować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

**OSTRZEŻENIE**

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

**OSTRZEŻENIE**

**NIEPRAWIDŁOWA
INSTALACJA URZĄDZEŃ
JEST NIEBEZPIECZNA
I MOŻE PROWADZIĆ DO
ŚCIGANIA.**

**OSTRZEŻENIE**

Upewnij się, że usunąłeś całe opakowanie i opakowanie. Niektóre elementy wewnątrz tego urządzenia mogą być dodatkowo zapakowane. Zaleca się włączenie na chwilę piekarników i/lub grilla. Spowoduje to spalanie wszelkich pozostałości po produkcji. Procesowi temu może towarzyszyć zapach, ale nie ma się czym martwić i jest on nieszkodliwy. Zaleca się umycie półek piekarnika, blachy do pieczenia, patelni grillowej i podstawki pod patelnię grillową przed pierwszym użyciem w gorącej wodzie z mydłem. Spowoduje to usunięcie ochronnej powłoki olejowej.

**OSTRZEŻENIE**

Korzystanie z urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest używane.

**OSTRZEŻENIE**

Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład zwiększenia wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna, dodatkowej wentylacji w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania do powietrza zewnętrznego, zapewniając jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu z dodatkową wentylacją.

**OSTRZEŻENIE**

Przestrzeń zapewniająca cyrkulację powietrza, znajdująca się pod i z tyłu płyty, poprawia niezawodność, zapewniając jej efektywne schładzanie.

**OSTRZEŻENIE**

Zalecamy, aby urządzenie zostało podłączone przez kompetentną osobę będącą członkiem „Programu osób kompetentnych”, która będzie przestrzegać wymaganych przepisów.

**OSTRZEŻENIE**

Chociaż dołożono wszelkich starań, aby to urządzenie nie miało ostrych krawędzi, zalecamy noszenie rękawic ochronnych podczas instalowania i przenoszenia tego urządzenia. Zapobiegnie to kontuzjom.

**OSTRZEŻENIE**

Podłączenie należy wykonać odpowiednim giętkim kablem o temperaturze min. 70°C.

**OSTRZEŻENIE**

Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i udoskonalaniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji. Zmiany mogły zostać wprowadzone po publikacji.

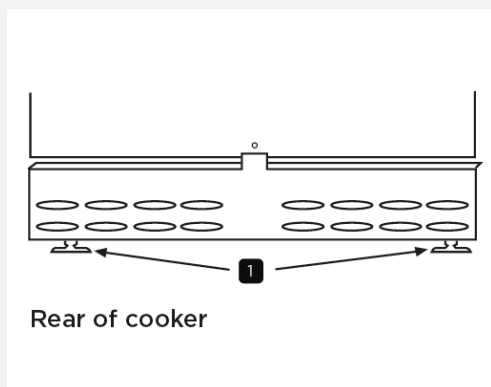
**OSTRZEŻENIE**

Upewnij się, że wszystkie główne kable zostały poprowadzone z dala od sąsiednich źródeł ciepła.

PRZED INSTALACJĄ

POZIOMOWANIE KUCHENKI

1. **Umieść poziomice na blasze do pieczenia ustawionej na półce piekarnika.**
2. **Kuchenka jest wyposażona w nóżki poziomujące (patrz rysunek poniżej). Wypoziomuj kuchenkę na żadaną wysokość za pomocą nóżek poziomujących z przodu i z tyłu kuchenki.**

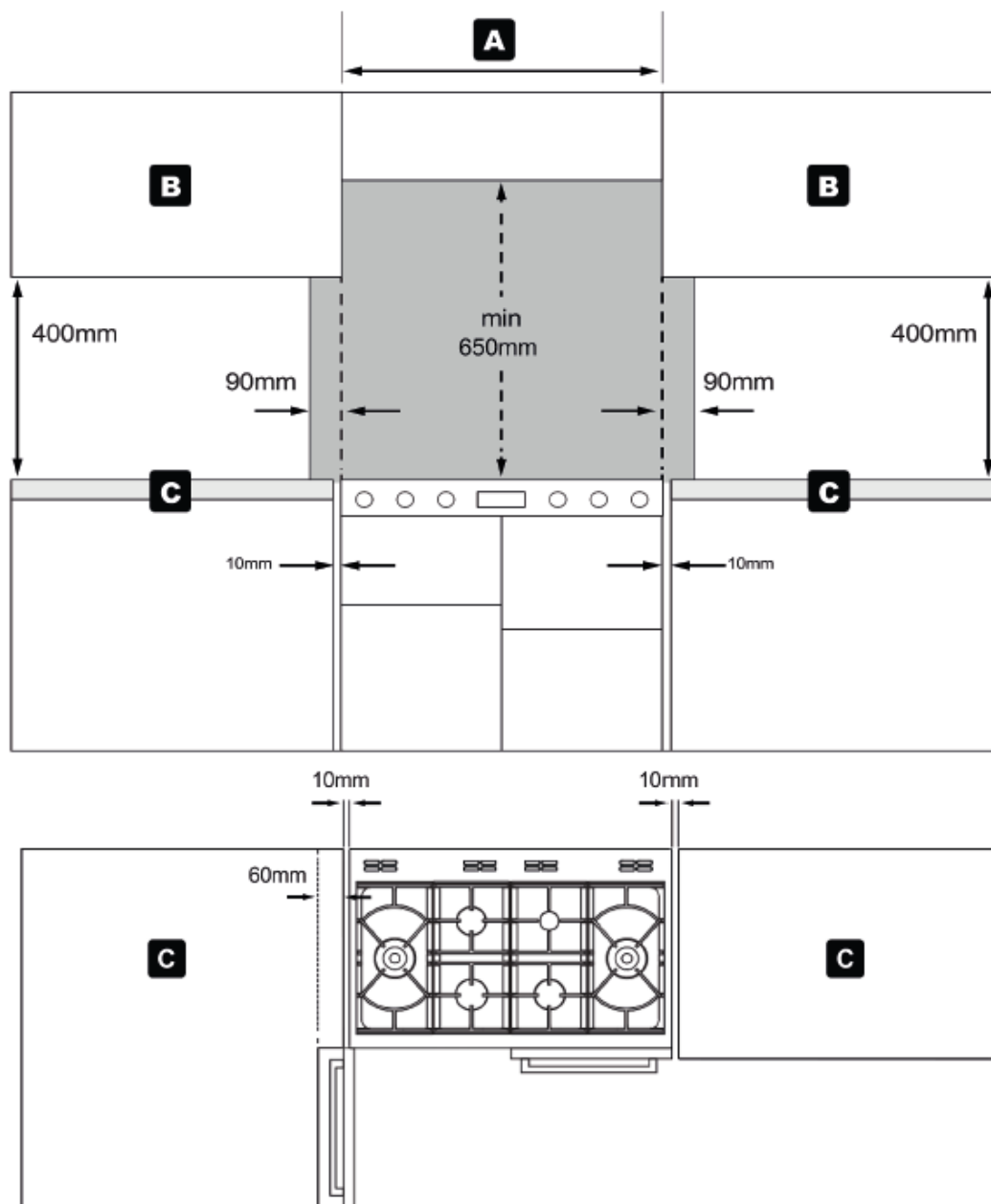


KOŁA TYLNE (JEŚLI ZAMONTOWANO)

Regulacji wysokości koła dokonujemy za pomocą śrubokręta poprzez sześciokątny otwór w przednim cokole.

WYMIARY I LUZY

PRZESTRZEŃ W SZAFACH/OKAPACH



- A** Nominal width of the hob
- B** Wall Unit
- C** Worktop

ODSTĘPY W SZAFACH/OKAPACH



OSTRZEŻENIE

Żadna półka ani występ z materiału palnego nie powinna znajdować się bliżej niż 650 mm nad płytą kuchenną.

- Jeśli urządzenie ma drzwiczki otwierane na bok, zalecamy pozostawienie bocznego prześwitu wynoszącego 60 mm, aby umożliwić pełne otwarcie drzwi piekarnika, jeśli piekarnik jest ustawiony przy ścianie lub szafce.
- Kuchenka musi mieć odstęp z boku nad poziomem płyty wynoszący 90 mm do wysokości 400 mm.
- Kuchenkę należy zamontować równo z szafkami dolnymi kuchni.

WSPORNIK STABILNOŚCI

Jeśli kuchenka jest wyposażona w elastyczne złącze, należy zamontować wspornik stabilizujący, aby zaczepił się o tylną część kuchenki. Wspornik stabilizujący można kupić u lokalnego dostawcy.



OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować ten element stabilizujący. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

- Spód górnego wspornika wpasowuje się w krawędź zaczepową z tyłu kuchenki.
- Sprawdź zidentyfikowaną lokalizację wspornika stabilizującego lub tylną część urządzenia i odpowiednio umieść wspornik.



Upewnij się, że łańcuchy stabilizujące są przymocowane do urządzenia i przymocuj je do ściany za pomocą dostarczonych haczyków mocujących.



UWAGA

Łańcuch stabilizujący powinien być tak krótki, jak to możliwe, aby uniknąć przechylenia piekarnika do przodu i po przekątnej, aby zapobiec przechylaniu się piekarnika na bok.

PODŁĄCZENIE DO BLOKÓW ZASILANIA PRĄDEM



OSTRZEŻENIE

To urządzenie musi być uziemione.

Zalecamy, aby urządzenie zostało podłączone przez kompetentną osobę, która jest członkiem uznanego „Programu osób kompetentnych” i która będzie przestrzegać wszystkich przepisów UE i lokalnych.

Maksymalna moc jest podana w instrukcji obsługi i na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

Dla wszystkich typów połączeń (trójfazowych lub jednofazowych) należy pozostawić szyny łączące umieszczone na zaciskach neutralnych i uziemiających.

Następnie podłącz przewód neutralny i uziemiający do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Mocno dokręć śruby, ale bez nadmiernej siły.

Jednofazowy: W przypadku podłączenia jednofazowego należy umieścić oba mosiężne pręty łączące pomiędzy L1 + L2 + L3. Następnie podłącz przewód fazowy zasilania sieciowego do zacisku przyłączeniowego L2.

Na koniec dokręć wszystkie śruby zacisków przyłączeniowych, nie używając zbyt dużej siły (patrz rysunek).

Wielozakresowy: Jeśli chodzi o połączenie trójfazowe, usuń mosiężne pręty łączące z zacisków pod napięciem i podłącz odpowiednio 3 kable 3 faz do każdego z odpowiednich zacisków: L1 do L3.

Pozostawić na miejscu szyny łączące przewód neutralny i uziemiający.

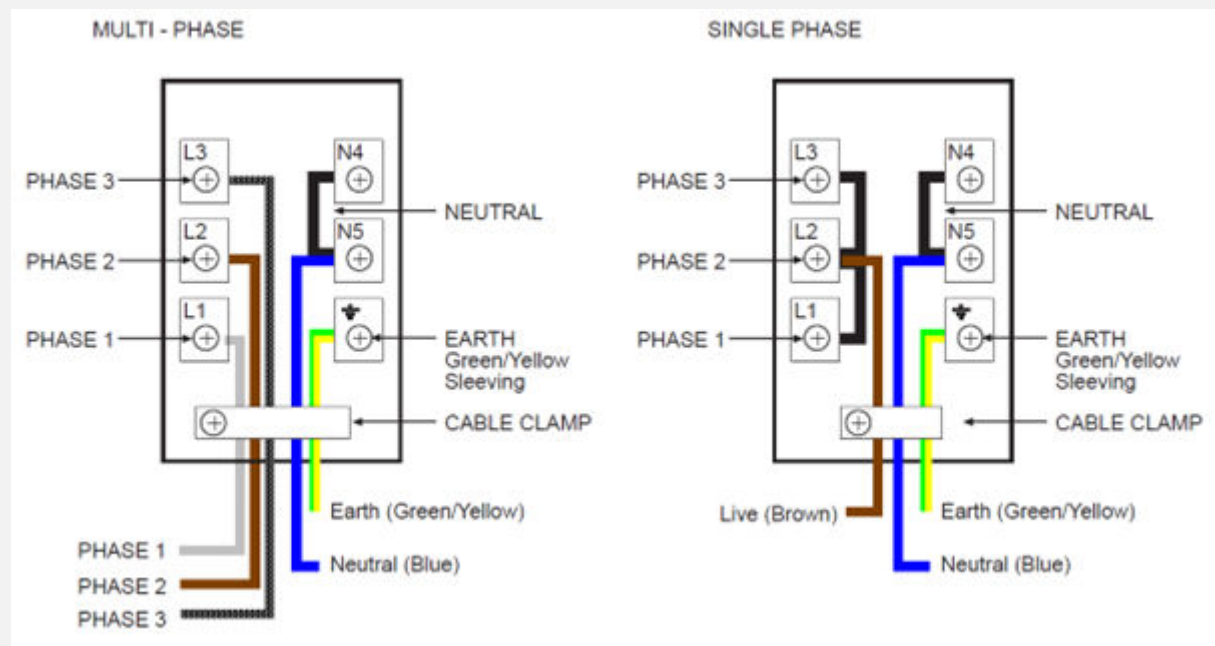
Urządzenie musi być podłączone do wyłącznika zapewniającego rozłączenie wszystkich biegunów z maksymalną separacją styków wynoszącą 3 mm.



UWAGA

Nadmierne dokręcanie i odkręcanie może spowodować uszkodzenie śrub i zacisków listwy zaciskowej.

NIE UŻYWAJ
ELEKTRONARZĘDZI!



1. Dostęp do zacisku sieciowego uzyskuje się po zdjęciu osłony listwy zaciskowej z tyłu urządzenia.
2. Podłączenie należy wykonać odpowiednim giętkim kablem.
3. Najpierw zdejmij izolację z przewodów, a następnie przełóż kabel przez zacisk kablowy.
4. Podłącz kabel do listwy zaciskowej i dokręć śruby zaciskowe kabla (patrz schemat).
5. Załóż ponownie pokrywę skrzynki zaciskowej.
6. Należy użyć odpowiedniego kabla, aby umożliwić wyciągnięcie kuchenki, ale musi on zwisać z podłogi, aby nie został skręcony lub uwięziony podczas odsuwania kuchenki.
7. Upewnij się, że użytkownik posiada kopię Skróconej instrukcji obsługi, a urządzenie znajduje się na swoim miejscu.
8. Urządzenie zostanie wyposażone w poniższą listwę zaciskową. W przypadku urządzeń wielofazowych należy usunąć złącza tylko z zacisków L1, L2 i L3. Pozostawić przewody neutralne podłączone do zacisków N4 i N5.
9. Zamknąć skrzynkę zaciskową, upewniając się, że pokrywa zatrzasknęła się na zatrzaskach.

PODŁĄCZ DO ZASILANIA GAZU

Wlot do kuchenki ma średnicę $\frac{1}{2}$ cala BSP i znajduje się w prawym tylnym rogu. Zamontować połączenie bagnetowe. Należy to umiejscowić tak, aby elastyczny wąż przyłączeniowy nie był załamany.



OSTRZEŻENIE

W żadnym wypadku złącze elastyczne nie powinno stykać się z pionowymi rurami kominowymi piekarnika z tyłu urządzenia.

Użyj elastycznego złącza o długości 900–1125 mm.

Upewnij się, że cała instalacja rurowa ma odpowiednie parametry, zarówno pod względem rozmiaru, jak i temperatury.

Złącza elastyczne powinny być zgodne z odpowiednimi przepisami krajowymi i kodeksami postępowania obowiązującymi w kraju, w którym mają być instalowane.

Części urządzenia, które mogą mieć kontakt z elastycznym złączem, mają wzrost temperatury mniejszy niż 70°C.

Po instalacji upewnij się, że wszystkie połączenia są sprawne pod względem gazu.

URUCHOMIENIE

NAPOWIERZANIE PALNIKA

Wszystkie palniki mają stałe napowietrzenie i nie ma możliwości regulacji.

USTAWIENIE CIŚNIENIA

Punkt pomiaru ciśnienia: Użyj wtryskiwacza piekarnika.

PALNIK PŁYTY

Obróć pokrętło sterujące do pozycji „FULL ON”, odczekaj sekundę przed naciśnięciem wyłącznika zapłonu lub przyłożeniem zapalanej zapalniczki lub stożka do palnika. Przytrzymaj pokrętło sterujące przez 15 sekund. Nie przytrzymuj pokrętła sterującego dłużej niż 15 sekund. Jeżeli w tym czasie palnik nie zapali się, należy zwolnić pokrętło i odczekać minutę przed próbą ponownego rozpalenia.

SPRAWDŹ DZIAŁANIE ELEMENTÓW ELEKTRYCZNYCH

Programista zegara/minutnik

- **Sprawdź funkcje zgodnie z opisem w Skróconej instrukcji obsługi.**

Oświetlenie piekarnika i wentylator konwencyjny

- **Otwórz główne drzwiczki piekarnika. Obróć główne pokrętło sterowania piekarnika na ustawienie rozmrażania. Sprawdź, czy włączają się lampki piekarnika i wentylator konwencyjny. Obróć pokrętło sterujące z powrotem do pozycji „OFF”.**

SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA
POKRYWY (jeśli jest zamontowany)

Zapal wszystkie palniki płyty grzewczej, łącznie z wokiem. Spróbuj zamknąć pokrywę i upewnij się, że wszystkie płomienie zostały zgaszone przez system bezpieczeństwa.

Jeśli jesteś zadowolony, że kuchenka działa prawidłowo, wyłącz ją i pokaż klientowi, jak z niej korzystać. Pamiętaj, aby poprosić klienta o obsługę zegara (jeśli jest zamontowany) i elementów sterujących.

Wyjaśnij użytkownikowi, że systemu zabezpieczającego pokrywę nie można używać do wyłączania palników płyty grzewczej. Po użyciu pokrętła sterujące należy zawsze ustawić w pozycji „OFF”.



UWAGA

Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, należy poinformować klienta o problemie i umieścić na kuchenie ostrzeżenie. Jeśli problem jest niebezpieczny, należy odłączyć kuchenkę. W przypadku wystąpienia usterki należy poinformować klienta o konieczności skontaktowania się z lokalną organizacją serwisową producenta lub sprzedawcą.

Przed pozostawieniem instalacji przekaż skróconą instrukcję obsługi klientowi.

DANE TECHNICZNE

Kuchenki dostępne są w dwóch wersjach gazowych: gaz ziemny i uniwersalny LPG.

Jeśli kuchenka wymaga zasilania LPG, zestaw do konwersji można uzyskać kontaktując się z Centrum Obsługi Klienta.

Przed instalacją należy sprawdzić, czy kuchenka jest przystosowana do zasilania gazem.

W tym celu należy sprawdzić rodzaj gazu na naklejce na kartonie lub na tabliczce znamionowej za dolną częścią drzwiczek piekarnika.

Poniżej przedstawiono ciśnienia zasilania i robocze dla różnych źródeł gazu.

Ciśnienie robocze w punkcie testowym urządzenia:

- 20 mbar (gaz ziemny);
- 30 mbarów (LPG)

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

Specyfikacja wtryskiwaczy		
Wielka Brytania (GB/IE)	II2H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

Wtryskiwacz pomocniczy		Wtryskiwacz półszybki x 2	
NG 1,0 kW	LPG 1,0kW	NG 2,0 kW	LPG 2,0kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

Szybki wtryskiwacz		Wtryskiwacz Woka	
NG 3,0 kW	LPG 3,0kW	NG 3,0 kW	LPG 4,0kW
1.2	0.86	1.5	1



OSTRZEŻENIE

Kuchenka musi być uziemiona.

Odznaka danych	Dolna część ramy przedniej
Klasa urządzenia	Klasa 1 – kuchenka wolnostojąca
Dostawy prądu	230 - 400 V 3N ~ 50 Hz
Obciążenie @ 230 V	7765W
Maks. dopływ ciepła	ΣQ_n 17.00 kW
Rodzaj gazu	Ta kuchenka może być używana z gazem ziemnym i LPG. Proszę zapoznać się z tabliczką danych dla określonego typu gazu. Możliwość konwersji z gazu ziemnego na LPG. Nigdy nie próbuj konwertować urządzenia, chyba że tabliczka danych wskazuje, że jest to możliwe.
Kategoria gazu	Gaz ziemny I2H Gaz ziemny II2H3+
Ustawienia ciśnienia gazu	G20 Gaz ziemny @ 20 mbar G30 Butan @ 28-30 mbar G31 Propan @ 37 mbar
Napowietrzanie palnika	Naprawił
Grill	Elektryczny
Kołek	Palniki posiadają głowicę i pokrywy palników, które można zdejmować w celu czyszczenia. Ukryte elektrody do każdego palnika.

TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH

Ciśnienie robocze w punkcie testowym
urządzenia:

Nazwa produktu: Stoves Richmond 110/100cm Dual Fuel (All Models)	
Marka:	Stoves
Rozmiar:	100cm or 110cm
Obciążenie @ 230 V	3

Efektywność Energetyczna

Kolek			
Typ paliwa	Dual Fuel		
Liczba palników gazowych	7 Gas hobs		
	Symbol	Wartość	
Efektywność energetyczna na palnik gazowy		Palnik	Wskaźnik EEI (%)
	Palnik gazowy EE	Wok 56.47%	
		Rapid 1/ Large 55.82%	
		Rapid 2/ Large 54.69%	
		Semi Rapid 1/ Medium 57.87%	
		Semi Rapid 2/ Medium 59.17%	
		Semi Rapid 3/ Medium 59.33%	
		Auxiliary/ Small -	
	Płyta gazowa EE	All burners 57.23%	

Efektywność Energetyczna

Wgłębienie	Jama 1	Jama 2	Jama 3 (jeśli dotyczy)
Wskaźnik efektywności energetycznej	91,3	92,4	91,4
Klasa efektywności energetycznej	A	A	A
Zużycie energii na cykl (tryb konwencjonalny)	0,63 kWh	0,83 kWh	0,01 kWh
Zużycie energii na cykl (tryb konwekcji wymuszonej wentylatorem)	0,01 kWh	0,74 kWh	0,74 kWh
Źródło ciepła	Electric	Electric	Electric
Tom	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Zużycie energii mierzone zgodnie z normą BS EN 60350-1</i>			

SVENSKA/ SWEDISH: REGLER & STANDARDS



VARNING

Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elektriska stötar.



VARNING

Service bör endast utföras av auktoriserad personal.



VARNING

Modifiera inte denna apparat.



VARNING

Denna apparat måste vara jordad.



VARNING

GASVARNING! Om du luktar gas:

- Försök inte tända någon apparat
- Rör inte den elektriska strömbrytaren
- Kontakta din lokala gasleverantör omedelbart



VARNING

Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast användas i ett väl ventilerat utrymme. Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.



VARNING

Före installation, se till att de lokala distributionsförhållandena (gasens natur och gastrycket) och justeringen av apparaten är kompatibla:



VARNING

Justeringsvillkoren för denna apparat anges på etiketten (på typskylten).



VARNING

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas enligt gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt relevanta krav på ventilation.

**VARNING**

Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.

**VARNING**

UNDERLÅTANDE ATT INSTALLERA APPARATEN KORREKT ÄR FARLIGT OCH KAN LEVA TILL ÅTAL.

**OBSERVERA**

Se till att du har tagit bort all förpackning och omslag. Vissa föremål inuti denna apparat kan ha ytterligare omslag. Det rekommenderas att du sätter på ugnarna och/eller grillen en kort stund. Detta kommer att bränna bort alla rester som finns kvar från tillverkningen. Det kan finnas en lukt som åtföljer denna process - men det är inget att oroa sig för och är ofarligt. Det rekommenderas att du tvättar ugnshyllorna, bakplåten, grillpanna och grillplåtsunderlägget innan de används för första gången i varmt tvålatten. Detta tar bort den skyddande oljebeläggningen.

**OBSERVERA**

Användningen av en gaskokare resulterar i produktion av värme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Se till att köket är väl ventilerat, särskilt när apparaten används.

**OBSERVERA**

Långvarig intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel ökad mekanisk ventilation där sådan finns, extra ventilation för att säkert avlägsna förbränningsprodukten till yttre (extern) luft samtidigt som rumsluftbyten med extra ventilation tillhandahålls.

**OBSERVERA**

Vi rekommenderar att apparaten ansluts av en kompetent person som är medlem i ett "Competent Person Scheme" som kommer att följa de föreskrifter som krävs.

**OBSERVERA**

Anslutning ska göras med en lämplig flexibel kabel med minsta temperatur på 70°C.

**OBSERVERA**

Se till att du drar alla huvudkablar långt borta från någon intilliggande värmekälla.

**OBSERVERA**

Utrymmet för luftcirkulation, placerat under och på baksidan av hällen förbättrar tillförlitligheten genom att säkerställa att den kyles ned, effektivt.

**OBSERVERA**

Rådfråga en fackman innan installation av extra ventilation.

**OBSERVERA**

Även om alla försiktighetsåtgärder har vidtagits för att säkerställa att denna apparat inte har några vassa kanter, rekommenderar vi att du bär skyddshandskar när du installerar och flyttar denna apparat. Detta kommer att förhindra skador.

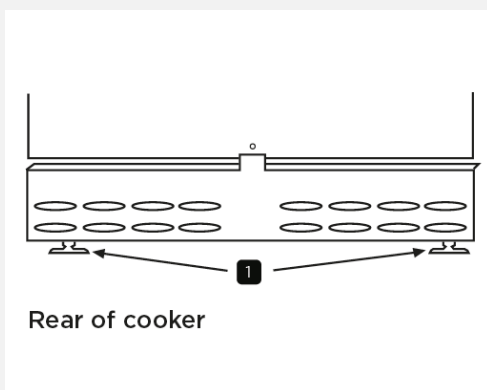
**OBSERVERA**

Vår policy är en av ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera den strikta noggrannheten av alla våra illustrationer och specifikationer. Ändringar kan ha gjorts efter publicering.

INNAN INSTALLATION

NIVELLERA DIN SPIS

1. **Lägg ett vattenpass på en plåt på en ugnshylla.**
2. **Spisen är försedd med ställfötter (se bilden nedan). Nivåställ spisen till önskad höjd med hjälp av ställfötterna på spisens fram- och baksida.**

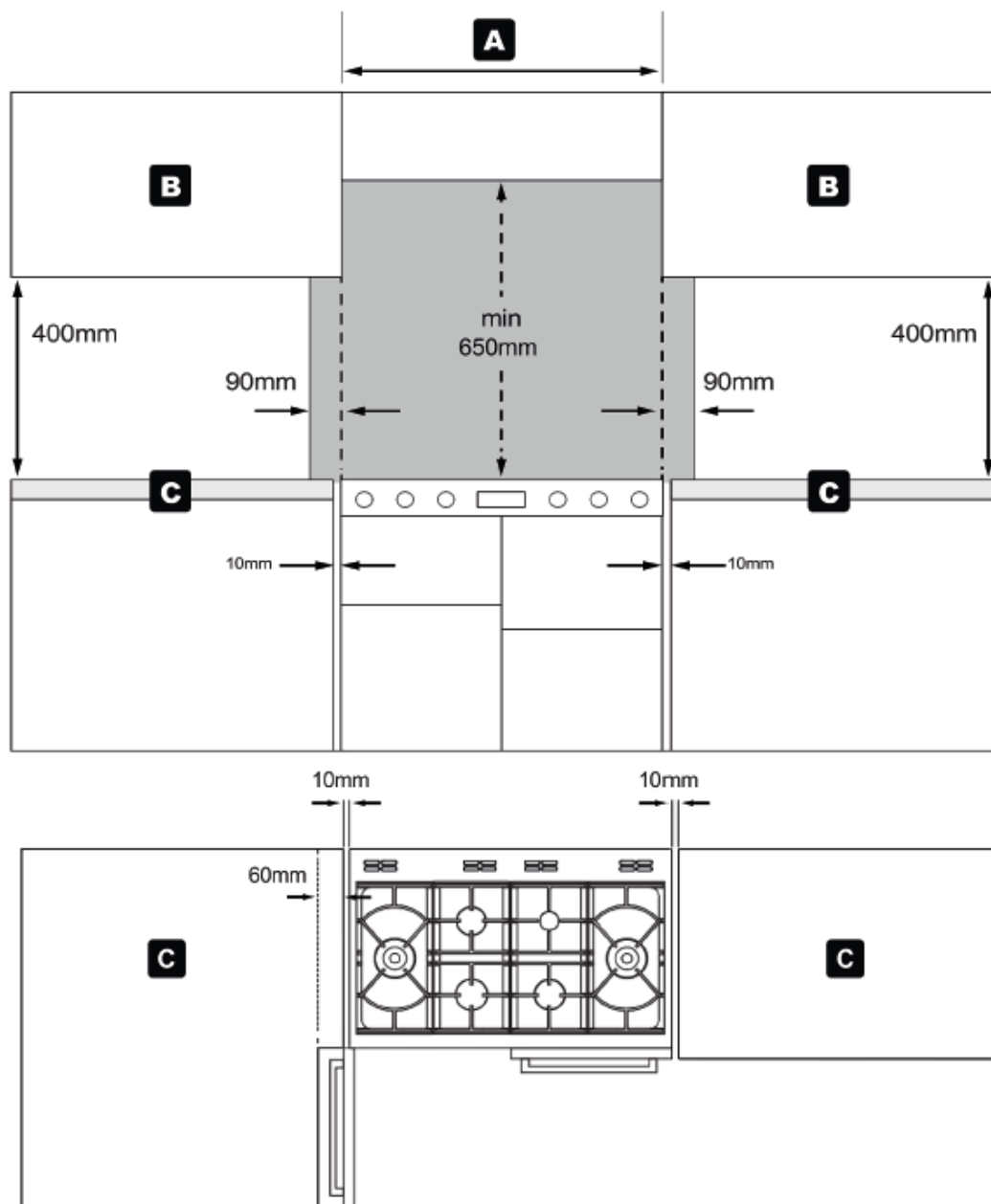


BAKHJUL (OM MONTERAT)

Justering av hjulhöjden kan göras med en skruvmejsel, genom det sexkantiga hålet i främre sockeln.

DIMENSIONER OCH RÄTT

SKÅP/HUVUTLYSNINGAR



- A** Nominal width of the hob
- B** Wall Unit
- C** Worktop



VARNING

Ingen hylla eller överhäng av brännbart material får vara närmare än 650 mm ovanför hällen.

- Om din apparat har en sidoöppningsdörr rekommenderar vi ett sidoavstånd på 60 mm för att tillåta ugnsluckan att öppnas helt, om den placeras upp till en vägg eller ett skåp.
- Spisen måste ha ett sidoavstånd över hällens nivå på 90 mm upp till en höjd av 400 mm.
- Spisen måste monteras jämnt med basenheterna i ditt kök.



Se till att stabilitetskedjorna är fastsatta i apparaten och att de fäster stabilitetskedjorna i väggen med hjälp av de medföljande fästkrokarna.



NOTERA

Stabilitetskedjan ska vara så kort som möjligt för att undvika att ugnen lutar framåt och diagonal för att undvika att ugnen lutas.

STABILITETSFÄSTE

Om spisen är försedd med en flexibel anslutning, bör ett stabilitetsfäste monteras för att koppla in baksidan av spisen. Ett stabilitetsfäste kan köpas från din lokala leverantör.



VARNING

För att förhindra att apparaten tippar, måste denna stabiliseringsanordning installeras. Se instruktionerna för installation.

- Undersidan av toppfästet går in i ingreppskanten på baksidan av spisen.
- Granska stabilitetsfästets placering eller baksidan av apparaten och placera fästet i enlighet med detta.

ANSLUTNING TILL ELFÖRSÖRJNINGSLUTET



VARNING

Denna apparat måste vara jordad.

Vi rekommenderar att denna apparat ansluts av en kompetent person, som är medlem i ett erkänt "Competent Persons Scheme" och som kommer att följa alla EU- och lokala bestämmelser.

Den maximala effekten anges i bruksanvisningen och på märkskylten på baksidan av apparaten.

För alla typer av anslutningar (trefas eller enfas), låt anslutningsskenorna sitta på de neutrala anslutningsplintarna och på de jordade.

Montera sedan noll- och jordströmskablarna till motsvarande anslutningsplintar. Dra åt skruvarna ordentligt, men utan att tvinga för mycket.

En fas: **Angående en enfasanslutning**, placera båda mässingsförbindningsstängerna mellan L1 + L2 + L3. Anslut sedan nätaggregatets faskabel till L2-anslutningsterminalen.

Dra slutligen åt alla anslutningsplintarnas skruvar utan att tvinga för mycket (se diagram).

Flerfasig: **Beträffande en trefasanslutning**, ta bort mässingsanslutningsstängerna från de spänningsförande anslutningarna och anslut respektive 3 kablar av de 3 faserna till var och en av motsvarande anslutningar: L1 till L3.

Lämna neutral- och jordanslutningsstängerna på plats.

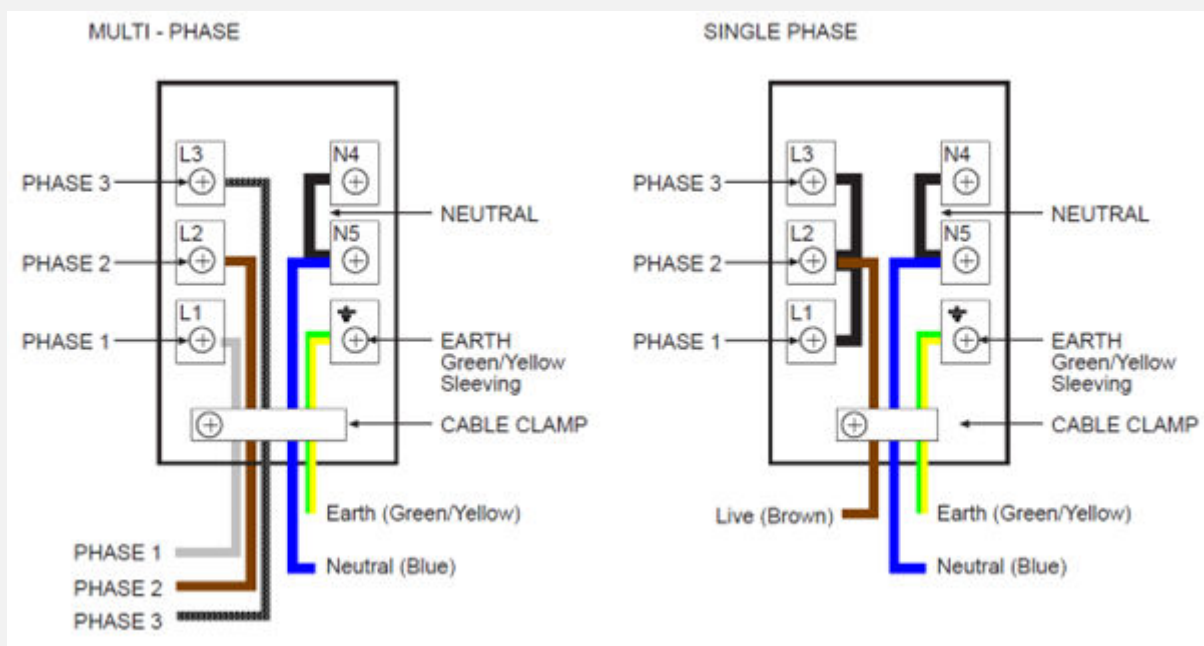
Apparaten måste monteras på en strömbrytare som ger all polavskiljning med en maximal kontaktavstånd på 3 mm.



NOTERA

Kopplingsskruvarna och klämmorna kan skadas genom överdriven åtdragning och lossning.

ANVÄND INTE ELVERKTYG!



1. Åtkomst till nätuttaget erhålls genom att ta bort plintskyddet på apparatens baksida.
2. Anslutning ska göras med lämplig flexibel kabel.
3. Skala först av ledningarna och tryck sedan igenom kabeln genom kabelklämman.
4. Anslut kabeln till kopplingsplinten och dra åt kabelklämmans skruvar (se diagram).
5. Sätt tillbaka uttagslådans lock.
6. Tillräcklig kabel ska användas för att spisen ska kunna dras ut men måste hänga bort från golvet så att den inte blir vriden eller fastnar när spisen trycks tillbaka.
7. Se till att användaren har en kopia av snabbstartsguiden och att apparaten är på plats.
8. Apparaten kommer att förse med anslutningsplinten nedan, för flerfasapparater, ta endast bort länkarna från plintarna L1, L2 och L3. Lämna neutrala länkar monterade på plintarna N4 och N5.
9. Stäng uttagslådans lock och se till att locket greppar in i låsflikarna.

ANSLUT TILL GASUTVECKLING

Inloppet till spisen är $\frac{1}{2}$ tum BSP internt placerat i det bakre högra hörnet. Montera bajonettkopplingen. Denna bör placeras så att den flexibla anslutningsslangen inte kröker.



VARNING

Under inga omständigheter får den flexibla anslutningen tillåtas komma i kontakt med de vertikala ugnsrören på baksidan av apparaten.

Använd en flexibel kontakt med en längd på 900-1125 mm.

Se till att alla rörledningar har rätt klassificering för både storlek och temperatur.

Flexibla anslutningar bör överensstämma med relevanta nationella regler och praxis som gäller i det land där de är avsedda att installeras.

Delar av apparaten som kan komma i kontakt med en flexibel kontakt har en temperaturhöjning på mindre än 70°C.

Efter installationen, se till att alla anslutningar är gasljuda.

Idrifttagning

BRÄNNARE LUFTNING

Alla brännare har fast luftning och ingen justering är möjlig.

TRYCKINSTÄLLNING

Trycktestpunkt: Använd ugnsinjektorn.

hällbrännare

Vrid kontrollvredet till läget 'FULL PÅ', vänta en sekund innan du trycker på tändningslåset eller håller en tänd tändsticka eller avsmalnar till brännaren. Håll in kontrollratten i 15 sekunder. Håll inte in kontrollvredet längre än 15 sekunder. Om brännaren inte tänds inom denna tid, släpp kontrollvredet och vänta en minut innan du försöker tända ytterligare.

KONTROLLERA FUNKTIONEN AV ELEKTRISKA KOMPONENTER

Klockprogrammerare/minutmätare

- **Kontrollera funktionerna enligt beskrivningen i snabbstartsguiden.**

Ugnsljus & Convention Fläkt

- **Öppna huvudugnsluckan. Vrid huvudugnens kontrollreglage till avfrostningsinställningen. Kontrollera att ugnslampan och konventionell fläkt båda tänds. Vrid tillbaka kontrollknappen till 'OFF'-läget.**

SÄKERHETSSYSTEM FÖR LOCK (om sådant finns)

Tänd alla kokplattor inklusive wok. Försök att stänga locket och se till att alla lågor släcks av säkerhetssystemet.

Om du är nöjd med att spisen fungerar korrekt, stäng av den och visa kunden hur den ska användas. Se till att du ber kunden att styra klockan (om sådan finns) och kontroller.

Förklara för användaren att locksäkerhetssystemet inte får användas för att stänga av värmeplattans brännare. Kontrollknapparna måste alltid vridas till "OFF"-läget efter användning.



NOTERA

Om spisen inte fungerar korrekt, informera kunden om problemet och sätt ett varningsmeddelande på spisen. Om problemet är farligt, koppla ur spisen. Om det finns ett fel bör kunden uppmanas att kontakta tillverkarens lokala serviceorganisation eller återförsäljaren.

Innan du lämnar installationen lämna över snabbstartsguiden till kunden.

TEKNISK DATA

Spisarna finns i två gastyper: Naturgas och Universal LPG.

Om spisen krävs för att använda gasol kan en ombyggnadssats erhållas genom att kontakta kundtjänst.

Kontrollera före installation att spisen är lämplig för gasförsörjningen.

Kontrollera för att göra detta gastypen på kartongdekalen eller på typskylten bakom ugnsluckans undersida.

Följande visar tillförsel- och drifttrycken för olika gastillförsel.

Drifttryck vid apparatens testpunkt:

- 20 mbar (naturgas);
- 30mbar (LPG)

Brännarinjektorstorlekar

Injektorspecifikation		
Storbritannien (GB/IE)	II2H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/ G31-37

Brännarinjektorstorlekar

Aux-injektor		Semi-Rapid Injector x 2	
NG 1,0kW	Gasol 1,0 kW	NG 2,0kW	Gasol 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Brännarinjektorstorlekar

Snabb injektor		Wok injektor	
NG 3,0kW	Gasol 3,0 kW	NG 3,0kW	Gasol 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



VARNING

Denna spis måste vara jordad.

Datamärke	Nedre delen av den främre ramen
Apparatklass	Klass 1 - fristående spis
Elförsörjning	230 - 400V 3N ~ 50 Hz
Belastning @ 230V	7765W
Max. värmeförsel	ΣQ_n 17.00 kW
Typ av gas	Denna spis kan användas med naturgas och gasol. Se datamärket för din specificerade gastyp. Kan konverteras från naturgas till gasol. Försök aldrig att konvertera en apparat om inte datamärket anger att du kan.
Gaskategori	Naturgas I2H Naturgas II2H3+
Gasttrycksinställningar	G20 Naturgas @ 20 mbar G30 Butan @ 28-30 mbar G31 Propan @ 37 mbar
Brännare luftning	Fast
Grill	Elektrisk
Kokplatta	Brännare har brännarhuvuden och lock som är avtagbara för rengöring. Dolda elektroder till varje brännare.

TABELL FÖR ENERGIDATA

Drifttryck vid apparatens testpunkt:

Produktnamn: Stoves Richmond 110/100cm Dual Fuel (All Models)	
Stämpla:	Stoves
Storlek:	100cm or 110cm
Belastning @ 230V	3

Energieffektivitet

Kokplatta			
Bränsletyp	Dual Fuel		
Antal gasbrännare	7 Gas hobs		
	Symbol	Värde	
Energieffektivitet per gasbrännare		Brännare	EEI (%)
	EE gasbrännare	Wok 56.47%	
		Rapid 1/ Large 55.82%	
		Rapid 2/ Large 54.69%	
		Semi Rapid 1/ Medium 57.87%	
		Semi Rapid 2/ Medium 59.17%	
		Semi Rapid 3/ Medium 59.33%	
		Auxiliary/ Small -	
	EE gashäll	All burners 57.23%	

Energieffektivitet

Hållighet	Kavitet 1	Kavitet 2	Kavitet 3 (om tillämpligt)
Energieffektivitetsindex	91,3	92,4	91,4
Energieffektivitetsklass	A	A	A
Energiförbrukning per cykel (konventionellt läge)	0,63 kWh	0,83 kWh	0,01 kWh
Energiförbrukning per cykel (fläktdrivet konvektionsläge)	0,01 kWh	0,74 kWh	0,74 kWh
Värmekälla	Electric	Electric	Electric
Volym	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Energiförbrukning uppmätt enligt BS EN 60350-1</i>			

Den här sidan är avsiktligt lämnad tom.



**Glen Dimplex Home Appliances, Stoney Lane, Prescott, Merseyside, L35
2XW**

0344 815 3740

www.stoves.co.uk

GDHA Part Number: 094124200

EU Spare part; 40400400716