

DE'LONGHI

COOKING

**GEBRUIKS-EN
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN
MODE D'EMPLOI
CONSEILS POUR L'INSTALLATION
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANLEITUNG**

**NSL 460 X BE
NSL 575 X BE
NSL 590 X BE**

**GAS KOOKPLATEN
TABLES DE CUISSON A GAZ**



De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Français Conseils Français pour l'installation - Mode d'emploi Page 39

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Deutsch

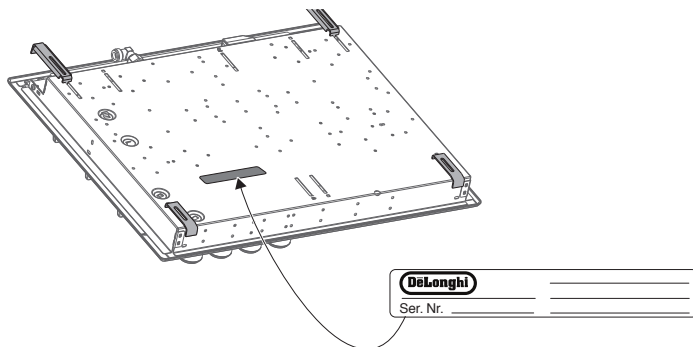
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

Serialnumber/Numérodesérie/Serienummer:.....



Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Verordening (EU) 2016/426;
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is.
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- OPGELET: Dit toestel mag enkel geplaatst worden in een continu verluchte kamer volgens de desbetreffende bepalingen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg na gebruik dat de knoppen/bedieningselementen zijn uitgeschakeld.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's

- begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen

die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.

- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht
- Waarschuwing: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN30-2-1 (kookplaten: gasbranders).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

KOOKPLATEN

GASBRANDERS

- Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.
- Zorg dat u geen brander aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekreuste vuilnisbak aangebracht.



Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT :

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.

Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.

Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

- Installateurs moeten de huidige geldende wetgeving betreffende ventilatie en de evacuatie van uitlaatgassen naleven.
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Ontkoppel het apparaat steeds van de netstroom vooraleer eventuele onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren.

- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- Deze kookplaten zijn ontworpen om te worden ingebouwd in keukenbladen met een diepte van 600 mm en een werkoppervlak van 30 tot 40 mm dik.
- Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel .
- De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 105 °C boven de omgevingstemperatuur.
- Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.
- Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

1 INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Om het komfoor in het keukenmeubel in te bouwen, moet er een gat gemaakt worden met de afmetingen die zijn aangegeven in afbeelding 1.1a. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

■ Modellen met een breedte van 60cm:

- Er moet een ventilatiespleet van 40 mm worden voorzien tussen de onderkant van het apparaat en eventuele kasten, lades, thermische beschermingsbarrières of apparaten.
- Als de kookplaat direct boven een oven wordt geïnstalleerd (die geen koelventilatormotor heeft), moet een thermische beschermingsbarrière worden geïnstalleerd onder de basis van de kookplaat, zoals aangegeven in afb. 1.1c.
- Als de basis van de kookplaat na installatie toegankelijk is via een kast of laderuimte of als de onder de kookplaat geïnstalleerde oven een koelventilatormotor heeft, is de thermische beschermingsbarrière niet vereist.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moeten de twee apparaten met aparte aansluitingen op het gas- en/of elektriciteitsnet worden aangesloten.

■ Modellen met een breedte van 75cm:

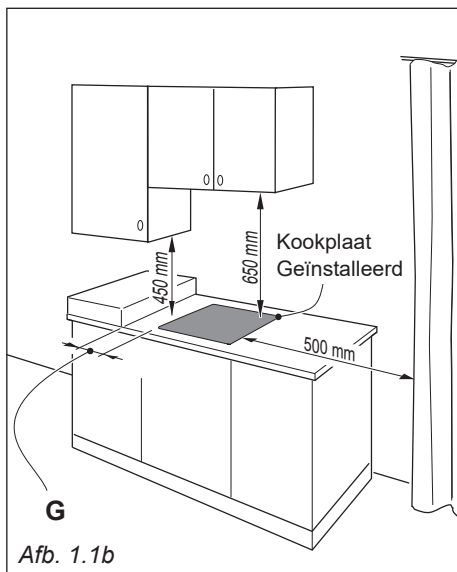
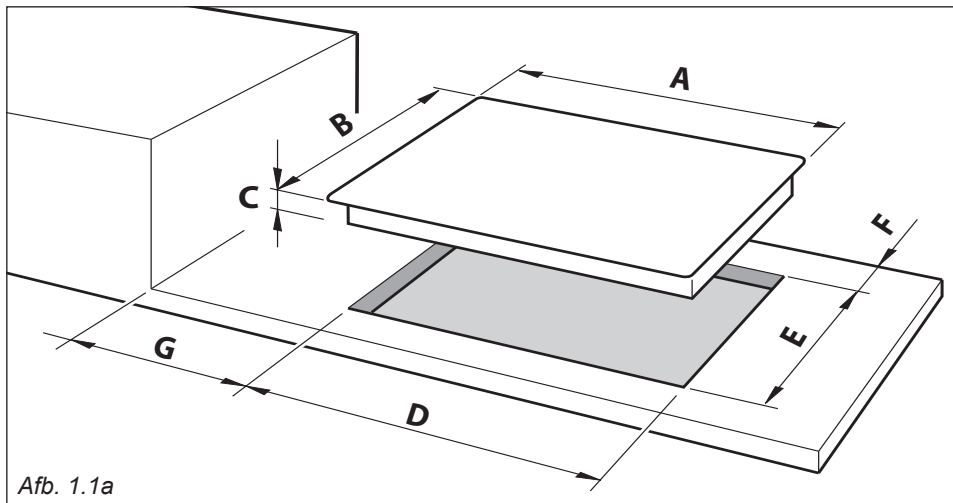
- Er moet een ventilatiespleet van 40 mm worden voorzien tussen de onderkant van het apparaat en eventuele kasten, lades, thermische beschermingsbarrières of apparaten.
- Als de kookplaat direct boven een oven wordt geïnstalleerd (die geen koelventilatormotor heeft) of als de basis ervan na installatie toegankelijk is via een kast of laderuimte, moet een thermische beschermingsbarrière worden geïnstalleerd onder de basis van de kookplaat, zoals aangegeven in afb. 1.1c.
- Als de onder de kookplaat geïnstalleerde oven een koelventilatormotor heeft, is de thermische beschermingsbarrière niet vereist.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moeten de twee apparaten met aparte aansluitingen op het gas- en/of elektriciteitsnet worden aangesloten.

■ Modellen met een breedte van 90cm:

- Er moet een ventilatiespleet van 40 mm worden voorzien tussen de onderkant van het apparaat en eventuele kasten, lades, thermische beschermingsbarrières of apparaten.
- Als de basis van de kookplaat na installatie toegankelijk is via een kast of laderuimte, moet een thermische beschermingsbarrière worden geïnstalleerd onder de basis van de kookplaat, zoals aangegeven in afb. 1.1c.

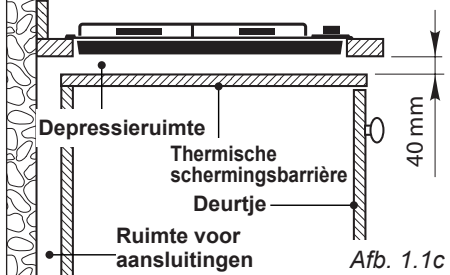
■ Alle modellen:

- De kookplaat moet minimaal 200 mm verwijderd zijn van een zijwand (vanaf de zijkant van de uitsparing) - afb. 1.1a, 1.1b).
- De kookplaat moet minimaal 60 mm van de wand worden geïnstalleerd (vanaf de achterkant van de uitsparing - afb. 1.1a).
- Als er een kast of afzuigkap boven het komfoor hangt, dan moet de afstand tussen het komfoor en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (afb. 1.1b).



De thermische beschermingsbarrière moet:

- verwijderbaar zijn met behulp van gereedschap voor installatie en onderhoud;
- hittebestendig zijn;
- gemaakt zijn van materiaal met lage thermische geleidbaarheid



Beschrijving	Afmetingen (mm)						
	A	B	C	D	E	F (minimum)	G (minimum)
Modellen van 60cm breed	600	510	49	560	480	60	200
Modellen van 75cm breed	750	510	49	560	480	60	200
Modellen van 90cm breed	900	510	49	840	480	60	200

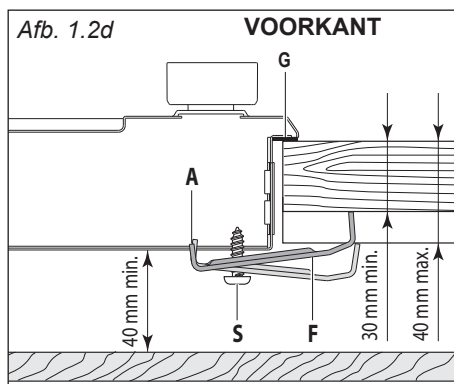
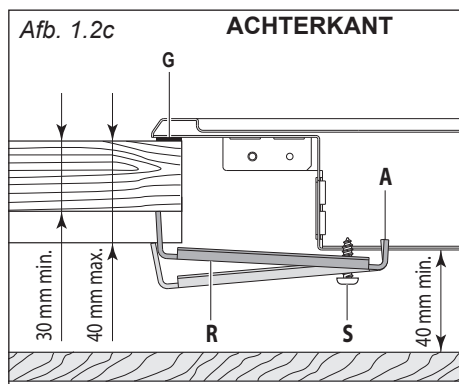
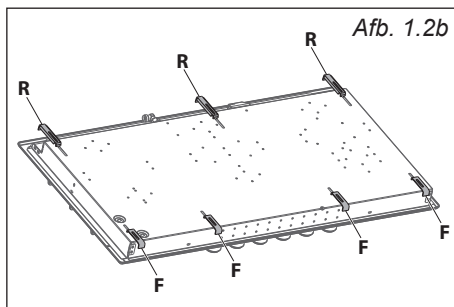
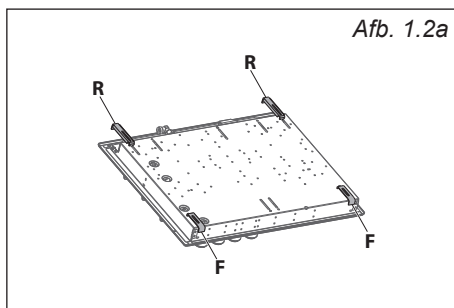
DE KOOKPLAAT BEVESTIGEN

Iedere kookplaat wordt geleverd met een set beugels en schroeven voor de bevestiging van de kookplaat aan meubels die een werkblad met een dikte van 30 tot 40 mm hebben.

Modellen met een breedte van 60 en 75cm (afb. 1.2a): De set bevat twee beugels van het type "F" (voor gebruik vooraan kookplaat), twee beugels van het type "R" (voor gebruik achteraan kookplaat) en vier zelf-borende schroeven "S".

Modellen met een breedte van 90cm (afb. 1.2b): De set bevat vier beugels van het type "F" (voor gebruik vooraan kookplaat), drie beugels van het type "R" (voor gebruik achteraan kookplaat) en zeven zelf-borende schroeven "S".

- Maak een opening in het werkblad afb. 1.1a.
- Trek pakking "G" over de rand van het gemaakte gat en zorg ervoor dat u de verbinderanden laat overlappen.
- Zet de beugels "F" en "R" vast in de voorziene gaten, zonder de schroeven "S" vast te draaien op dit moment. Zorg ervoor dat de beugels correct staan zoals afgebeeld (afb. 1.2c en 1.2d). Draai de beugels zodat de kookplaat in het keukenmeubel geplaatst kan worden.
- Zet de kookplaat in het keukenmeubel en plaatst correct.
- Zet de beugels "F" en "R" vast; einde "A" van de beugels moet in het voorziene gaatje geplaatst worden (afb. 1.2c en 1.2d).
- Zet schroeven "S" vast totdat de kookplaat helemaal vastgeschroefd is aan het keukenmeubel.
- Met behulp van een scherp mes, trim het overbodige afdichtingsmateriaal van de rand van de kookplaat. Bezorg geen schade aan het keukenmeubel.



EISEN VOOR DE VENTILATIE

De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

INSTALLATIERUIMTE

De ruimte waarin het gastoestel wordt geplaatst, moet over een natuurlijke luchtstroom beschikken zodat het gas kan branden (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

De luchtstroom moet afkomstig zijn van een of meer openingen in de buitenmuren met een vrije ruimte van ten minste 100 cm² (of verwijzen naar de geldige lokale regelgeving).

De openingen moeten dicht bij de bodem zijn, bij voorkeur aan de kant tegenover de uitlaat voor verbrandingsproducten, en moeten zo gemaakt zijn dat ze noch van binnen, noch van buiten kunnen geblokkeerd worden.

Wanneer het niet mogelijk is om zulke openingen te maken, mag de nodige lucht ook afkomstig zijn uit een aanpalende ruimte die voldoende verlucht is, indien dat geen slaapkamer of gevaarzone is (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

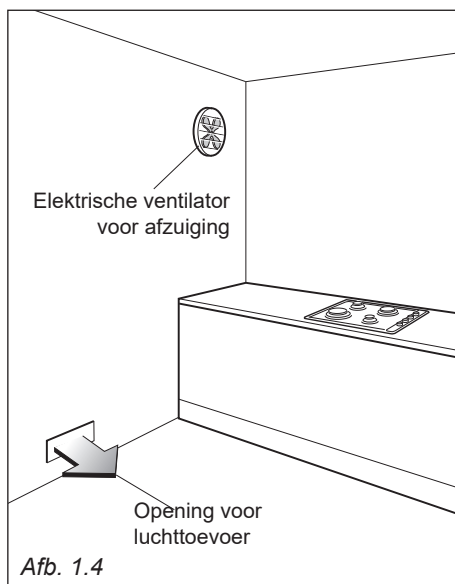
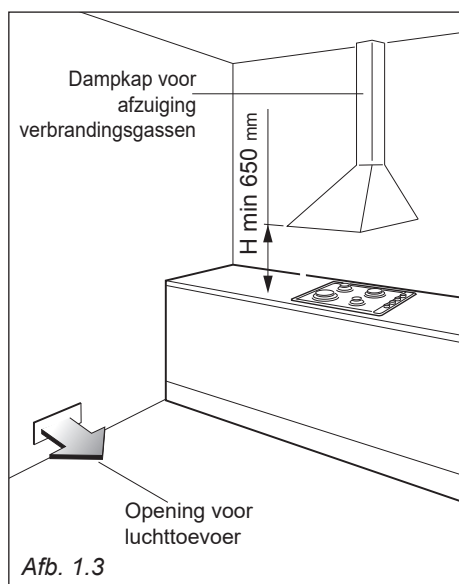
In dat geval moet de keukendeur zorgen voor een luchtstroom.

AFVOER VAN DE VERBRANDINGS GASSEN

Er moet een afzuigkap in directe verbinding met de buitenlucht voorzien worden zodat verbrandingsproducten van het gastoestel afgevoerd kunnen worden (afb. 1.3).

Indien dat niet mogelijk is, kan gebruik gemaakt worden van een elektrische ventilator, die aan de buitenmuur of een raam bevestigd is. Deze moet een vermogen hebben zodat per uur 3-5 keer zoveel lucht als het totale volume van de keuken verplaatst wordt (afb. 1.4).

De ventilator kan alleen geplaatst worden indien de ruimte voldoende luchtopeningen heeft waardoor de lucht kan binnenkomen, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Keuze van geschikte plaats'.



2 GASGEDEELTE

BE Cat: II 2E+3+

GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- Butaan en Propaan (in een fles) G31/G31
- Aardgas (G 20/G25)

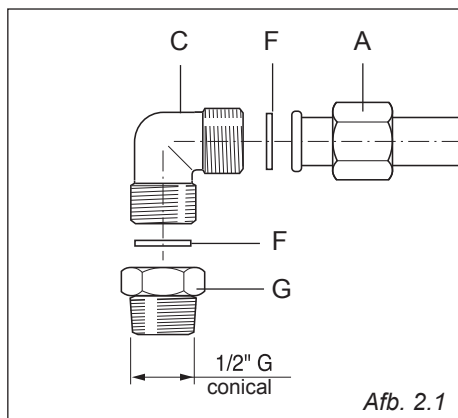
Het komfoor is door de fabrikant voorbereid en ingesteld om te werken op het type gas dat vermeld is op het typeplaatje van het komfoor en in deze handleiding.

De aansluiting van het komfoor is als volgt samengesteld (afb. 2.1):

- 1 nippel "A"
- 1 haaks verbindingsstuk "C"
- 2 pakking "F"
- 1 conisch verbindingsstuk "G"

De gasaansluiting moet door een bevoegd installateur verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende voorschriften.

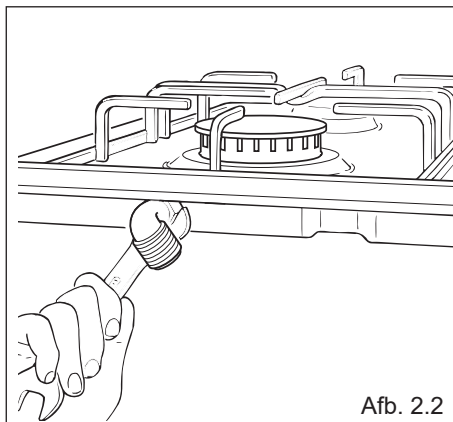
Bevestig het conische verbindingsstuk "G" (meegeleverd) aan het haakse verbindingsstuk "C" met de pakking "F" ertussen, voordat u het toestel aansluit op de gasleiding.



De aansluiting kan in elke gewenste richting worden gedraaid nadat het verbindingsstuk "C" is losgedraaid van nippel "A" (afb. 2.1).

BELANGRIJK

- Draai het verbindingsstuk "C" nooit zonder eerst nippel "A" los te maken (afb. 2.2).
- De pakking "F" (afb. 2.1) zorgen voor de dichtheid van de gasaansluiting. Het is raadzaam deze onderdelen bij de geringste vervorming of afwijking te vervangen. Het is raadzaam deze onderdelen bij de geringste vervorming of afwijking te vervangen.
- De aansluiting met een onbuigzame metalen buis mag geen kracht op het komfoor uitoefenen.
- Als er een buigzame metalen buis wordt gebruikt moet er op worden gelet dat deze niet in aanraking kan komen met beweeglijke onderdelen of klem kan raken.
- Buigzame buizen moeten over hun hele lengte te inspecteren zijn, voor de uiterste datum van gebruik (op de slang gedrukt) vervangen worden en zij mogen maximaal 2 meter lang zijn.
- Controleer de afdichting van de gasaansluiting met zeepsop, nooit met een vlam.



Onderhoud van de gasbranders

  TABEL VAN DE INSPUITERS Cat: II 2E+3+				
BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,40	50	77
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	66	101
Snelle brander (R)	3,00	0,75	87	129
Dubbele kroon compact (DCC)	3,50	1,50	92	139
Dubbele kroon (DR)	3,80	1,50	98	141
Combi (DB) - binnenkroon	0,80	0,40	46	70
Combi (DB) - buitenkroon	3,40	1,50	65 (x2)	95 (x2)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m³/h x kW)	
BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m³/h]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Dubbele kroon compact (DCC)	7,00
Dubbele kroon(DR)	7,60
Combi (DB) - binnenkroon alleen	1,60
Combi (DB) - buitenkroon alleen	6,80
Combi (DB) - binnen en buitenkroon	8,40

GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

BELANGRIJK

Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk fornuis wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de inspueters".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

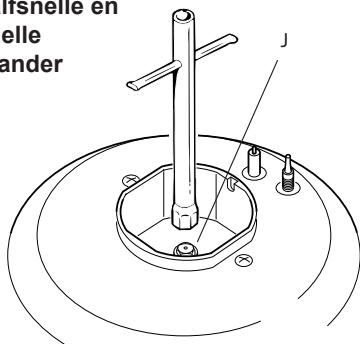
VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN HET WERKBLAD

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (afb. 2.3a, 2.3b, 2.3c, 2.3d) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.
- Plaats na het vervangen van de sproeiers het meegeleverde label met het nieuwe gassoort.

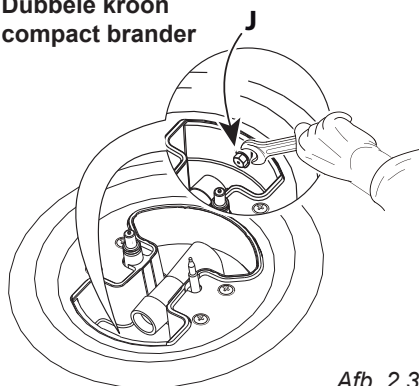
De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.

Hulpbrander, halfsnelle en snelle brander



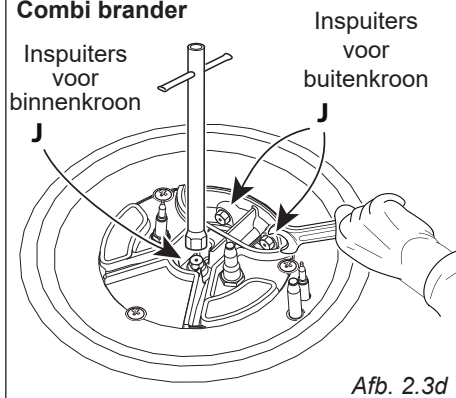
Afb. 2.3a

Dubbele kroon compact brander



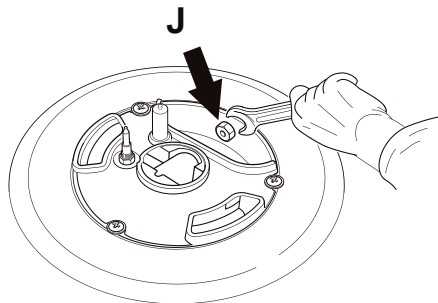
Afb. 2.3b

Combi brander



Afb. 2.3d

Dubbele kroon brander



Afb. 2.3c

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN HET WERKBLAD

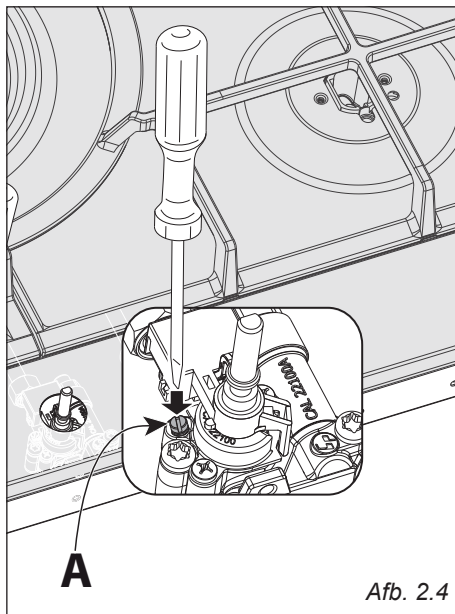
Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken.
- De kraan op kleinstand plaatsen.
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (A) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (afb. 2.4).
- **Modellen met dubbele brander:** Stel voor de dubbele brander het minimum in (zoals hierboven aangegeven) voor beide gaskleppen (een voor de binnen- en een voor de buitenkroon). De handelingen moeten worden uitgevoerd bij één gasklep per keer.

Vorr G30/G31 (butaangas/propaangas) gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.



BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

ALGEMEEN

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
- Aangezien de aders van het netsnoer van dit apparaat mogelijk anders zijn gekleurd hebben die niet overeenstemmen met de gekleurde markeringen van de aansluitklemmen in de stekker, dient u als volgt te handelen:
 - de geel/groene ader moet worden aangesloten op de klem van de stekker die gemarkeerd is met de letter **E**, het aardesymbool of de kleur geel/groen;
 - de blauwe ader moet worden

aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter **N** of de kleur zwart;

- de bruine ader moet worden aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter **L** of de kleur rood;
- De geaarde stekker moet op een geaard stopcontact worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50°C komt;
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent instaleur te laten vervangen.
- Het toestel moet van de eigen toevoer voorzien zijn; andere toestellen die nabij geïnstalleerd zijn moeten op een aparte toevoer aangesloten zijn.
- **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**
- **Indien de kookplaat barsten vertoont, sluit de elektriciteitstoevoer af en contacteer de klantendienst.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD TYPE "H05V2V2-F" (bestand tegen een temperatuur van 90°C)

220-240 V 50-60 Hz

3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.

(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos.

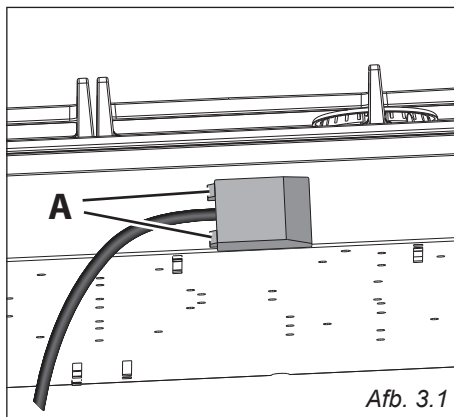
AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

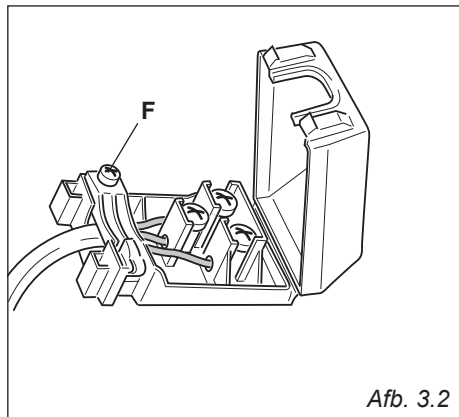
Om de voedingskabel op de kookplaat aan te sluiten, moeten de volgende handelingen worden uitgevoerd:

- Open het deksel "A" van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken te steken "A" (Afb. 3.1).
- Open de kabelklem door schroef "F" (afb. 3.2), los te draaien, draai de schroeven van de contacten los en verwijder de kabel.
- De nieuwe kabel, van een geschikt type en met voldoende doorsnede, moet overeenkomstig onderstaande schema's worden aangesloten op de contacten (afb. 3.3.)
- Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

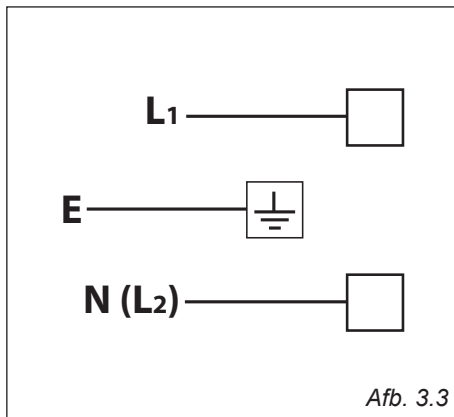
Opmerking: De aardkabel moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.



Afb. 3.1



Afb. 3.2

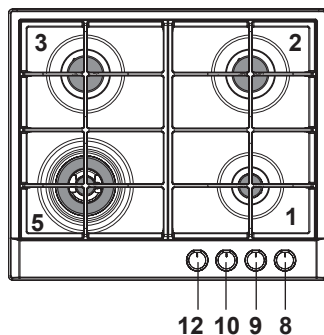


Afb. 3.3

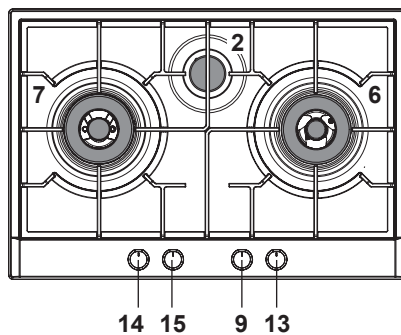
Advies voor de gebruikers

1 ALGEMENE GEGEVENS

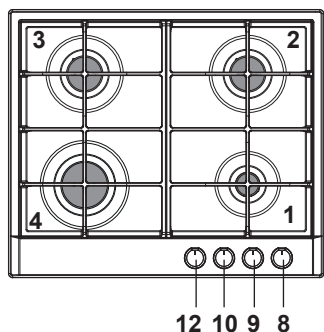
Afb. 1.1



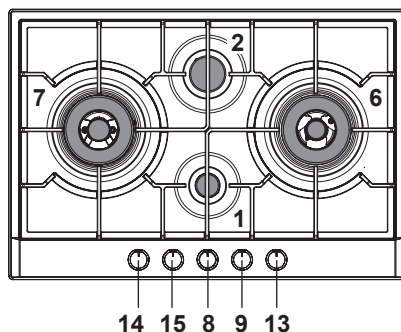
Afb. 1.3



Afb. 1.2



Afb. 1.4

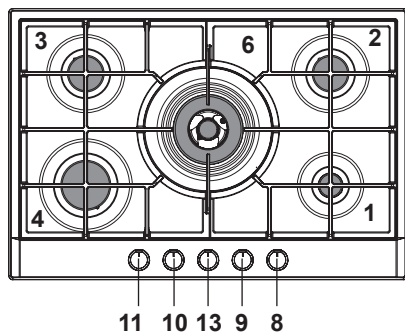


OPMERKING:

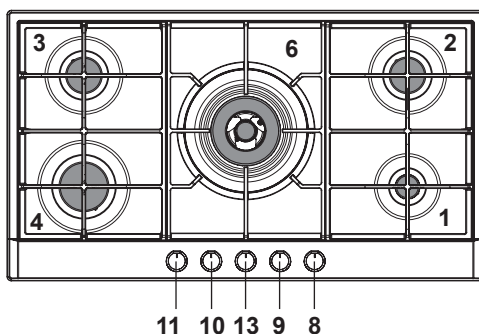
De knop en de symbolen kunnen variëren.

Voorzichtig! Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

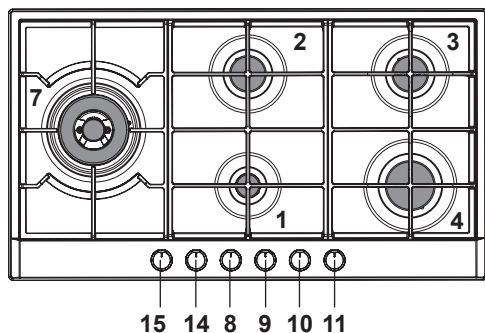
Afb. 1.5



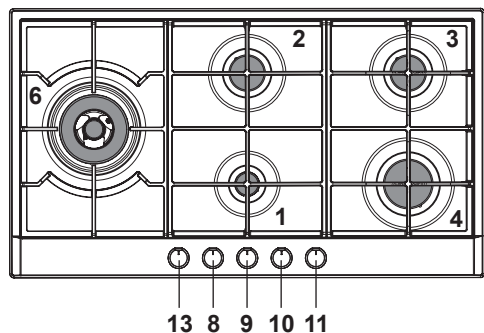
Afb. 1.6



Afb. 1.7



Afb. 1.8



OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

Voorzichtig! Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Hulpbrander (A)	1,00 kW
2. Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3. Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
4. Snelle brander (R)	3,00 kW
5. Dubbele kroon compact (DCC)	3,50 kW
6. Dubbele kroon (DR)	3,80 kW
7. Combi (DB) (*)	4,20 kW

(*) **BELANGRIJK:** De dubbele brander wordt bediend door twee aparte knoppen; één knop voor de binnenkroon en één knop voor de buitenkroon.

De binnen- en buitenkroon kunnen samen of apart worden gebruikt. Controleer na gebruik van de dubbele brander of beide bedieningsknoppen in de gesloten “●”-positie staan.

BESCHRIJVING BEDIENINGSKNOPPEN

8. Bedieningsknop (1)
9. Bedieningsknop (2)
10. Bedieningsknop (3)
11. Bedieningsknop (4)
12. Bedieningsknop (5)
13. Bedieningsknop (6)
14. Bedieningsknop (7), binnenkroon
15. Bedieningsknop (7), buitenkroon

OPMERKING

- Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- Veiligheidsventielen: is wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

WAARSCHUWING:

Als de vlammen van de brander per ongeluk uit gaan, moet u de bedieningsknop dichtdraaien en tenminste een minuut wachten voordat u opnieuw probeert het apparaat aan te steken.

WAARSCHUWING:

Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd.

Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuis te installeren.

WAARSCHUWING:

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

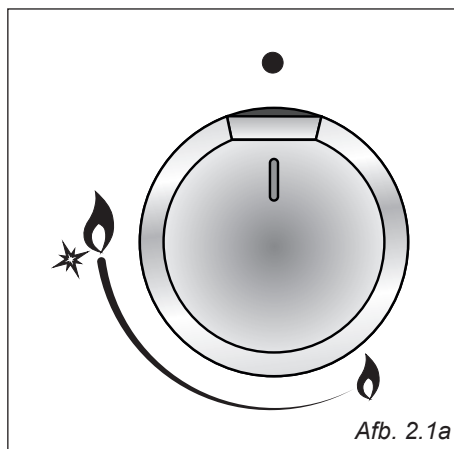
De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 2.1a - 2.1b) die inwerkt op de kraan met veiligheidsafsluiting.

Door het merkteken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt  gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt  of **9** vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt  of **1** vertraagd debiet (brander op minimum)

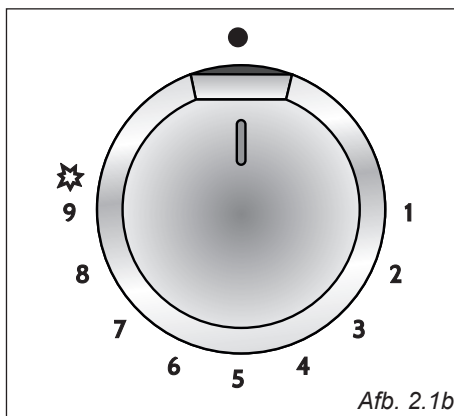
- ✓ Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.
- ✓ De maximale gastoevoer gebruikt u om vloeistof snel aan de kook te brengen, de minimale gastoevoer voor het voorzichtig opwarmen en warm houden.
- ✓ Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand. Om te sluiten, de knop rechts draaien tot de inschakeling van de veiligheid.

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.



Afb. 2.1a

OPMERKING: De knop en de symbolen kunnen variëren.



Afb. 2.1b

Voorzichtig!
Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Om de branders aan te steken:

1. Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop (afb. 2.2a - 2.2b) indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam "★" of "9") draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is. (Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).
1. Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
2. Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand "●" draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.

N.B: Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop in de hoogste stand staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

COMBI BRANDER - Alleen bij bepaalde modellen

De combibrander is een zeer veelzijdige brander waarmee u verschillende regelingsmogelijkheden heeft en optimaal kunt koken.

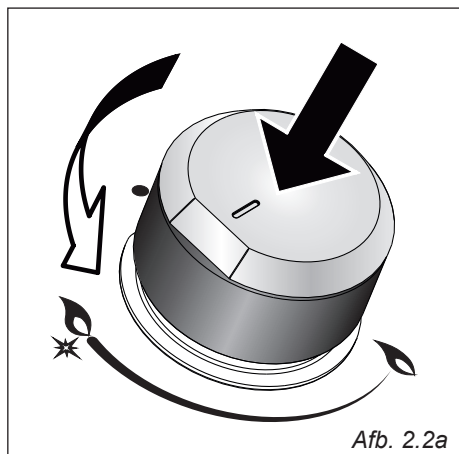
Hij is samengesteld uit een binnen- en een buitenkroon: **de binnen- en buitenkroon kunnen samen of apart worden gebruikt.**

De dubbele brander wordt bediend door twee aparte knoppen:

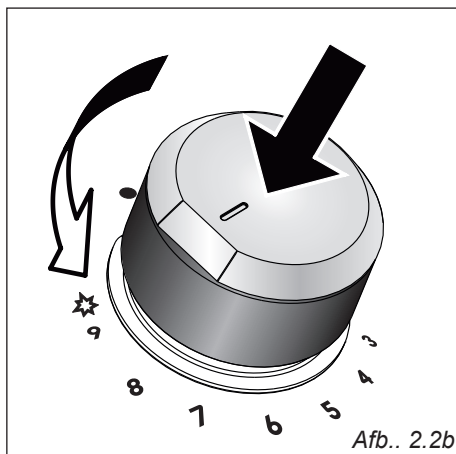
- één knop voor de binnenkroon alleen ("●" symbool ter identificatie van de bedieningsknop);
- één knop voor de buitenkroon alleen ("○" symbool ter identificatie van de bedieningsknop).
- De Combi brander kan als volgt gebruikt worden:
- Draai de knop met de klok mee - als een kleine brander (alleen de binnenste kroon produceert vlammen);
- als een ultrasnelle brander (vlam alleen geproduceerd door de buitenkroon);
- als een ultra-krachtige brander (alle vlammen gelijktijdig geproduceerd door zowel de binnen- en buitenkroon).



BELANGRIJK: Controleer na gebruik van de dubbele brander of beide bedieningsknoppen in de gesloten "●"-positie staan.



Afb. 2.2a



Afb. 2.2b

KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende symbolen duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.

De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

De branders en pannen moeten worden gebruikt volgens de onderstaande instructies:

DIAMETER OVER PANNEN DIE GEBRUIKT MOGEN WORDEN OP DE BRANDERS

BRANDERS	MINIMUM	MAXIMUM
Hulpbrander (alle modellen behalve het model in afb. 1.4)	6 cm	14 cm
Hulpbrander (modellen in abs. 1.4) (*)	12 cm	14 cm
Halfsnelle brander	16 cm	24 cm
Snelle brander	24 cm	26 cm
Dubbele kroon compact	26 cm	28 cm
Dubbele kroon	26 cm	28 cm
Combi (met ALLEEN debinnenkroon in werking) (*)	20 cm	24 cm
Combi (buitenkroon alleen)	26 cm	28 cm
Combi (met binnen- en buitenkroon in werking)	26 cm	28 cm
Wok (**)	-	Max 36 cm

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

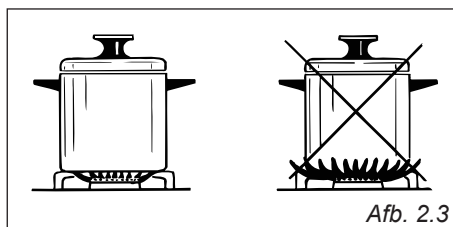
(*) Met roostertje voor kleine pannen (optioneel): diameter minimum 6 cm

(**) Alleen modellen met Dubbele kroon compact, Dubbele kroon of Combi brander en met meegeleverde wokpanadapter

Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

LET OP: Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de brander staan voor maximale stabiliteit en meer efficiëntie.

Zorg ervoor dat de pannen niet in contact staan met de bedieningsknoppen, anders kan de vlam de knoppen oververhitten en deze permanent beschadigen.



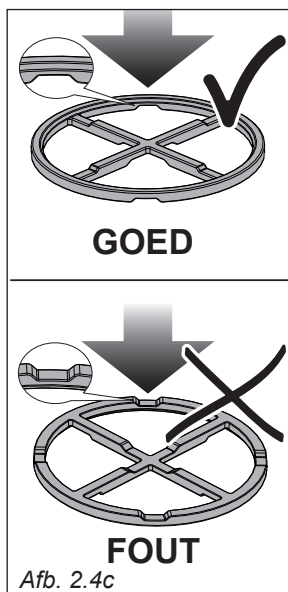
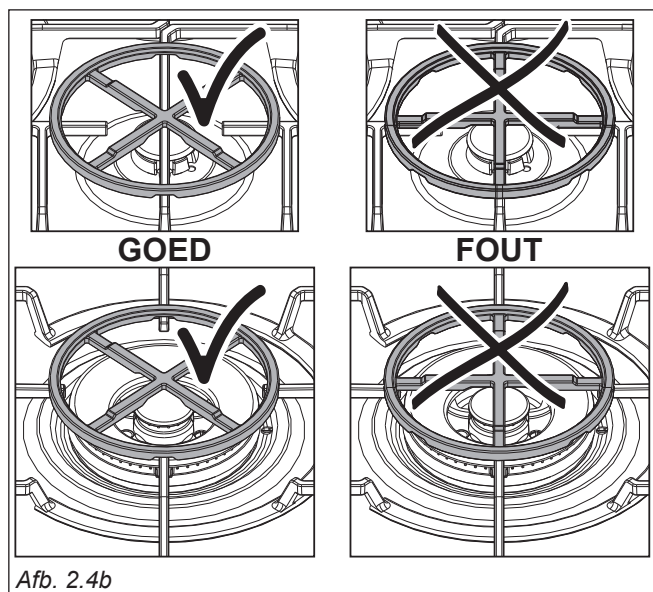
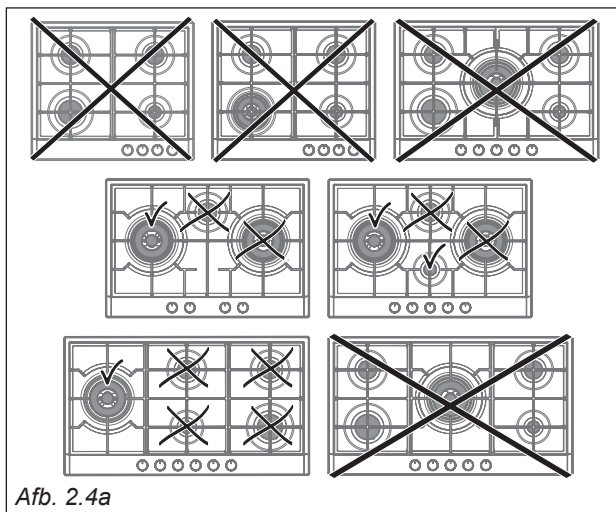
Afb. 2.3

ROOSTERTJE VOOR KLEINE PANNEN - Alleen bij bepaalde modellen (optioneel), afb. 2.4a

Dit rooster:

- kan bovenop het rooster van de hulpbrander (de kleinste brander) gezet worden, wanneer er pannen gebruikt worden met een heel kleine diameter, om te vermijden dat deze omvallen;
- bovenop de Combi brander (**alleen gebruikt met de binnenkroon**) bij gebruik van pannen met een kleine diameter, om te voorkomen dat ze omvallen.

BELANGRIJK: Om storingen aan de brander te voorkomen, **MOET** deze adapter correct worden geplaatst (afb. 2.4b en 2.4c).



SPECIAAL ONDERSTEL VOOR DE “WOK” (optioneel)

(Afb. 2.5a - 2.5b, 2.6a - 2.6b, 2.7a - 2.7b)

Zet het speciale wokrooster op het rooster van de brander met dubbele kroon compact, dubbele kroon of Combi brander (afhankelijk van de modellen).

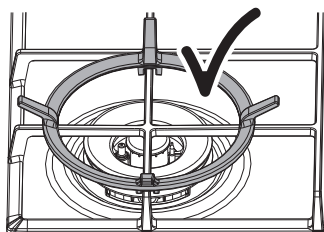
LET OP:

- Het gebruik van een wok zonder het speciale onderstel kan de werking van de brander zwaar storen.
- Zet geen pan met een platte bodem op het speciale onderstel.

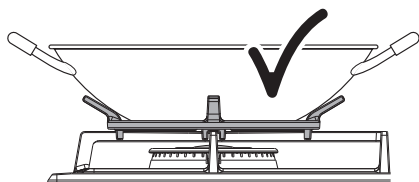
BELANGRIJK:

De speciale wokrooster kan alleen op de brander met Dubbele kroon compact, Dubbele kroon of Combi brander (afhankelijk van de modellen).

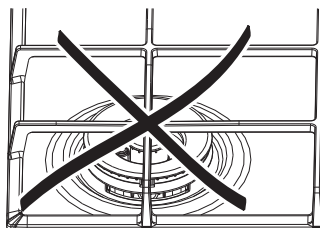
MODELLEN MET DUBBELE KROON COMPACT BRANDER



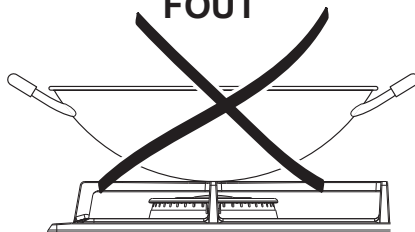
GOED



Afb. 2.5a

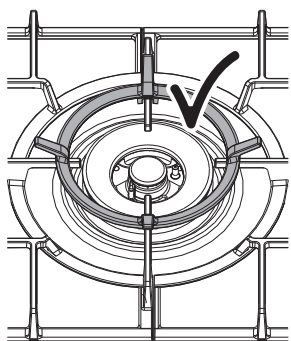


FOUT

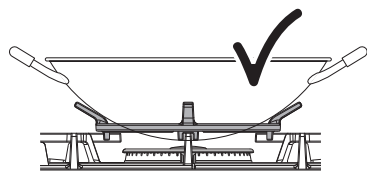


Afb. 2.5b

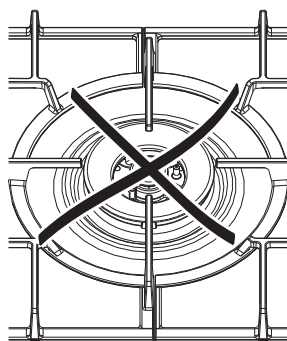
MODELLEN MET DUBBELE KROOM BRANDER



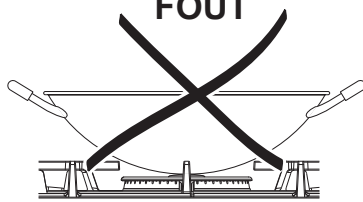
GOED



Afb. 2.6a

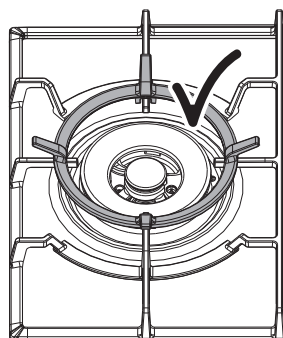


FOUT

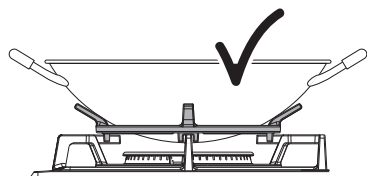


Afb. 2.6b

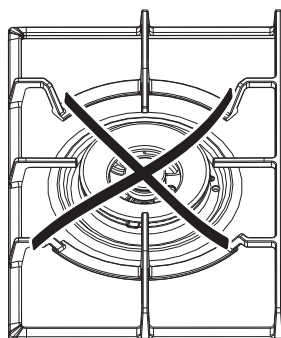
MODELLEN MET COMBI BRANDER



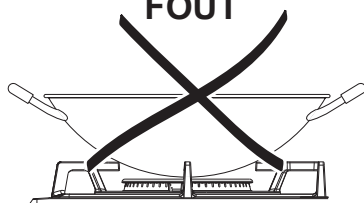
GOED



Afb. 2.7a



FOUT



Afb. 2.7b

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- **Belangrijk:** Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.
- Onder geen enkele omstandigheden mogen de buitenkappen worden verwijderd voor reparatie of onderhoud, behalve door personeel met de juiste kwalificaties
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is, vooral bij het reinigen van de geëmailleerde onderdelen.
- Wees erg voorzichtig dat er geen water in het apparaat binnendringt.
- Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chloor of azijn.
- Reinig oppervlakken met een vochtige doek en gebruik milde, neutrale reinigingsmiddelen. Droog af met een schone, droge doek.
- **BELANGRIJK:** Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Modellen met glazen deksel

Niet dicht deksel wanneer brander brandt.

WAARSCHUWING

- ✓ Niet dicht deksel wanneer de branders nog warm zijn of terwijl de oven werkt.
- ✓ Plaats geen warme kookpannen of zwaar keukengerei op het deksel.
- ✓ Droog het deksel voordat u het opent als er vloeistof op is gemorst.

LET OP: Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

WAARSCHUWING: Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

OPPERVLAKTEN VAN ROESTVRIJ STAAL

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

GASKRANEN

- Zorg dat reinigingsproducten niet in aanraking komen met de ventielen.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. **Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.**

BRANDERS

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden. Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

Waarschuwing! Niet vaatwasmachinebestendig.

Wanneer zure substanties zoals citroensap, tomatensauzen en passata, azijn en andere soortgelijke producten langdurig op het oppervlak blijven liggen, zullen ze het oppervlak beschadigen en de glans doen verdoffen.

Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.

Zorg ervoor dat de elektrode "S" (afb. 3.1, 3.3, 3.4, 3.5) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde "T" (afb. 3.1, 3.3, 3.4, 3.5) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt. Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

NB: Langdurig gebruik kan een verandering in het glazuur rondom de branders en roosters veroorzaken bij de gebieden die aan de hitte zijn blootgesteld. Dit is normaal en hindert de werking van de onderdelen niet.

CORRECTE PLAATSING VAN DE HULPBRANDER, HALFSNELLE EN SNELLE BRANDERS (afhankelijk van uw model kan uw kookplaat slechts enkele van deze branders hebben - zie pagina's 24, 25)

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler "F" en de kap "C" van de branders goed op hun plaats teruggezet (afb. 3.1, 3.2) - Zorg ervoor dat ze waterpas liggen en niet ronddraaien. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

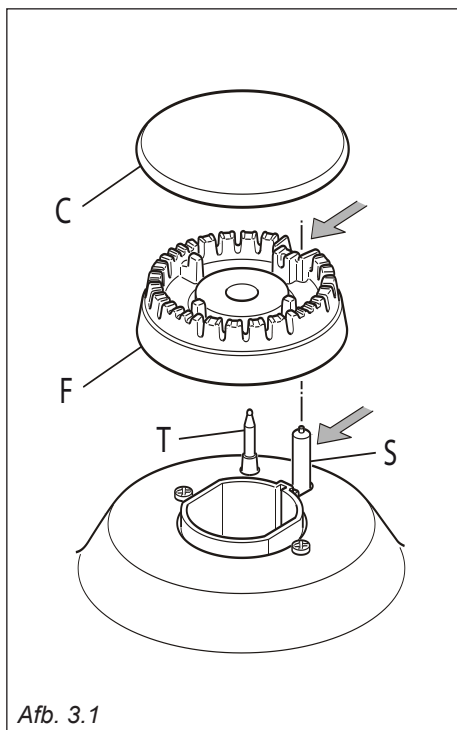
CORRECTE PLAATSING VAN DE BRANDER DUBBELE KROON COMPACT, DUBBELE KROON EN COMBI (afhankelijk van uw model kan uw kookplaat slechts enkele van deze branders hebben - zie pagina's 24, 25)

Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.

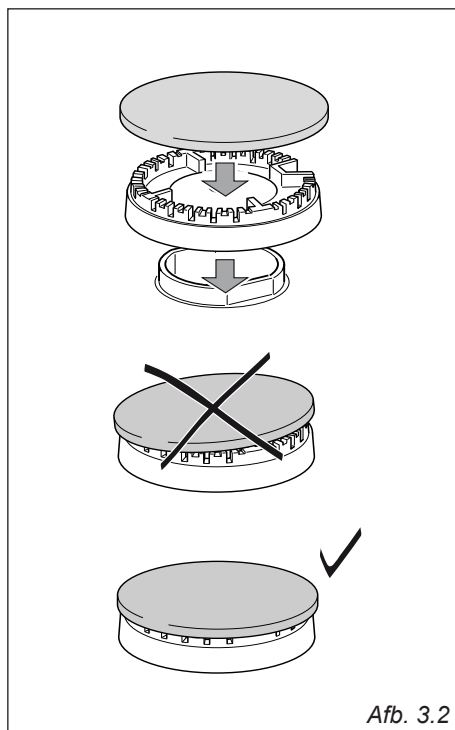
Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken. (zie afb. 3.3, 3.4, 3.5).

Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (Afb. 3.6).

Zet de kap "A" en de ring "B" op hun plaats (Afb. 3.6, 3.7).

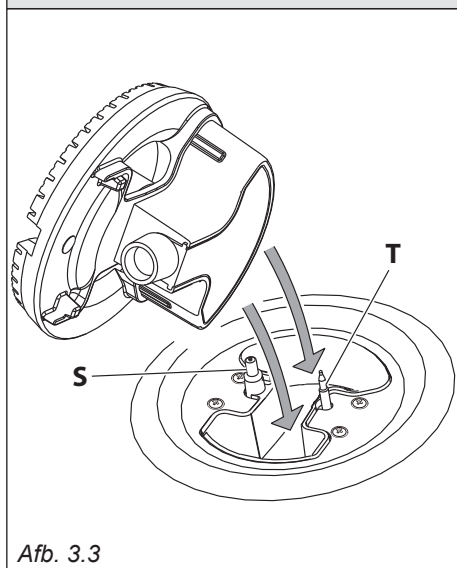


Afb. 3.1



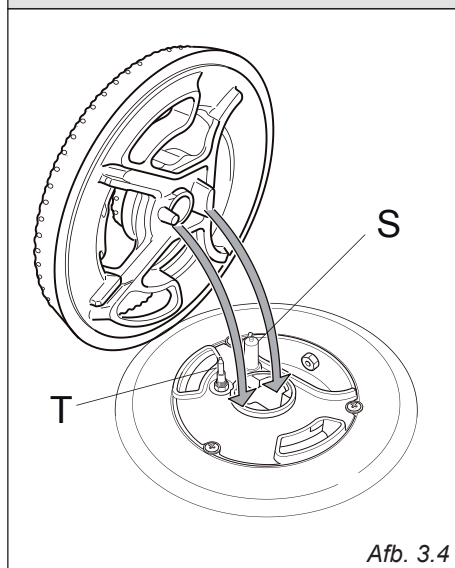
Afb. 3.2

MODELLEN MET DUBBELE KROON COMPACT BRANDER



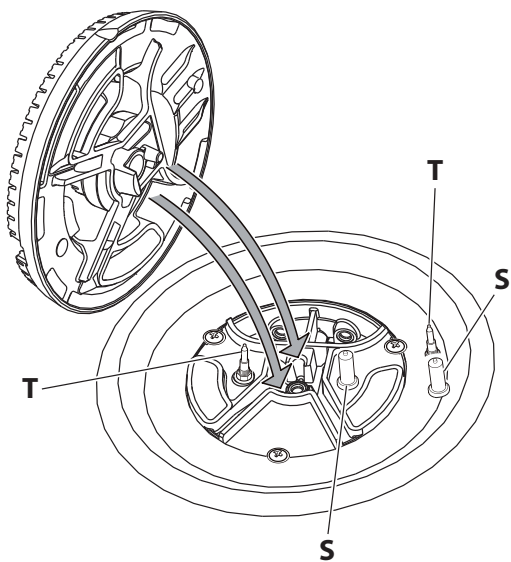
Afb. 3.3

MODELLEN MET DUBBELE KROON BRANDER

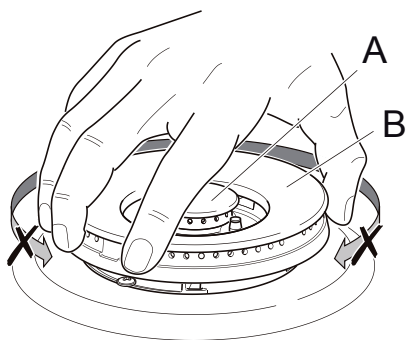


Afb. 3.4

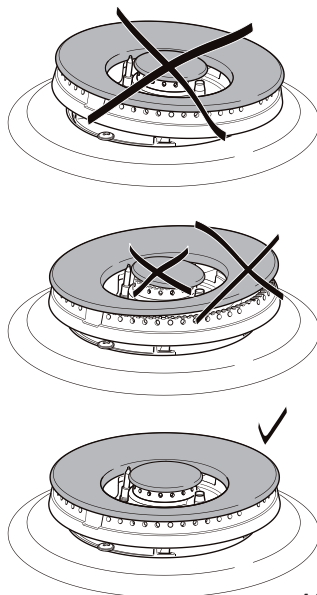
MODELLEN MET COMBI BRANDER



Afb. 3.5



Afb. 3.6



Afb. 3.7

ROOSTERS

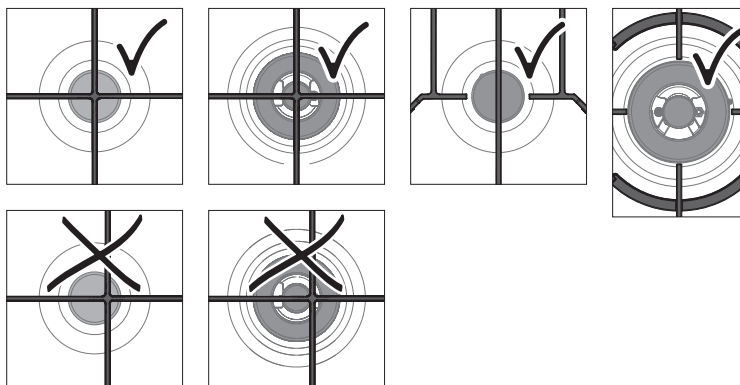
Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden. Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en orgvuldig op hun plaats terugzetten.

Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.

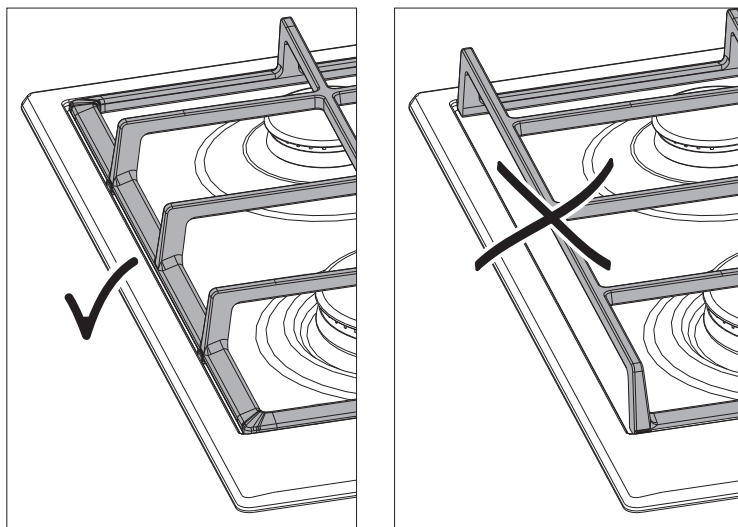
De uitsteeksels van de pannendragers moeten altijd gecentreerd worden met de branders (afb. 3.8).

Het verhoogde gedeelte van de pannendragers mag NIET naar de zijkanten van de kookplaat gericht zijn (afb. 3.9).

NB: Langdurig gebruik kan een verandering in het glazuur rondom de branders en roosters veroorzaken bij de gebieden die aan de hitte zijn blootgesteld. Dit is normaal en hindert de werking van de onderdelen niet.



Afb. 3.8



Afb. 3.9

Cher Client,

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

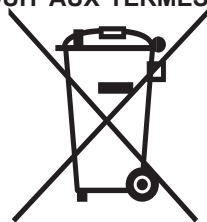
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité du Règlement "Gaz" (UE) 2016/426;
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants sur la table cuisson.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson: brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

PLAQUE DE CUISSON

BRULEURS A GAZ

- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

Conseils à l'installateur

IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).

- L'installation, le réglage et la transformation de la table de cuisson, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

La non observation de cette règle annule la garantie.

- L'installation gaz et électrique doit être effectuée correctement, en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm, et une épaisseur de 30 à 40 mm.**
- **L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 105°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

1 INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Pour encastrer la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 1.1a, sans oublier que:

■ Modèles 60cm de large:

- A l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère (ou d'une cloison de séparation ou d'un autre appareil), il faut laisser une distance minimale de 40 mm.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four (qui n'est pas muni d'un ventilateur de refroidissement), il est obligatoire de mettre une cloison de séparation au-dessous de la table de cuisson comme indiqué dans la figure 1.1c.
- Si la partie inférieure de la table de cuisson est accessible après l'installation (par exemple à travers une armoire ou un tiroir) ou si le four (installé au-dessous de la table de cuisson) est muni d'un ventilateur de refroidissement, il n'est pas obligatoire de mettre une cloison de séparation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, les deux appareils doivent être raccordés au réseau de gaz et/ou d'électricité avec des connexions indépendantes.

■ Modèles 75cm de large:

- A l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère (ou d'une cloison de séparation ou d'un autre appareil), il faut laisser une distance minimale de 40 mm.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four (qui n'est pas muni d'un ventilateur de refroidissement) ou si la partie inférieure de la table est accessible après l'installation (par exemple à travers une armoire ou un tiroir), il est obligatoire de mettre une cloison de séparation au-dessous de la table de cuisson comme indiqué dans la figure 1.1c.
- Si le four (installé au-dessous de la table de cuisson) est muni d'un ventilateur de refroidissement, il n'est pas obligatoire de mettre une cloison de séparation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, les deux appareils doivent être raccordés au réseau de gaz et/ou d'électricité avec des connexions indépendantes.

■ Modèles 90cm de large:

- A l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère (ou d'une cloison de séparation), il faut laisser une distance minimale de 40 mm.
- Si la partie inférieure de la table est accessible après l'installation (par exemple à travers une armoire ou un tiroir), il est obligatoire de mettre une cloison de séparation au-dessous de la table de cuisson comme indiqué dans la figure 1.1c.

■ Tous les modèles:

- Toute paroi, se trouvant à côté de la table de cuisson, doit être à une distance minimale de 200 mm (entre le côté de la découpe et la paroi - figs. 1.1a, 1.1b).
- La paroi à l'arrière de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60 mm (de côté arrière de la découpe - fig. 1.1a).
- S'il y a un élément mural (ou une hotte) au-dessus de la table de cuisson, veiller à ce que la distance entre cet élément (ou cette hotte) et la grille de la table soit d'au moins 650 mm (voir fig. 1.1b).

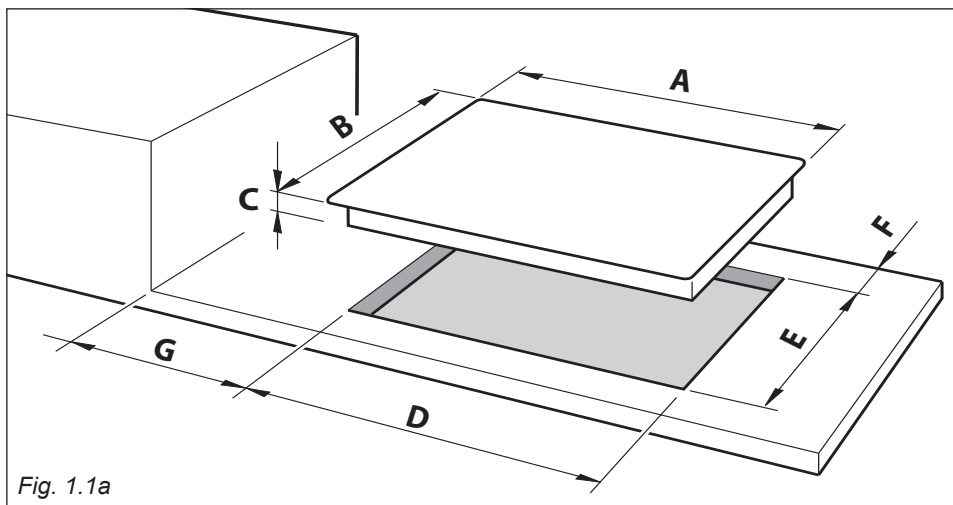


Fig. 1.1a

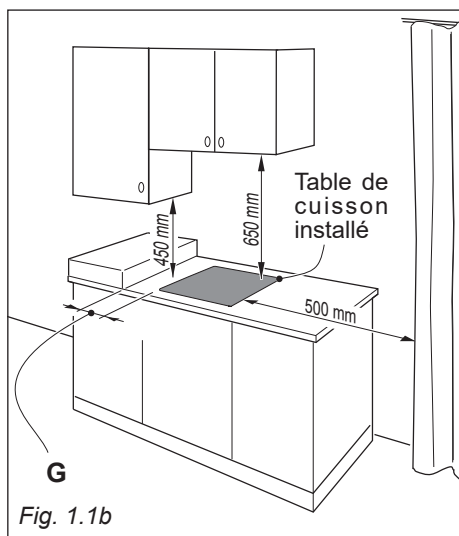
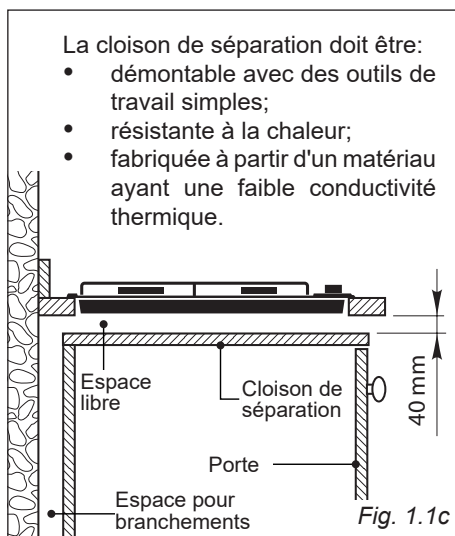


Fig. 1.1b



- La cloison de séparation doit être:
- démontable avec des outils de travail simples;
 - résistante à la chaleur;
 - fabriquée à partir d'un matériau ayant une faible conductivité thermique.

Fig. 1.1c

Description	Dimensions (mm)						
	A	B	C	D	E	F (minimum)	G (minimum)
Modèles 60cm de large	600	510	49	560	480	60	200
Modèles 75cm de large	750	510	49	560	480	60	200
Modèles 90cm de large	900	510	49	840	480	60	200

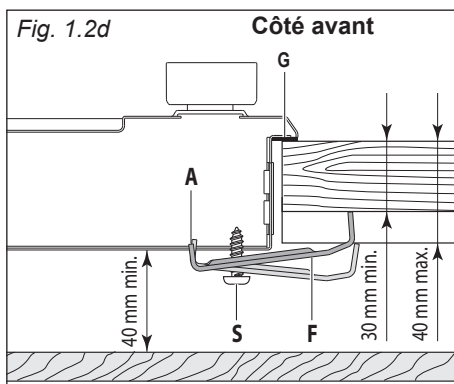
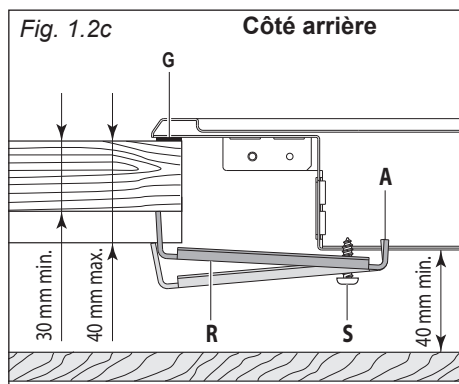
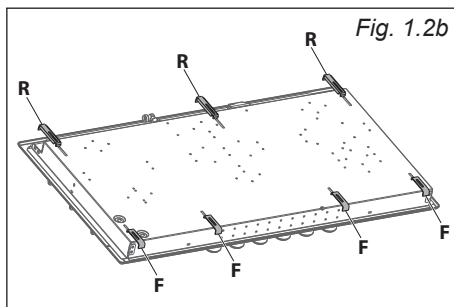
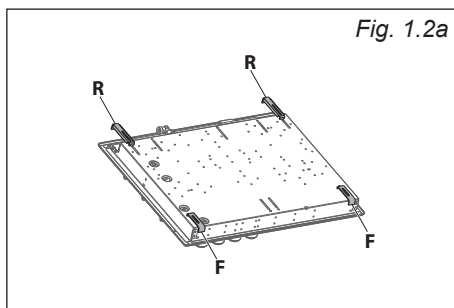
FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Chaque plaque de cuisson est fournie avec une série de languettes et de vis pour la fixer sur les unités ayant un plan de travail de 30 à 40 mm de profondeur.

Modèles 60cm et 75cm de large (fig. 1.2a): Le kit comprend 2 languettes "F" (côté avant de la table de cuisson), 2 languettes "R" (côté arrière de la table de cuisson) et 4 vis auto-taraudeuses "S".

Modèles 90cm de large (fig. 1.2b): Le kit comprend 4 languettes "F" (côté avant de la table de cuisson), 3 languettes "R" (côté arrière de la table de cuisson) et 7 vis auto-taraudeuses "S".

- Découper le meuble en respectant les mesures indiquées dans la fig. 1.1a.
- Placer le joint "G" sur le meuble, au ras de l'ouverture qui a été pratiquée, en veillant à bien superposer les bords du joint.
- Serrer les supports "F" et "R" dans les orifices appropriés, sans serrer les vis "S" for the moment. tout de suite. S'assurer que les languettes sont montées correctement comme indiqué sur le figures 1.2c, 1.2d. Faire tourner les languettes de telle sorte que la table de cuisson peut être mise dans la découpe.
- Insérer la table de cuisson dans la découpe et la positionner correctement.
- Adjuster la position des supports "F" et "R" de façon à ce que la griffe "A" des supports entre dans l'encoche prévue (figs. 1.2c, 1.2d).
- Ensuite serrer les vis "S" pour solidement fixer la table de cuisson.
- À l'aide d'un couteau aigu ou d'un ébarbeur, couper l'excès de matériau de scellement (garniture) autour du rebord de la table de cuisson. Attention de ne pas endommager le plan de travail.



CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif pour l'évacuation des produits de combustion. L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm² (ou se référer aux normes locales en vigueur).

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

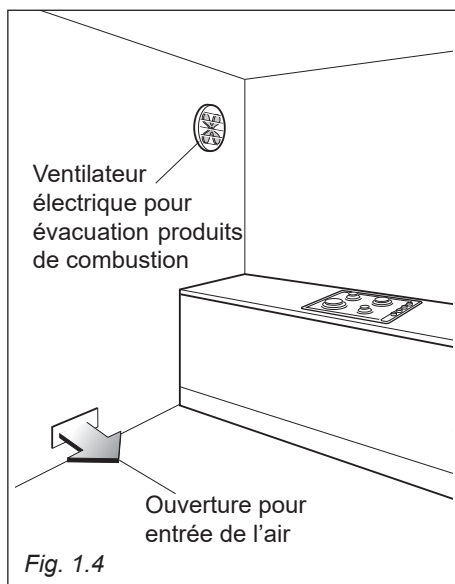
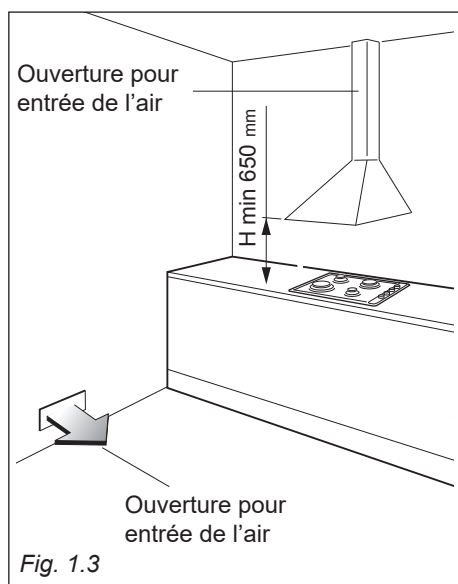
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 1.3).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 1.4).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Local d'installation" existent (conformément aux normes locales en vigueur).



FR

Cat: II 2E+3+

TYPES DE GAZ

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en trois familles:

- Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- Gaz naturels (G20/G25)

S'assurer que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée (voir étiquette appliquée sur l'appareil et sur cette notice d'emploi).

Le groupe raccordement (fig. 2.1) se compose de:

- 1 écrou "A"
- 1 raccord coudé "C":
- 2 rondelles d'étanchéité "F"

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord "C" - écrou "A" (fig. 2.3).

IMPORTANT:

- Ne jamais forcer pour tourner le raccord "C", avant d'avoir desserré le manchon fileté "A".
- Les joints "F" (fig. 2.1) sont les éléments de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.
Il est conseillé de les remplacer lorsqu'ils présentent la moindre déformation ou imperfection.
- Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tubes métalliques flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de la table de cuisson.
- Les tubes flexibles doivent pouvoir être inspectés sur toute leur longueur et remplacés avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) et avoir une longueur maximale de 2 m.
- Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

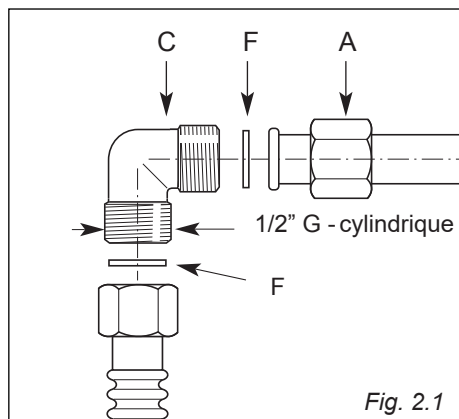


Fig. 2.1

TYPES DE GAZ

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en trois familles:

- Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- Gaz naturels (G20/G25)

S'assurer que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée (voir étiquette appliquée sur l'appareil et sur cette notice d'emploi).

Le groupe raccordement (fig. 2.2) se compose de:

- 1 écrou "A"
- 1 raccord coudé "C":
- 2 rondelles d'étanchéité "F"
- 1 raccord conique "G"

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil à la conduite du gaz, monter le raccord conique "G" (fourni avec l'appareil) sur le raccord coudé "C", en interposant le joint "F".

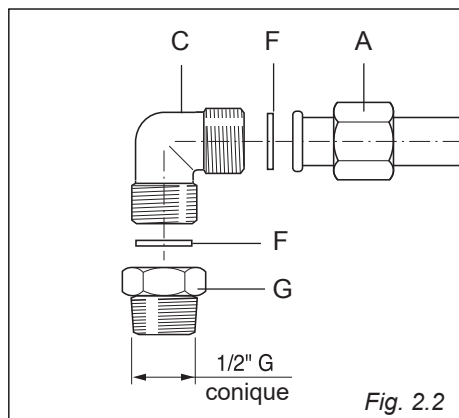


Fig. 2.2

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord "C" - écrou "A" (fig. 5.3).

IMPORTANT:

- Ne jamais forcer pour tourner le raccord "C", avant d'avoir desserré le manchon fileté "A".
- Les joints "F" (fig. 2.2) sont les éléments de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz. Il est conseillé de les remplacer lorsqu'ils présentent la moindre déformation ou imperfection.
- Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tubes métalliques flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de la table de cuisson.
- Les tubes flexibles doivent pouvoir être inspectés sur toute leur longueur et remplacés avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) et avoir une longueur maximale de 2 m.
- Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

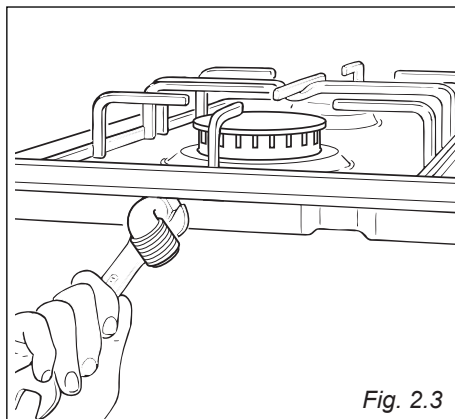


Fig. 2.3

ENTRETIEN GAZ

TABLEAU DES INJECTEURS

Cat: II 2E+3+  			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BRULEURS	Débit nominal [Hs - kW]	Débit réduit [Hs - kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50	77
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapide (R)	3,00	0,75	87	129
Double couronne compact (DRC)	3,50	1,50	92	139
Double couronne (DR)	3,80	1,50	98	141
Double (DB) - couronne intérieure	0,80	0,40	46	70
Double (DB) - couronne extérieure	3,40	1,50	65 (x2)	(95 x2)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m³/h x kW)

BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Double couronne compact (DRC)	7,00
Double couronne (DR)	7,60
Double (DB) - seulement couronne intérieure	1,60
Double (DB) - seulement couronne extérieure	6,80
Double (DB) - couronne intérieure+extérieure	8,40

GRAISSAGE DES ROBINETS

Les opérations à exécuter doivent être effectués par un technicien qualifié.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS

Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Consulter le "Tableau des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

OPERATIONS A EFFECTUER POUR SUBSTITUER LES INJECTEURS

To replace the injectors proceed as follows:

- Enlever grilles, chapeaux des brûleurs et retirer en les faisant glisser les manettes.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (figs. 2.4a, 2.4b, 2.4c, 2.4d) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser.

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas exiger de réglage de l'air primaire.

**Brûleurs auxiliaire
semi-rapide,
et rapide**

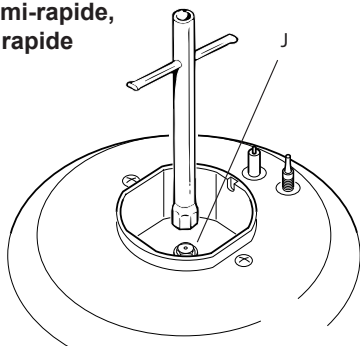


Fig. 2.4a

**Brûleurs double
couronne compact**

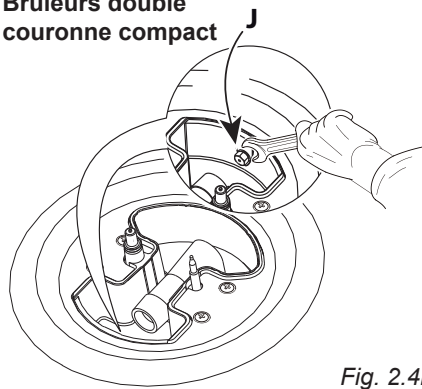


Fig. 2.4b

Brûleurs double

Injecteur pour
la couronne
intérieure

Injecteur pour
les couronnes
extérieures

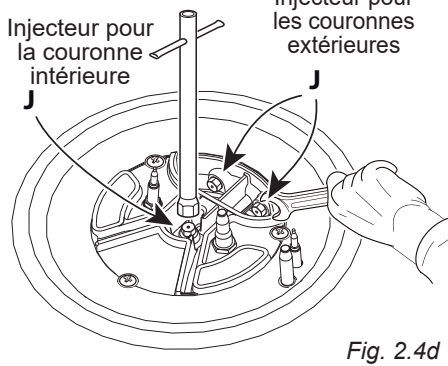


Fig. 2.4d

**Brûleurs double
couronne**

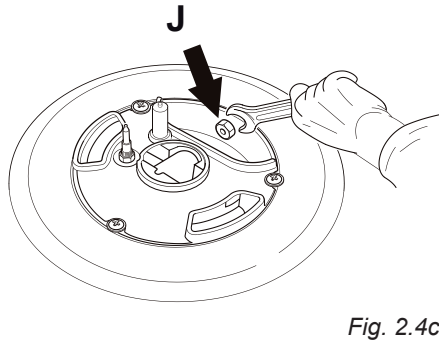


Fig. 2.4c

REGLAGE DU MINIMUM DES BRULEURS A GAZ

En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- Allumer le brûleur.
- Porter la manette en position ralenti (brûleur au minimum).
- Enlever la manette.
- Tourner la vis "A" jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis (fig. 2.5).
- **Modèles avec brûleur double:** Pour le brûleur double régler le débit réduit (comme indiqué ci-dessus) des tous les deux robinets de gaz (un robinet pour la couronne intérieure at l'autre pour la couronne extérieure). Les opérations doivent être effectuées un robinet de gaz à la fois.

Pour le gaz GPL (G30/G31), visser complètement la vis de réglage

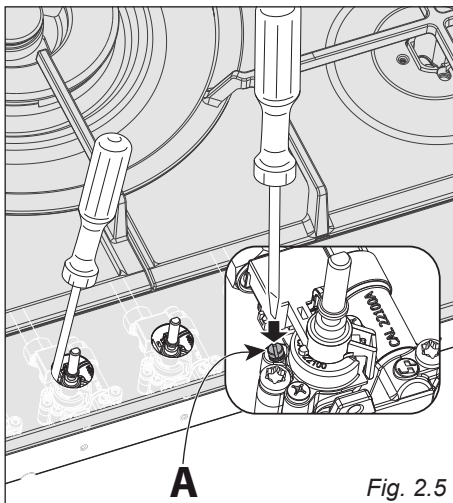


Fig. 2.5

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu pour responsable.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil et conformément aux normes locales en vigueur.
- Les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marques colorées qui permettent de repérer les bornes de votre prise, si cela est le cas, procéder comme suit:
 - le fil jaune/vert doit être relié à la borne de la prise marquée par la lettre "E" ou le symbole de terre  ou encore colorée en vert ou en jaune/vert;

- le fil bleu doit être relié à la borne portant la lettre "N" ou colorée en noir;
- le fil marron doit être relié à la borne portant la lettre "L" ou colorée en rouge.
- La fiche bipolaire doit être branchée sur une prise reliée à la mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50°C au delà de la température ambiante.
- Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être alimenté individuellement; d'autres appareils installés éventuellement à proximité doivent être alimentés séparément.
- **N.B. La mise à terre de l'appareil est obligatoire. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.**
- **Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau et appeler le Service Après-Vente.**

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement ou si la prise et la fiche de l'appareil étaient incompatibles, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié. Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE "H05V2V2-F" (résistants à une température de 90°C.)

220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(**) Raccordement par boîte de connexion murale.

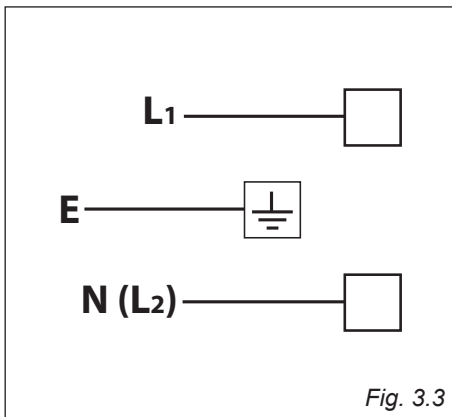
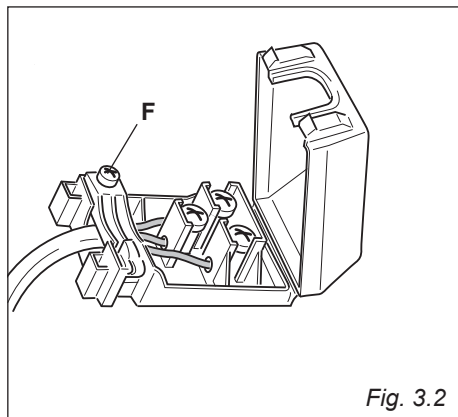
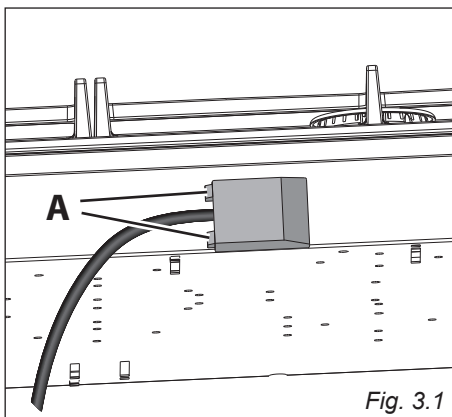
BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

Pour le branchement du câble d'alimentation, procéder de la façon suivante:

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 3.1).
- Ouvrir le serre-câble, en dévissant la vis "F" (fig. 3.2), dévisser les vis des bornes et enlever le câble.
- Le nouveau câble d'alimentation, de type et de section adéquats, est raccordé au bornier suivant le schéma de la figure 3.3.
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.



Conseil pour les utilisateurs

1

CARACTÉRISTIQUES ET INFORMATIONS TECHNIQUES

Fig. 1.1

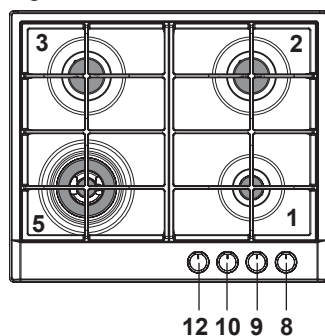


Fig. 1.3

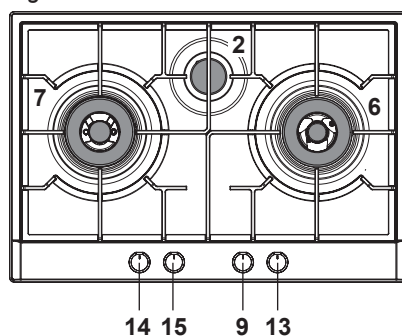


Fig. 1.2

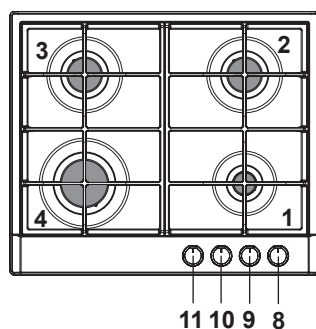
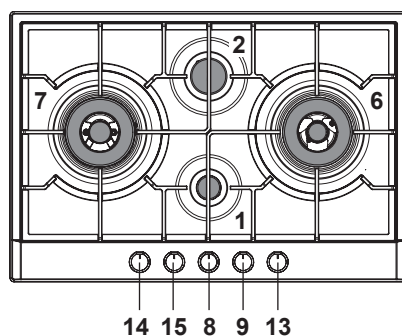


Fig. 1.4



Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

NOTE:
Les manettes et les symboles peuvent varier.

Fig. 1.5

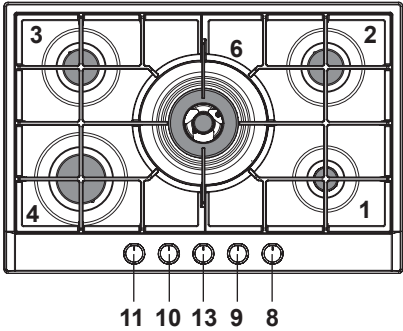


Fig. 1.6

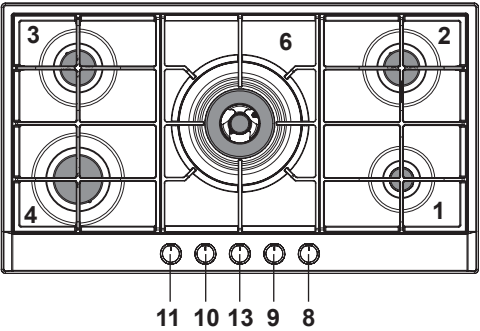


Fig. 1.7

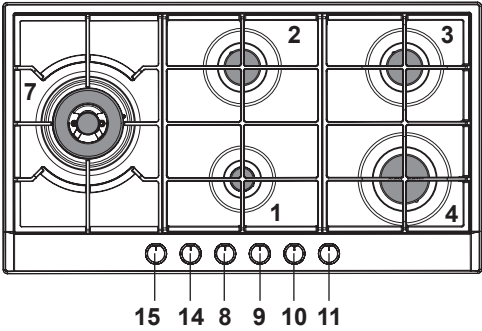
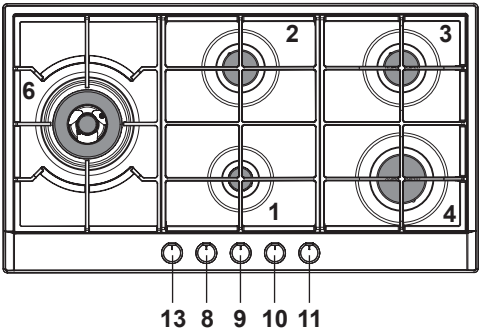


Fig. 1.8



Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

NOTE:
Les manettes et les symboles peuvent varier.

BRULEURS A GAZ

- | | |
|--|---------|
| 1. Brûleur auxiliaire (A) | 1,00 kW |
| 2. Brûleur semirapide (SR) | 1,75 kW |
| 3. Brûleur semirapide (SR) | 1,75 kW |
| 4. Brûleur rapide (R) | 3,00 kW |
| 5. Brûleur Double couronne compact (DRC) | 3,50 kW |
| 6. Brûleur Double couronne (DR) | 3,80 kW |
| 7. Brûleur double (DB) (*) | 4,20 kW |

(*) **IMPORTANT: Le brûleur double est commandé par deux manettes séparées, une pour régler la puissance de la couronne intérieure seule et l'autre pour régler la puissance de la couronne extérieure seule.**

La couronne intérieure et celle extérieure peuvent être utilisées ensemble ou séparément.

Après l'utilisation du brûleur double, vérifier que tous les deux manettes de commande sont en position de fermeture (position "●").

DESCRIPTION DES COMMANDES

8. Manette commande brûleur (1)
9. Manette commande brûleur (2)
10. Manette commande brûleur (3)
11. Manette commande brûleur (4)
12. Manette commande brûleur (5)
13. Manette commande brûleur (6)
14. Manette commande brûleur (7), couronne intérieure
15. Manette commande brûleur (7), couronne extérieure

Remarque:

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

IMPORTANT:

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT:

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT:

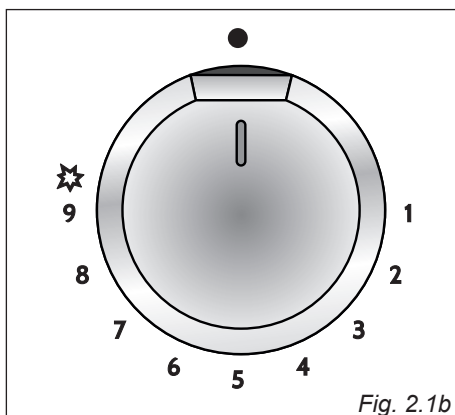
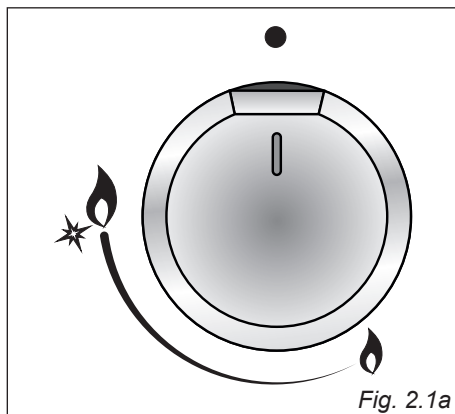
L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par le bouton qui commande les robinets.

En faisant coïncider le repère de la manette (fig. 2.1a ou 2.1b) avec les symboles marqués sur le tableau de bord, nous aurons:

- repère ● robinet fermé (brûleur éteint)
 - repère  ou 9  plein débit (brûleur au maximum)
 - repère  ou 1 ralenti (brûleur au minimum)
- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
 - Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
 - Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.



Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

NOTE:
Les manettes et les symboles peuvent varier.

N.B. Lorsque la table de cuisson n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

Attention!
La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

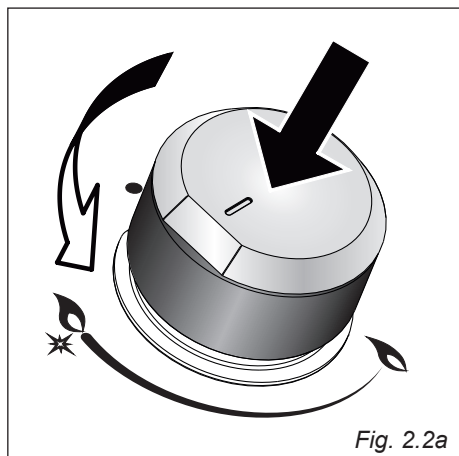
ALLUMAGE DES BRÛLEURS

Pour allumer le brûleur, il faut suivre les instructions ci-dessous:

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner (fig. 2.2a ou 2.2b) jusqu'à la position de débit maximum "★" ou "9"; puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
En cas de coupure de courant électrique approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "●" (éteint), **attendre au moins 1 minute** et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.



BRÛLEUR DOUBLE - CERTAINS MODELES UNIQUEMENT

Le brûleur double est un brûleur très flexible qui comporte différents réglages et permet une cuisson optimale.

Il est composé d'une couronne intérieure et une couronne extérieure; **la couronne intérieure et celle extérieure peuvent être utilisées ensemble ou séparément.**

Le brûleur double est **commandé par deux manettes séparées:**

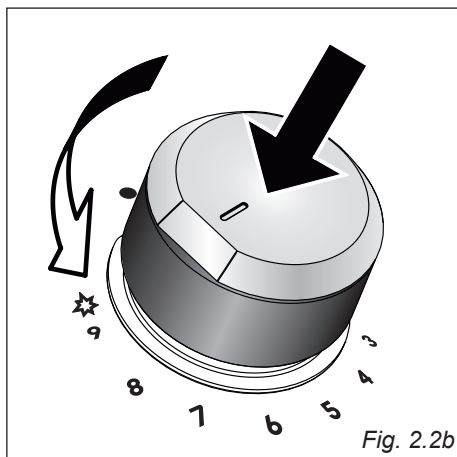
- une manette pour régler la puissance de la couronne intérieure seule (symbole "●" d'identification de la manette de commande);
- une manette pour régler la puissance de la couronne extérieure seule (symbole "●" d'identification de la manette de commande).

Le brûleur double peut être utilisé:

- comme petit brûleur (seule la couronne intérieure produit les flammes);
- comme brûleur ultra rapide (seule la couronne extérieure produit les flammes);
- comme brûleur à puissance élevée (toutes les flammes sont produites simultanément par les couronnes intérieure et extérieure).



IMPORTANT: Après l'utilisation du brûleur double, vérifier que tous les deux manettes de commande sont en position de fermeture (position "●").



CHOIX DU BRÛLEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

Les brûleurs et les casseroles doivent s'utiliser conformément aux instructions suivantes :

DIAMÈTRE DES RÉCIPIENTS POUR LES BRÛLEURS

BRÛLEURS	MIN.	MAX.
Auxiliaire (tous les modèles, sauf celui de la fig. 1.4)	6 cm	14 cm
Auxiliaire (modèle de la fig. 1.4) (*)	12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Double couronne compact	26 cm	28 cm
Double couronne	26 cm	28 cm
Double (seulement couronne intérieure) (*)	20 cm	24 cm
Double (seulement couronne extérieure)	26 cm	28 cm
Double (couronne intérieure+extérieure)	26 cm	28 cm
Wok (**)	-	Max 36 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

(*) avec grille de réduction (en option): diamètre minimum 6 cm

(**) Uniquement pour les modèles avec brûleur à double couronne compact, double couronne ou brûleur double et équipés avec grille spéciale pour marmites "wok"

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

ATTENTION : s'assurer que les casseroles sont centrées sur le brûleur pour une stabilité maximale et une plus grande efficacité.

S'assurer que les casseroles ne sont pas au contact des boutons de contrôle, sinon la flamme pourrait trop chauffer les boutons et les endommager de manière permanente.

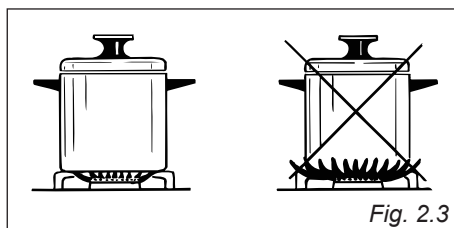


Fig. 2.3

PETITE GRILLE POUR PETIT RECIPIENTS - CERTAINS MODELES UNIQUEMENT (EN OPTION), fig. 2.4a

Cette grille se place:

- sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) quand on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter qu'ils ne se renversent;
- sur la grille du brûleur double (**utilisé comme petit brûleur, seule la couronne intérieure produit les flammes**) quand on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter qu'ils ne se renversent.

IMPORTANT: Pour éviter tout dysfonctionnement du brûleur, cette grille doit être placée correctement (figures 2.4b, 2.4c).

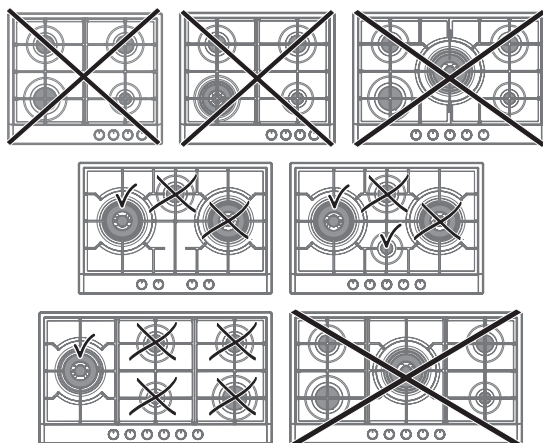


Fig. 2.4a

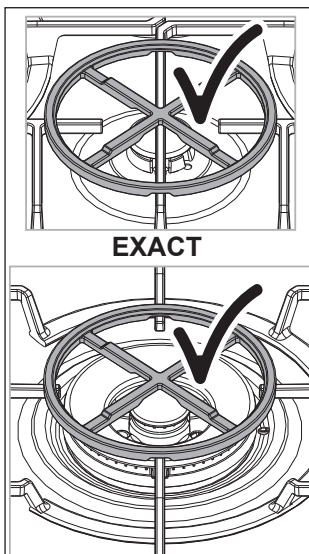


Fig. 2.4b

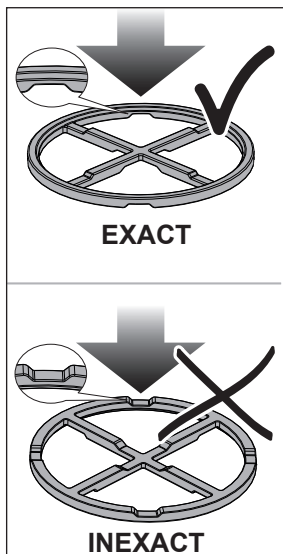
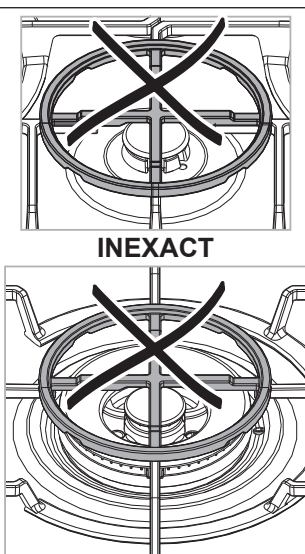


Fig. 2.4c

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" (EN OPTION)

(figs. 2.5a - 2.5b, 2.6a - 2.6b, 2.7a - 2.7b)

Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à double couronne compact, double couronne ou brûleur double (selon les modèles).

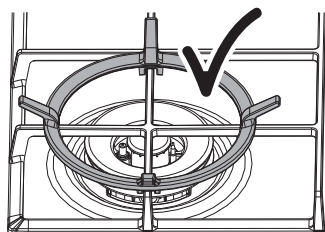
ATTENTION:

- L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites "WOK" **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à double couronne compact, double couronne ou brûleur double (selon les modèles).

MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE COURONNE COMPACT



EXACT

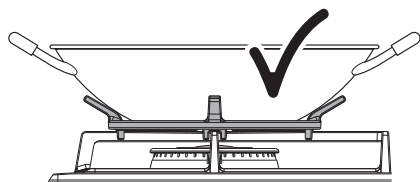
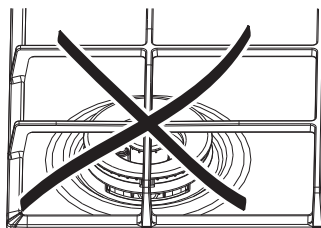


Fig. 2.5a



INEXACT

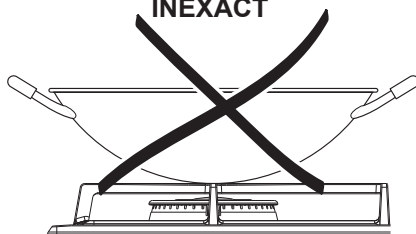
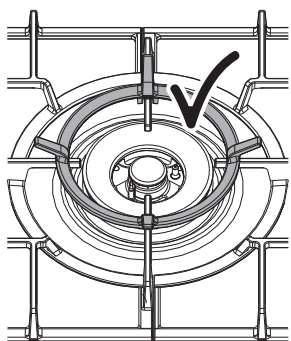


Fig. 2.5b

MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE COURONNE



EXACT

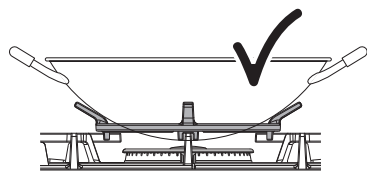
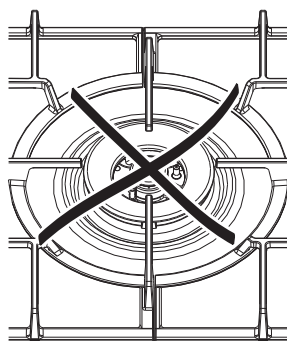


Fig. 2.6a



INEXACT

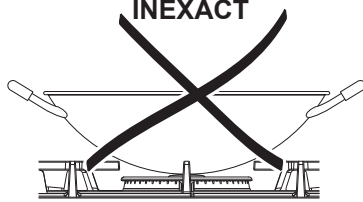
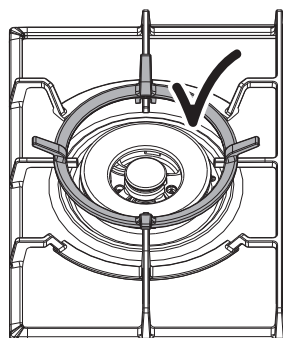


Fig. 2.6b

MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE



EXACT

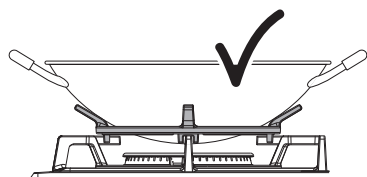
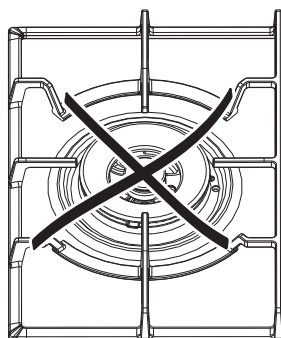


Fig. 2.7a



INEXACT

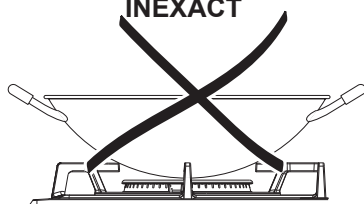


Fig. 2.7b

CONSEILS GENERAUX

- Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Vous ne devez en aucun cas retirer les couvercles ou plaques externes pour effectuer des réparations ou entretiens si vous n'êtes pas réparateur qualifié agréé.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- ATTENTION: S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.

AVERTISSEMENT: Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs. De préférence essuyer avec un tissu souple. Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

ACIER INOXYDABLE

Les surfaces en acier inoxydable doivent être rincées avec de l'eau et séchées soigneusement avec un chiffon doux et propre ou un tissu en microfibre.

Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

Attention! Pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

**TABLES DE CUISSON AVEC
COUVERCLE EN VERRE
(en option)**



**Ne pas fermer le couvercle
si le feu est allumé.**

ATTENTION

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si le four est en fonction ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions. On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

Remarque: Après un long usage, la zone autour des brûleurs pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.

ROBINETS DE GAZ

- Ne pas laisser que des produits de nettoyage n'entrent en contact avec les robinets.
- La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.
- En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

BRULEURS

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Si on laisse des substances acides telles que du jus de citron, de la sauce tomate, des tomates concassées, du vinaigre ou d'autres produits similaires pendant un long moment sur la surface, celles-ci pourraient endommager la surface et ternir son aspect brillant.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode/les électrodes "S" (figs. 3.1, 3.3, 3.4, 3.5) près de chaque brûleur soit/soient toujours bien propre/s afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde/les sondes "T" (figs.

3.1, 3.3, 3.4, 3.5) près de chaque brûleur soit/soient toujours bien propre/s de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

Remarque : une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMIRAPIDE ET RAPIDE (selon le modèle, votre table de cuisson pourrait avoir seulement certains de ces brûleurs - voir pages 60, 61)

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 3.1, 3.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

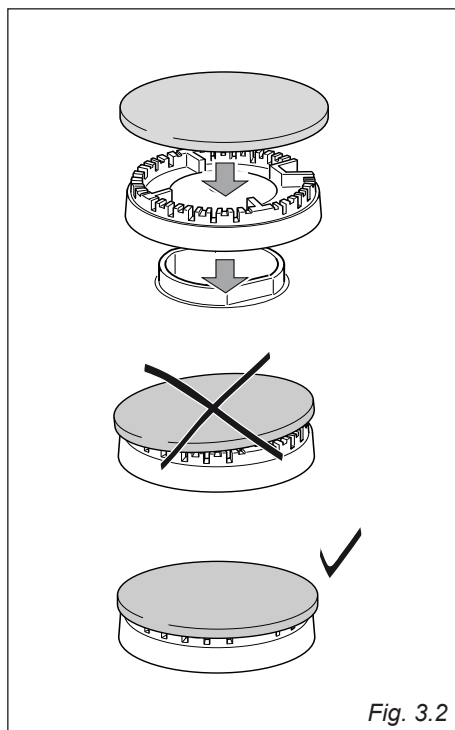
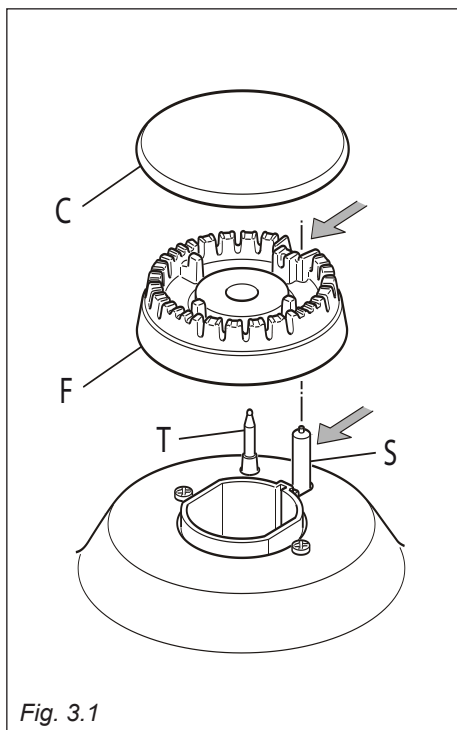
MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A DOUBLE COURONNE COMPACT, DOUBLE COURONNE ET BRULEUR DOUBLE (selon le modèle, votre table de cuisson pourrait avoir seulement certains de ces brûleurs - voir pages 60, 61)

Le brûleur doit être positionné correctement car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

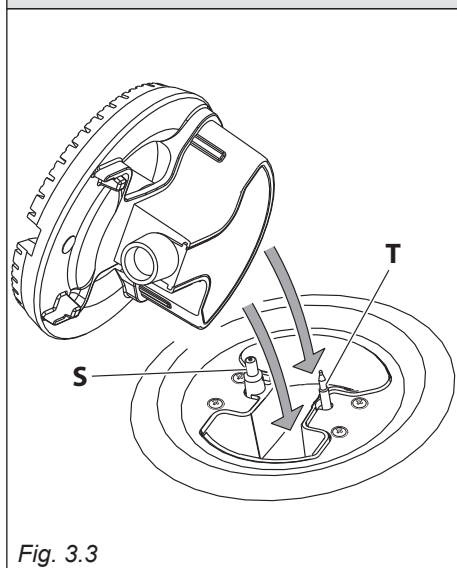
Mettre en place le répartiteur de flammes comme indiqué par les flèches (voir figures 3.3, 3.4, 3.5).

Le répartiteur de flammes mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 3.6).

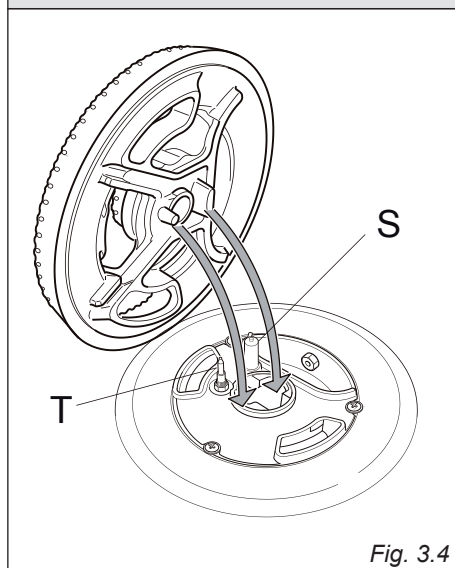
Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (figs. 3.6, 3.7).



MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE COURONNE COMPACT



MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE COURONNE



MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE

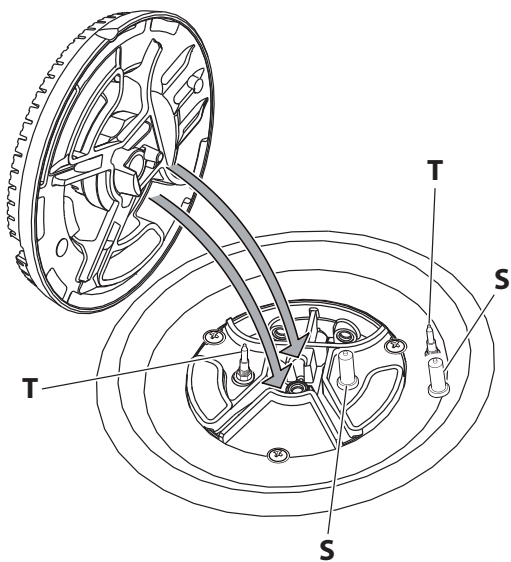


Fig. 3.5

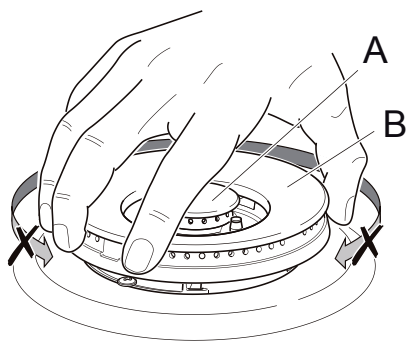


Fig. 3.6

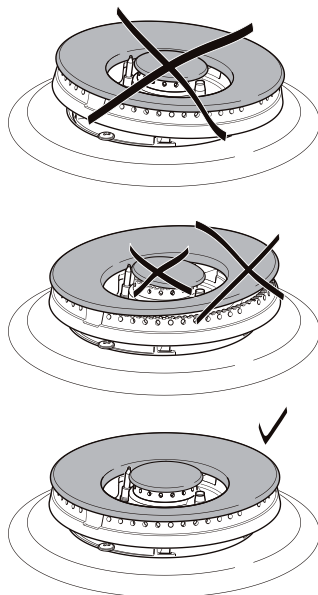


Fig. 3.7

GRILLES DE SUPPORT CASSEROLES

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, elles doivent être bien séchées et remises parfaitement à leur place.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait des grilles, car une position incorrecte peut être la cause de graves anomalies.

Les barres de support des casseroles doivent toujours être centrées avec les brûleurs (fig. 3.8).

La partie surélevée des grilles NE DOIT PAS être sur les côtés de la table de cuisson (fig. 3.9).

Remarque : une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

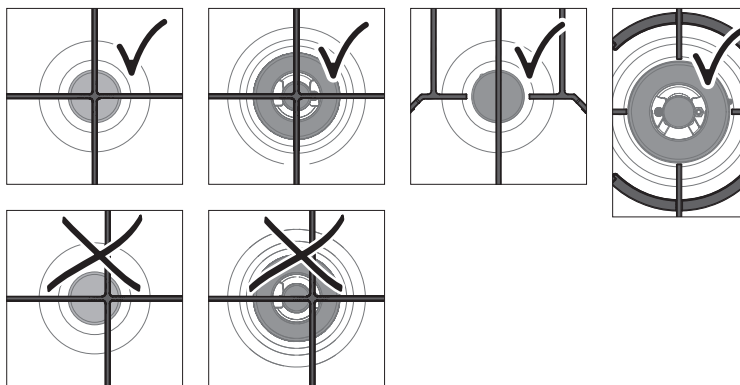


Fig. 3.8

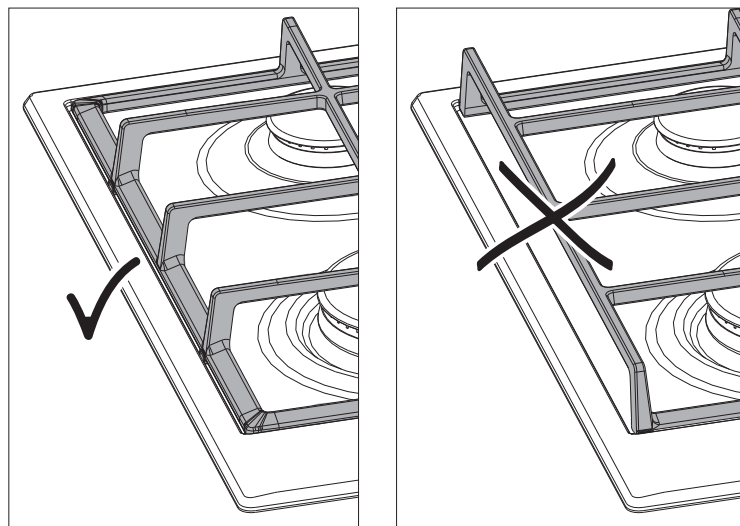


Fig. 3.9

www.delonghi-cookers.it

