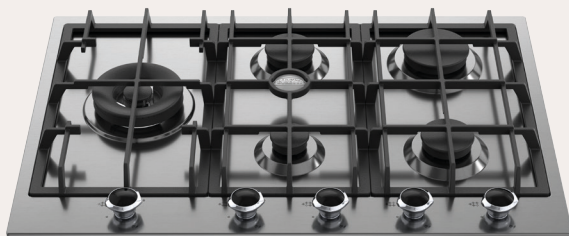




Passione in Cucina



### Piano cottura

I | ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E D'USO  
GB | INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE  
NL | MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZING  
F | PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI  
D | MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)



La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego non di tipo professionale da parte di privati all'interno di abitazioni.

---

**ATTENZIONE:**

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di funzionamento dell'apparecchio badando che non stiano nelle vicinanze e che non tocchino le superfici non ancora completamente raffreddate.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

**L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.**

**Dichiarazione di conformità:**

si dichiara che i nostri prodotti soddisfano le vigenti direttive europee, ordini e regolamenti, nonché i requisiti indicati nelle norme di riferimento.

---

*Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.*

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE



È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.

Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.

## USO DEI BRUCIATORI

La simbologia serigrafata a lato delle manopole, indica la corrispondenza tra manopola e bruciatore.

### Accensione automatica con valvolatura

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig.1) e premere la manopola.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

### Uso dei bruciatori

Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).

Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura. Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura. In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig.1).

Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semirapido	1750	16 - 18 cm
Rapido	3000	20 - 22 cm
Doppia Corona	3500	18 - 20 cm
Tripla Corona	4200	22 - 24 cm

### Avvertenze

- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione (fiamma grande

fig. 1) e premere.

- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

### PULIZIA

**Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio**

*Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.*

### Parti smaltate

Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero. **Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.** Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

### Parti in acciaio inox

L'acciaio inox può rimanere macchiato se lasciato a contatto per lungo tempo con acqua calcarea o detersivi aggressivi.

Si consiglia di lavare con acqua saponata e asciugare con panno morbido.

La lucentezza viene mantenuta mediante l'uso periodico di prodotti chimici idonei, reperibili in commercio.

### Bruciatori e griglie

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia. I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento. Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE

## Rubinetti a gas

L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.

**In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.**

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



**AVVERTENZA IMPORTANTE:**  
**LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DEVONO ESSERE ESEGUITE, NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI, ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO. LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE ANIMALI O COSE DERIVANTI DALL'INNOSSERVANZA DI TALI DISPOSIZIONI.**

## INSTALLAZIONE

### Montaggio del piano

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee.

L'apparecchio è di tipo "Y", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canecci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig.3 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.

MODELLO	L (mm)	P (mm)
PC601	560	480
PC751	690	480
PC901	805	480

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore lasciando uno spazio di depressione di almeno 10 mm. (fig. 4).

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche. Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di

alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm<sup>2</sup> e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm<sup>2</sup>.

### Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione.

Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano. A seconda del tipo di fondo, viene fornito il tipo di gancio di fissaggio adatto (gancio A fig.6 o gancio B fig.6/A).

Per l'installazione procedere come segue:

- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo del fondo la guarnizione S (fig. 5).
- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti V dei ganci di fissaggio G/C (fig. 6 / 6A).

### Locale di installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.

Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m<sup>3</sup>.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.

La ventilazione può provenire anche da un locale attiguo, in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme in vigore.

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm<sup>2</sup>.

## Collegamento gas

Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio. Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.

L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma in vigore o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma in vigore.

Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi: uno cilindrico A, uno conico B (fig. 7). Scegliere il raccordo appropriato in base al paese d'installazione.

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

**Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.**

## Collegamento elettrico

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge.

**La messa a terra è obbligatoria.**

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

## TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

### Sostituzione ugelli

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.

La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche" riportata di seguito.

Procedere quindi come segue:

- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave dritta L svitare l'ugello U (fig. 8) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energeticamente l'ugello.

### Regolazione bruciatori

La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue:

- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite a taglio nel foro F del rubinetto (fig.9) e ruotare la vite by-pass fino ad una corretta regolazione del minimo.


**Per bruciatori funzionanti a gas G30 la vite by-pass deve essere avvitata completamente.**

## MANUTENZIONE

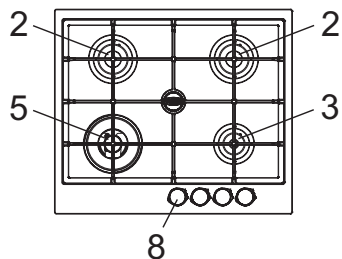
### Sostituzione cavo alimentazione

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>.

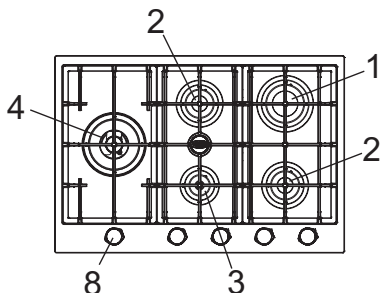
Il collegamento alla morsettieria va eseguito come illustrato in fig. 10 e 10/A:

<b>cavetto L marrone</b>	<b>(fase)</b>
<b>cavetto N blu</b>	<b>(neutro)</b>
<b>cavetto verde-giallo</b> 	<b>(terra)</b>

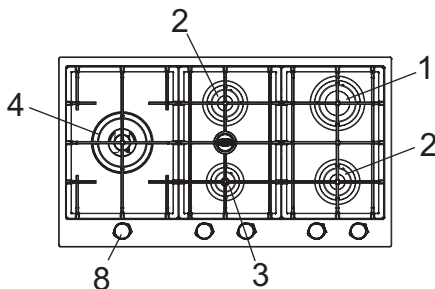
*La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.*

**PC601**

( $EE_{\text{gas hob}} = 56,6 \%$ )

**PC751**

( $EE_{\text{gas hob}} = 56.4 \%$ )

**PC901**

( $EE_{\text{gas hob}} = 56.4 \%$ )

1 Bruciatore Rapido di	3000 W
2 Bruciatore Semirapido di	1750 W
3 Bruciatore Ausiliario di	1000 W
4 Bruciatore Tripla corona di	4200 W
5 Bruciatore Doppia corona di	3500 W
8 Manopola comando bruciatore	

**Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.**

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).



# TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	DIAMETRO BY PASS RUBINETTO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		EE <sub>gas burner</sub> (%) *
N°	DENOMINAZIONE			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	RAPIDO	G30 - G31	28 - 30	218	-	85	42	3000	950	57.1
		G20	20	-	290	115	Reg.	3000	950	
2	SEMIRAPIDO	G30 - G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57.3
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUSILIARIO	G30 - G31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450	N.D./
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLA CORONA	G30 - G31	28 - 30	278	-	101	60	4200	2100	53.8
		G20	20	-	367	145	Reg.	4200	2100	
5	DOPPIA CORONA	G30 - G31	28 - 30	255	-	94	60	3500	2100	55.2
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100	

## Titolo breve o riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità con i requisiti di cui sopra.

La performance di ogni singolo bruciatore viene calcolata secondo la norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

Il rendimento totale del piano di cottura è calcolato in base al regolamento UE 66/2014 Par. 2.2.

L'efficienza viene calcolata solo per i bruciatori con una capacità nominale superiore 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005; Par 4.1)

## Informazioni rilevanti per il cliente per minimizzare il consumo di energia durante l'uso.

Consigli per risparmiare:

utilizzare pentole comuni con base piana,

utilizzare pentole con il formato corretto,

utilizzare pentole con il coperchio,

ridurre al minimo la quantità di grasso liquido o, quando si avvia un liquido bollente ridurre l'impostazione.



We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.

If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.

This is a Class 3 appliance.

---

**ATTENTION:**

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the "installation" paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the "installation" paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

**The product label, with the serial number, is stuck under the hob.**

**Declaration of conformity:**

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

---

*The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.*



# INSTRUCTIONS FOR THE USER



It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

## USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

### Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob. Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

### Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point. Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

BURNERS	POWER W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Double crown	3500	18 - 20 cm
Triple crown	4200	22 - 24 cm

### Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the

knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.

- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

## CLEANING

**Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid. Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.**

It is advisable to clean the appliance when it is cold.

### Enamelled parts

The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

### Stainless steel parts

Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.

The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

### Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

### Gas taps

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

**In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## IMPORTANT NOTICE:

**THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.**

**THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.**

## INSTALLATION

### Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc. Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

MODEL	L (mm)	P (mm)
PC601	560	480
PC751	690	480
PC901	805	480

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm<sup>2</sup>, and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm<sup>2</sup>.

### Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

Depending on the type of mounting surface, the suitable type of mounting hook is supplied (hook A fig.6 or hook B fig 6/A).

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the edge of the bottom (fig. 5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G/C (fig.6 / 6A).

### Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.

Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## Gas connection

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases.

The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7). Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

**Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.**

## Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law.

**Grounding is compulsory.**

This device must be at a suitable opening distance from the contacts in order to allow the entire disconnection in case of overvoltage category III, in accordance with installation rules.

## GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

### Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics" as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

## Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up
- turn the tap up to the minimum position (small flame)
- remove the knob from the tap rod
- introduce a flat-tip screwdriver in the hole F of the tap (fig. 9) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

**As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.**

## MAINTENANCE

### Replacing the power supply cable

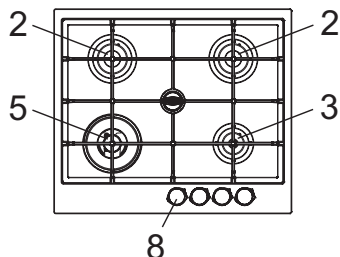
If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm<sup>2</sup>, type HO5VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig. 10 - 10/A:

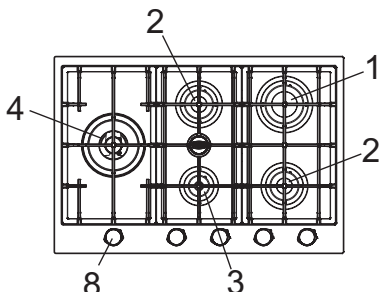
<i>brown cable L</i>	<i>(phase)</i>
<i>blue cable N</i>	<i>(neutral)</i>
<i>green-yellow cable</i> 	<i>(ground)</i>

---

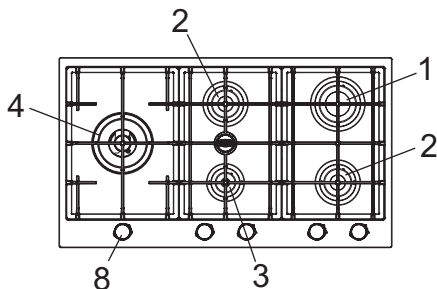
*The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.*

**PC601**

( $EE_{\text{gas hob}} = 56,6 \%$ )

**PC751**

( $EE_{\text{gas hob}} = 56.4 \%$ )

**PC901**

( $EE_{\text{gas hob}} = 56.4 \%$ )

1 Rapid burner	3000 W
2 Semi-rapid burner	1750 W
3 Auxiliary burner	1000 W
4 Triple ring burner	4200 W
5 Double ring burner	3500 W
8 Control knob for burner	

**This product complies with EU Directive 2002/96/EC.**

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.

The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled. For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased. Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.



# TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	TAPE BY PASS DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		EE <sub>gas burner</sub> (%) *
N°	DESCRIPTIONS			mbar	g/h			L/h	1/100 mm	
1	RAPID	G30 - G31	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	57.1
		G20	20	-	290	115	Reg.	3000	950	
2	SEMI-RAPID	G30 - G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57.3
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600	
3	AUXILIARY	G30 - G31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450	N.D./
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLE RING	G30 - G31	28 - 30	278	-	101	60	4200	2100	53.8
		G20	20	-	367	145	Reg.	4200	2100	
5	DOUPLE RING	G30 - G31	28 - 30	255	-	93	60	3500	2100	55.2
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100	

## Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005

The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW ( EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005; Par. 4.1)

## Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

Energy Saving Tips: use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid, minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.



Wij raden u aan deze gebruikershandleiding te lezen vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.

Het is zeer belangrijk deze handleiding in de buurt van het toestel te bewaren om ze indien nodig te kunnen raadplegen.

Als het toestel aan iemand anders verkocht of gegeven wordt, moet men ervoor zorgen de handleiding tegelijkertijd mee te geven, zodat de nieuwe gebruiker ingelicht wordt over de werking van het toestel en de bijhorende waarschuwingen leert kennen. Dit toestel behoort tot klasse 3.

## LET OP:

- De installatie moet uitgevoerd worden door deskundig en geschoold personeel overeenkomstig de van kracht zijnde normen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik (inclusief kinderen) door minder valide personen (psychisch of motorisch) of door personen die geen ervaring hebben of kennis hebben van het product. Een verantwoordelijke persoon moet toezicht houden over het gebruik van het apparaat en verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Er moet toezicht zijn op de kinderen en verhinderen dat zij met het product zouden kunnen gaan spelen.
- Tijdens de werking van het toestel de kinderen in het oog houden en ervoor zorgen dat zij niet in de nabijheid blijven en dat zij de oppervlakken die nog niet volledig afgekoeld zijn, niet aanraken.
- Vooraleer het toestel aan te sluiten, controleren of het juist ingesteld is voor het type gas ter beschikking (zie paragraaf "Installatie").
- Vóór onderhoud en reiniging, de elektriciteit van het toestel uitschakelen en het laten afkoelen.
- Ervoor zorgen dat er luchtcirculatie rond het toestel is. Lage ventilatie veroorzaakt een tekort aan zuurstof.
- Indien het toestel intens of lange tijd gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn een bijkomende verluchting te voorzien, bij voorbeeld door een venster te openen of door het vermogen van de mechanische afzuiging – indien aanwezig – te verhogen.
- De producten van de verbranding moeten naar buiten geëvacueerd worden met een dampkap of een elektrische ventilator (zie paragraaf "Installatie").
- Voor de eventuele interventies of wijzigingen zich wenden tot een erkend Centrum voor Technische Bijstand en originele wisselstukken eisen.

**Het etiket van het product, met het serienummer, is onder het kookvlak geplakt.**

**De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van schade aan zaken of personen die te wijten is aan een onjuiste installatie of aan een onaangepast, verkeerd of onredelijk gebruik van het toestel.**



### Verklaring van overeenstemming:

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de huidige Europese richtlijnen, orders en regelgeving en de in de referentie-normen eisen.

# INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



Alle handelingen in verband met de installatie, de instelling en de aanpassing aan het beschikbare gastype moeten uitgevoerd worden door geschoold personeel, overeenstemmend de van kracht zijnde normen. De specifieke instructies bevinden zich in het deel van de handleiding dat voor de installateur voorbehouden is.

## GEBRUIK VAN DE BRANDERS

*Het seriegrafisch aangebrachte symbool naast de knop geeft aan bij welke brander de knop hoort.*

**Automatische ontsteking met veiligheidsventiel**  
De overeenstemmende knop in tegenwijzerszin draaien tot de maximale positie (grote vlam, figuur 1) en de knop indrukken.

Eens de ontsteking verkregen, de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

### Gebruik van de branders

Om een optimaal rendement zonder verspilling van gas te verkrijgen, is het belangrijk dat de diameter van de kookpot aangepast is aan het potentieel van de brander (zie tabel hierna), om te vermijden dat de vlam breder wordt dan de onderkant van de kookpot (figuur 2).

Het maximale vermogen gebruiken om vloeistoffen snel te laten koken en een verminderd vermogen om voedsel op te warmen of op kookpunt te houden. Alle werkingsposities moeten gekozen worden tussen het maximum en het minimum en nooit tussen de maximumpositie en het sluitingspunt.

Om de gastoevoer te onderbreken, de knop in wijzerszin draaien tot aan de sluitingspositie.

In geval van afwezigheid van elektrische energie is het mogelijk de branders aan te steken met lucifers door de knop te plaatsen op het ontstekingspunt (grote vlam, figuur 1).

Branders	Vermogen W	Diameter kookpot
Hulp	1000	10 - 14 cm
Half-snel	1750	16 - 18 cm
Snel	3000	20 - 22 cm
Dubbele Kroon	3500	18 - 20 cm
Triple Kroon	4200	22 - 24 cm

### Waarschuwingen

- Altijd controleren of de knoppen in de positie "gesloten" (zie afbeelding 1) staan wanneer het toestel niet werkt.
- Voor de kookvlakken uitgerust met een thermokoppel (veiligheidsventiel), als de vlam per ongeluk uitgaat, onderbreekt het

veiligheidsventiel, na enkele seconden, automatisch de gastoevoer van gas. Om de werking te herstellen, de knop terugbrengen naar het ontstekingspunt (grote vlam, afbeelding 1) en indrukken.

- Tijdens het koken met vetten en oliën, moet men bijzonder aandachtig zijn want, indien zij oververhit worden, kunnen zij in brand schieten.
- Geen verstuivers gebruiken in de buurt van het toestel in werking.
- Op de branders mag men geen onstabiele of vervormde braadpannen zetten om ongelukken wegens omstoten of overlopen te vermijden.
- Ervoor zorgen dat de handvatten van de braadpannen juist geplaatst zijn.
- Wanneer men de brander aansteekt, controleren of de vlam regelmatig is; vooraleer kookpotten te verwijderen, de vlam altijd verminderen of uitdoen.

## REINIGING

Vóór elke schoonmaakbeurt, de verbinding van het toestel met het elektriciteitsnet uitschakelen.

**Maak het product nooit schoon met reinigingsmethodieken door middel van stoom.**

Het is aangeraden te reinigen als het toestel koud is.

### Geëmailleerde delen

De geëmailleerde delen moeten met een doekje en een sopje of met een licht afwasmiddel worden schoongemaakt.

Gebruik geen schuur- of bijtende middelen. Voorkom dat stoffen zoals citroensap, tomaat, zoutwater, azijn, koffie en melk lang in aanraking komen met de geëmailleerde oppervlakken.

### Roestvrij stalen delen

Roestvrij staal kan vlekken als het gedurende lange tijd in aanraking komt met kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen.

Aangeraden wordt ze met een sopje schoon te maken en met een zachte doek af te drogen. De glans wordt behouden door regelmatig geschikte chemische producten te gebruiken, die gewoon in de handel verkrijgbaar zijn.

# INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

## Branders en roosters

Deze delen mogen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken.

De branders moeten schoongemaakt worden met een spons, water en zeep of met een lichte detergent, daarna goed afgedroogd worden en terug op de juiste plaats gezet worden. Controleren of de verspreidingskanalen voor de vlammen niet verstopt zitten.

Controleren of de sonde van het veiligheidsventiel

en de ontstekingselektrode goed proper zijn om een optimale werking te garanderen.

## Gaskranen

Het eventuele smeren van de kranen moet uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel.

**Als de gaskranen moeilijk beginnen te draaien of een abnormale werking vertonen, contact opnemen met de dienst na verkoop.**



### BELANGRIJKE WAARSCHUWING

DE HIerna VERMEDELDE HANDELINGEN MOETEN UITGEVOERD WORDEN VOLGENS DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN, UITSLUITEND DOOR GESCHOOLED PERSONEEL.

DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR SCHADE AAN MENSEN, DIEREN OF ZAKEN DIE HET GEVOLG IS VAN DE NIET-NALEVING VAN DEZE BEPALINGEN.

## INSTALLATIE

### Montage van het kookvlak.

Het toestel is vervaardigd om ingebouwd te worden in meubels die warmtebestendig zijn.

De wanden van de meubels moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.

Het toestel is van het type "Y", dit wil zeggen dat et geïnstalleerd mag worden met één enkele laterale wand, rechts of links van het kookvlak.

Vermijd de installatie van het toestel in de nabijheid van ontvlambare materialen zoals gordijnen, keukenhandoeken, enz...

Een opening maken, in het blad van het meubel, met de afmetingen aangeduid in figuur 3; daarbij moet men een afstand houden van minstens 50 mm tussen de rand van het toestel en de aangrenzende wanden.

MODEL	L (mm)	P (mm)
PC601	560	480
PC751	690	480
PC905	805	480

In geval van aanwezigheid van een muurkast boven het kookvlak, moet men een minimale afstand van 760 mm tussen het meubel en het werkblad voorzien.

Het is aanbevolen het toestel te isoleren van het meubel dat er zich onder bevindt, door middel van een separator en een depressie-ruimte van minstens 10 mm (figuur 4).

Indien het toestel wordt aangebracht op een basis met oven moeten de noodzakelijke voorzorgsmaatregelen worden getroffen, om te garanderen dat de installatie voldoet aan de

veiligheidsvoorschriften. Besteed er bijzondere aandacht aan dat de elektriciteitskabel en de toevoerbus zodanig zijn geplaatst dat deze niet in aanraking komen met de hete delen van de behuizing van de oven. In geval van installatie op een oven zonder geforceerde koelventilatie moet voor een goede ventilatie voor een geschikte luchttoevoer worden gezorgd met een ingang die minstens 200cm<sup>2</sup> kleiner is en een uitgang die groter is dan minstens 60 cm<sup>2</sup>.

### Bevestiging van het kookvlak

Ieder kookvlak is voorzien van een speciale dichting. Bovendien wordt een reeks haken geleverd, die gebruikt moeten worden om de plaat te bevestigen.

Afhankelijk van het type bodem wordt het geschikte type bevestigingshaak geleverd (haak A of haak B).

Handel als volgt voor de installatie:

- Verwijder de roosters en branders van het kookvlak.
- Draai het toestel om en breng dichting S langs de buitenrand aan (fig. 5).
- Breng het kookvlak in de opening aan die in het meubel is gemaakt en zet hem vast met de schroeven V van de bevestigingshaken G (fig. 6/6A).

### Plaats van installatie

Dit toestel is niet uitgerust met een evacuatiesysteem voor de producten van de verbranding; het is dus noodzakelijk de rook naar buiten te evacueren met behulp van een dampkap of een elektrische ventilator die geactiveerd wordt telkens men het toestel gebruikt.



# INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR

De ruimte waarin het toestel geïnstalleerd wordt, moet een natuurlijke luchtaanvoer hebben voor de regelmatige verbranding van gas en de ventilatie van de ruimte: het nodige volume lucht mag niet kleiner zijn dan 20 m<sup>3</sup>.

De luchttoevoer moet gebeuren door een permanente opening, aangebracht in de muren van de kamer en die voor een verbinding naar buiten zorgt.

De ventilatie kan ook afkomstig zijn van een aangrenzende kamer. In dat geval de desbetreffende geldende normen respecteren.

De openingen moeten een minimale doorsnede hebben van 200 cm<sup>2</sup>.

## Gasaansluiting

Zich ervan vergewissen dat het toestel geschikt is voor het beschikbare type gas; om dat te weten kijk naar het etiket onderaan op het toestel of naar het etiket op de laatste pagina van deze handleiding.

Handel overeenkomstig de instructies vermeld in de paragraaf "gastransformaties en instellingen" voor de eventuele aanpassing aan verschillende gassen.

Het toestel moet aangesloten worden op de gasinstallatie met behulp van harde metalen buizen of van stalen flexibele leidingen met continue wand conform de geldende normen.

De gasingang-aansluiting van het toestel is van schroefdraad voorzien: gas cilindervorming mannelijk (figuur 7).

De aansluiting mag de gasinlaatbuis niet belasten.

**Eens de installatie voltooid, controleer de dichtheid van de verbindingen met een zeepoplossing.**

## Elektrische aansluiting

De aansluiting op het elektrische net moet uitgevoerd worden door geschoold personeel overeenkomstig de geldende normen.

De spanning van de elektrische installatie moet overeenstemmen met die vermeld op het etiket dat zich onderaan op het toestel bevindt. Controleren of de installatie uitgerust is met een doeltreffende massa-aansluiting ("terre") overeenkomstig de normen en wettelijke bepalingen. De massa-aansluiting is verplicht.

Als het toestel geen stekker heeft, op de voedingskabel een genormaliseerde stekker aanbrengen.

Voor de elektrische aansluiting (in het geval van overbelasting van cat. III) moet conform de installatienormen gebruik worden gemaakt van een

schakelaar dat de aansluiting met het elektrische net onderbreekt. Hierbij moet de afstand tussen de contacten groot genoeg zijn om de totale onderbreking met het net te garanderen.

## GASTRANSFORMATIES EN INSTELLINGEN

### Vervanging van de buisjes

Indien het toestel voorzien is voor een gastype dat verschilt van het beschikbare, moet men de buisjes van de branders vervangen.

De keuze van de te vervangen buisjes moet gebeuren volgens de tabel met technische kenmerken.

Daarna te werk gaan op de volgende manier:

- de roosters en de branders verwijderen;
- met een rechte sleutel (L), het buisje (U) (figuur 8) losschroeven en vervangen door het gepaste buisje;
- het buisje krachtig blokkeren.

### Instelling van de branders

De instelling van het minimum moet altijd juist zijn en de vlam moet altijd aan blijven, zelfs in geval van een snelle overgang van de maximumpositie naar de minimumpositie.

Als dat niet het geval is, moet men het minimum op de volgende manier regelen:

- de brander aansteken;
- de kraan draaien tot in de minimumpositie (kleine vlam);
- de knop van de stang van de kraan verwijderen;
- een schroevendraaier met platte punt in gat (F) van de kraan (figuur 9/9A) steken en de bypass schroef draaien tot de correcte instelling van het minimum.

**Voor de branders die werken met gas G30, moet de bypass schroef volledig vastgeschroefd worden.**

## ONDERHOUD

### Vervanging voedingskabel

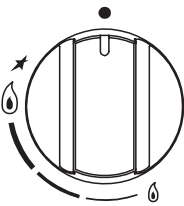
In geval van vervanging van de voedingskabel, moet men een kabel gebruik conform de normen van het type H05VV-F of H05RR-F met een doorsnede 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>.

De aansluiting op de klem moet gebeuren zoals aangeduid op afbeelding 10-10A.

<b>Kabel L bruin</b>	<b>(fase)</b>
<b>Kabel N blauw</b>	<b>(neutraal)</b>
<b>Kabel  groen-geel</b>	<b>(massa)</b>

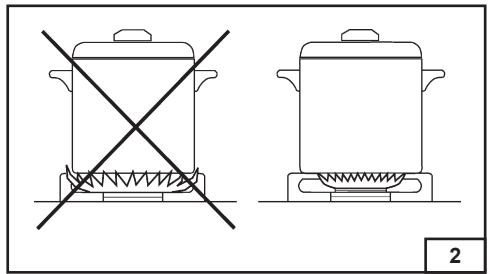
Fermé - Nullposition - Gesloten

Maximum  
Große  
Flamme  
Maximum

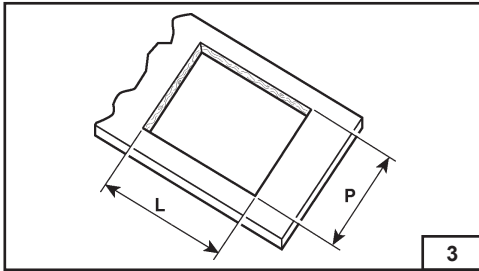


Minimum  
Kleine  
Flamme  
Minimum

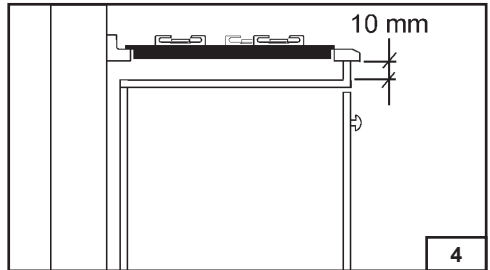
1



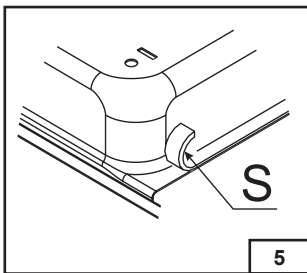
2



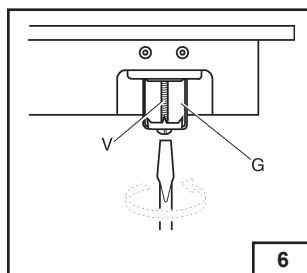
3



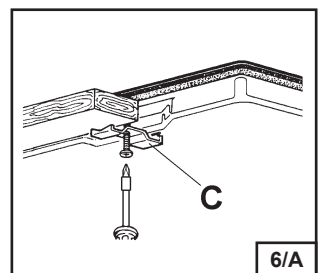
4



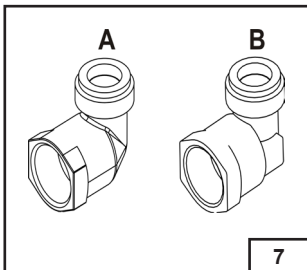
5



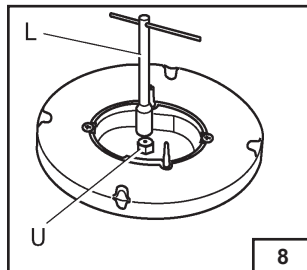
6



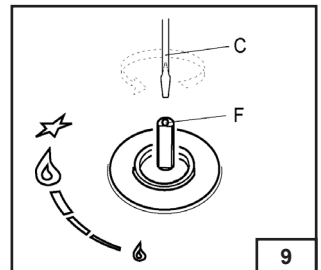
6/A



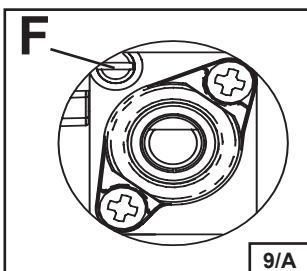
7



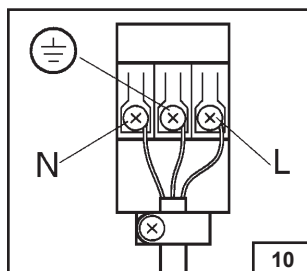
8



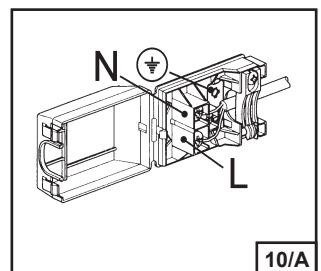
9



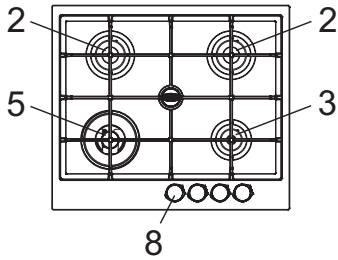
9/A



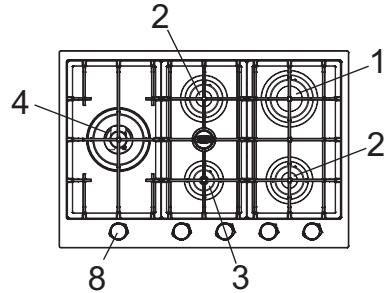
10



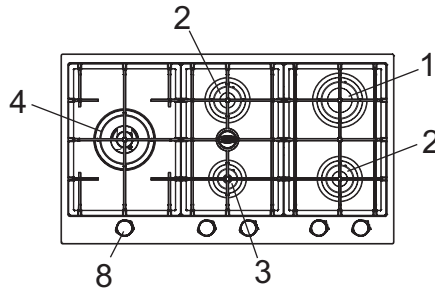
10/A

**PC601**

(EE gas hob = 56,6 %)

**PC751**

(EE gas hob = 56.4 %)

**PC901**

(EE gas hob = 56.4 %)

1 Brûleur rapide de	3000 W
2 Brûleur semi-rapide de	1750 W
3 Brûleur auxiliaire de	1000 W
4 Brûleur triple couronne de	4200 W
5 Brûleur double couronne de	3500 W
8 Bouton commande brûleur	

1 Schnellbrenner	3000 W
2 Mittlerer Brenner	1750 W
3 Hilfsbrenner	1000 W
4 Dreifacher Brennkranz	4200 W
5 Doppel Brennkranz	3500 W
8 Bedienungsknöpfe der Brenner	

1 Snelle brander van	3000 W
2 Halfsnelle brander van	1750 W
3 Hulpbrander van	1000 W
4 Brander triple kroon van	4200 W
5 Brander dubbele kroon van	3500 W
8 Bedieningsknop brander	

BRULEURS BRENNER BRANDERS		GAZ GAS GAS	PRESSION DE SERVICE  BETRIEBS- DRUCK  DRUK BIJ WERKING	DEBIT  LEISTUNG  VERBRUIK		DIAMÈTER INJECTOR	DIAMÈTER BY PASS ROBINET	DEBIT CALORIFIQUES (W)		(EE gas burner)
N°	DESIGNATION BESCHREIBUNG NAAM			mbar	g/h	L/h	1/100 mm	DUR- CHEMS- SER UM- LEITVEN- TIL	DIAMETER BYPASS KRAAN	
								Max.	Min.	(%) *
1	RAPIDE SCHNELL- BRENNER SNEL	G30-G31	30	218	-	85	42	3000	950	57.1
		G25.3	25	326	121	REG.	3000	950		
2	SEMI-RAPIDE MITTLERER BRENNER HALF-SNEL	G30-G31	30	127	-	65	31	1750	600	57.3
		G25.3	25	190	94	REG.	1750	600		
3	AUXILIAIRE HILFSBRENNER HULP	G30-G31	30	73	-	50	27	1000	450	N.D.
		G25.3	25	109	72	REG.	1000	450		
4	TRIPLE COURONNE DREIFACHER BRENNKRANZ TRIPLE KROON	G30-G31	30	277	-	101	60	4200	2100	53.8
		G25.3	25	421	147	REG.	4200	2100		
5	DOUBLE COURONNE DOPPEL KRANZ DUBBELE KROON	G30-G31	30	255	-	94	60	3500	2100	55,2
		G25.3	25	380	137	REG.	3500	2100		

*Daar waar op de GAD type-onderzoek certificaten van KIWA de toestel categorie "I2EK" wordt vermeld is bedoeld:*

*Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m3 (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde).*

*Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I2E)*

*Dit houdt derhalve in dat het toestel: "geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas" in de zin van het "Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gasteestellen...."*



Nous vous invitons à lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin.

Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants. Cet appareil appartient à classe 3.

#### ATTENTION:

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il faut donc veiller à ce que les enfants ne s'en approchent pas dans l'intention de jouer avec celui-ci.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

**L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée sous la table de cuisson.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dus à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.**



#### Déclaration de conformité:

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux actuelles directives, ordres européens et les règlements et les exigences énoncées dans les normes de référence.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur. Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

## UTILISATION DES BRULEURS

*Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.*

### Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton.

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.

### Utilisation des brûleurs

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ciaprès), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig. 2).

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig. 1).

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Double couronne	3500	18 - 20 cm
Triple couronne	4200	22 - 24 cm

### Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig. 1) quand l'appareil ne fonctionne pas.

- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

## NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

**N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.** Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.

### Parties émaillées

Les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

### Parties en acier inoxydable

Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.

Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.

Le brillant se garde en utilisant périodiquement des produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège. Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

## Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

**Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.**



### AVERTISSEMENT IMPORTANT

**LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.**

## INSTALLATION

### Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température d'au moins 90°C.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc.. Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig. 3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
PC601	560	480
PC751	690	480
PC901	805	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail.

Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant audessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig.4).

En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur. Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation audessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200cm<sup>2</sup> et sortie dans la partie supérieure d'au moins 6 cm<sup>2</sup>.

### Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial.

- De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie. Le type de crochet de fixation (crochet A ou crochet B) est fourni en fonction du type de fond. Pour l'installation, procéder de la façon suivante:
- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif "S" le long du bord externe du verre (fig. 5).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation "G" (fig. 6/6A).

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion ; il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce: le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>.

L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm<sup>2</sup>.

## Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil ou à celle reportée sur la dernière page de ce manuel.

Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.

L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.

Certains modèles sont équipés de systèmes cylindriques A et coniques B pour le raccordement au gaz (fig. 7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

**Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.**

## Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. La mise à la terre est obligatoire.

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble

d'alimentation une fiche normalisée.

Cet appareil doit être placé à une distance raisonnable afin de pouvoir être débranché en cas de survoltage (catégorie III), en accord avec les règles d'installation.

## TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

### Remplacement des buses

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les buses des brûleurs.

Le choix des buses à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.

Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la buse U (fig. 8) et la remplacer par la buse adéquate.
- Bloquer énergiquement la buse.

### Réglage des brûleurs

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate dans le trou F du robinet (fig. 9/9A) et tourner la vis by-pass jusqu'au réglage correct du minimum.

**Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.**

## ENTRETIEN

### Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>.

Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10-10A:

**câble L marron (phase)**  
**câble N bleu (neutre)**  
**câble vert-jaune ⊕ (terre)**





Wir bitten Sie, die vorliegenden Anleitungen vor dem Einbau und Gebrauch des Geräts zu lesen. Es ist sehr wichtig, dass das Handbuch auch in Zukunft verfügbar ist; deshalb sollte es in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden.

Bei Weiterverkauf oder Drittabtretung des Geräts sind die Anleitungen mitzuliefern, damit sich der neue Gebraucher über den Betrieb und die entsprechenden Hinweise informieren kann. Das vorliegende Gerät gehört zur Klasse 3 und wurde für einen nicht berufsmäßigen Hausgebrauch durch Privatpersonen entwickelt.

### ACHTUNG!

- Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten, oder mit fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen, außer dass sie bezüglich der Benutzung des Geräts der Aufsicht und Anleitung einer Person unterliegen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der gesamten Betriebszeit des Geräts müssen Kinder davon ferngehalten werden; die Oberflächen dürfen erst berührt werden, wenn sie zur Gänze abgekühlt sind.
- Vor der Speisung des Geräts ist die Übereinstimmung mit der verfügbaren Gasart der Zuleitungen zu kontrollieren (Siehe Abschnitt „Einbau“).
- Vor allen Wartungs- und Einigungseingriffen muss das Gerät ausgesteckt und abgekühlt werden.
- Stellen Sie eine ausreichende Luftzirkulation rund um das Gasgerät sicher. Bei unzureichender Entlüftung kann es zu einem Sauerstoffmangel kommen.
- Bei intensivem oder lang anhaltendem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Entlüftung erforderlich werden, die beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Leistung der eventuell vorhandenen mechanischen Entlüftungsanlage erzielt werden kann.
- Die Verbrennungsprodukte müssen durch eine Abzugshaube oder einen Elektrobeflüfter ins Freie abgeleitet werden (siehe Abschnitt „Einbau“).
- Alle Eingriffe und Änderungen dürfen ausschließlich von einer ermächtigten Kundendienststelle durchgeführt werden. Verlangen Sie nur Original-Ersatzteile.

**Das Produktschild mit der Seriennummer befindet sich unter der Kochfläche.**

**Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden an Personen und Sachen von sich, die auf den nicht korrekten Einbau oder uneigene oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts zurückgehen.**



#### Konformitätserklärung :

Wir erklären, dass unsere Produkte den geltenden europäischen Richtlinien, Aufträge erfüllen und Vorschriften und die in den Bezugsnormen festgelegten Anforderungen.

# ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER



Alle Einbau-, Einstell- und Umstellvorgänge auf die verfügbare Gasart müssen von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die spezifischen Anleitungen sind im Abschnitt dieses Handbuches enthalten, welcher dem Installationspersonal vorbehalten ist.

## Gebrauch der Brenner

*Die mit Siebdruck seitlich an den Bedienungsknöpfen angebrachten Symbole zeigen die Übereinstimmung zwischen Brenner und Knopf an.*

### Automatische Zündung mit Sicherheitsventil

Gewünschten Bedienungsknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die große Flamme drehen (Abb. 1) und Knopf drücken. Nach erfolgter Zündung muss der Bedienungsknopf noch 6 Sekunden lang gedrückt bleiben.

### Gebrauch der Brenner

Um maximale Leistungen ohne Energieverschwendung zu erzielen, muss der Pfannendurchmesser der Leistung des Brenners angepasst sein (siehe nachstehende Tabelle). Die Flamme sollte möglichst nicht über den Pfannenrand hinaus reichen (Abb. 2).

Die große Flamme wird zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet, die kleine zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

Alle Betriebspositionen sind zwischen der großen und kleinen Flamme zu wählen und auf keinen Fall zwischen der großen Flamme und dem Ausschaltpunkt. Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Bedienungsknopfes im Uhrzeigersinn auf die Nullanzeige unterbrochen.

Bei Stromausfall können die Brenner mit Streichhölzern gezündet werden, indem man den Bedienungsknopf auf die große Flamme (Abb. 1) dreht und drückt.

Brenner	Leistung in W	Ø Kochtopf
Hilfsbrenner	1000	10 - 14 cm
Mittlerer Brenner	1750	16 - 18 cm
Schnellbrenner	3000	20 - 22 cm
Doppel Brennkranz	3500	18 - 20 cm
Dreifacher Brennkranz	4200	22 - 24 cm

## Hinweise

- Stellen Sie immer sicher, dass die Bedienungsknöpfe auf Null stehen (siehe Abb. 1), wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Beim zufälligen Erlöschen der Flamme wird die Gaszufuhr nach einigen Sekunden durch das

Sicherheitsventil automatisch unterbrochen.

Um den Betrieb wieder herzustellen, wird der Bedienungsknopf wieder auf die große Flamme (Abb. 1) gedreht und gedrückt.

- Beim Kochen mit Fetten und Ölen Vorsicht walten lassen, weil sich diese entzünden könnten.
- Keine Sprays in der Nähe des betriebenen Geräts verwenden.
- Keine verformten oder instabilen Pfannen auf die Brenner stellen, die kippen oder überlaufen könnten.
- Versichern Sie sich, dass die Handgriffe der Pfannen korrekt positioniert sind.
- Beim Zünden eines Brenners ist zu prüfen, dass die Flamme regelmäßig brennt; Flamme immer zurück bzw. abschalten, wenn man die Pfannen abnimmt.

## REINIGUNG

Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung des Geräts auszuschalten. **Keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.**

Es empfiehlt sich, erst mit dem Eingriff zu beginnen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

### Emaillierte Teile

Die emaillierten Teile müssen mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine schleifenden oder korrosiven Produkte. Verhindern Sie, dass Substanzen wie Zitronensaft, Tomaten, Salzwasser, Essig, Kaffee oder Milch lange auf den emaillierten Flächen bleiben.

### Teile aus Edelstahl

Kommt der Edelstahl langfristig mit kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Spülmitteln in Berührung, können auf demselben Flecken zurückbleiben.

Wir empfehlen, diese Teile mit Seifenwasser zu reinigen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Den Glanz erhalten Sie, wenn Sie diese Teile in regelmäßigen Zeitabständen mit spezifischen, im Handel erhältlichen chemischen Produkte behandeln.

# ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

## Brenner und Topfroste

Diese Teile können zur Reinigung problemlos abgenommen werden. Die Brenner sind mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel zu reinigen, gut zu trocknen und wieder perfekt in ihren Sitzen einzurasten.

Kontrollieren Sie, dass die Flammenkränze nicht verstopft sind. Kontrollieren Sie auch, dass die Sonde des Sicherheitsventils und die

Einschaltelektrode immer sauber sind, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

## Gashähne

Die Schmierung der Gashähne darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

**Bei Verhärtungen oder Betriebsstörungen der Gashähne wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.**



### WICHTIGER HINWEIS!

**ALLE NACHSTEHENDEN VORGÄNGE DÜRFEN NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AUSSCHLIESSLICH VON FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN ODER SACHEN BEI NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN VON SICH.**

## EINBAU

### Montage der Kochmulde

Das Gerät ist für den Einbau in hitzebeständige Untermöbel bestimmt. Die Möbelwände müssen einer Temperatur von mindestens 90° standhalten. Das Gerät entspricht dem Typ „Y“ und kann also nur mit einer Seite - rechts oder links - der Kochmulde installiert werden. Vermeiden Sie den Einbau des Geräts in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Vorhängen, Küchentüchern, usw. Möbeloberfläche gemäß den in Abb. 3 angeführten Abmessungen ausschneiden. Dabei ist ein Mindestabstand von 50 mm vom Geräterand zu den umliegenden Wänden einzuhalten.

MODELL	L (mm)	P (mm)
PC601	560	480
PC751	690	480
PC905	805	480

Das eventuelle Vorhandensein eines Hängeschrankes über der Kochfläche setzt einen Mindestabstand von 760 mm voraus. Das Gerät muss vom darunter liegenden Möbel durch eine Trennung isoliert werden, bei welcher ein Depressionsraum von mindestens 10 mm vorzusehen ist (Abb. 4).

Beim Einbau in ein Untermöbel mit Backofen ist darauf zu achten, dass die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, damit die Installation den im jeweiligen Land geltenden Unfall verhütenden Bestimmungen entspricht. Es ist ferner darauf zu achten, dass das Stromkabel und das Versorgungsrohr so positioniert sind, dass sie nicht mit den heißen Teilen der Ummantelung

des Backofens in Berührung kommen. Im Falle der Installation über einem Einbauofen ohne verstärkte Kühlventilation müssen zur entsprechenden Belüftung Öffnungen vorgesehen werden, die mit einem Zustrom von unten von mindestens 200 cm<sup>2</sup> und einem Auslass vom oberen Teil von mindestens 60 cm<sup>2</sup> sicherstellen.

### Festmachen der Kochmulde

Alle Kochmulden sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet. Mitgeliefert werden zudem eine Reihe von Haken für die Befestigung der Kochmulde. Je nach Typ des Unterbaus, wird ein bestimmter Feststellhakentyp geliefert (Haken A oder Haken B). Zur Installation wie folgt vorgehen:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Gerät umdrehen und die Dichtung S längs dem Außenrand auslegen (Abb. 5).
- Kochmulde in den Ausschnitt im Möbel einsetzen, korrekt positionieren und mit den Schrauben V der Feststellhaken G blockieren (Abb. 6/6A).

### Einbaulokal

Dieses Gerät verfügt über keine Auslassvorrichtung der Verbrennungsprodukte. Daher müssen die entstehenden Abgase durch eine Abzugshaube oder einen Elektroentlüfter ins Freie abgeleitet werden, die immer dann in Betrieb genommen werden, wenn man das Gerät verwendet.

Das Installationslokal muss über einen natürlichen Luftzufluss zur regelmäßigen Gasverbrennung und Entlüftung des Lokals verfügen. Das erforderliche Luftvolumen darf nicht unter 20 m<sup>3</sup> liegen. Der Luftzufluss muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des Lokals gewährleistet werden, die ins Freie führen.

# ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Entlüftung kann auch von einem Nebenlokal kommen. In diesem Fall sind die geltenden Vorschriften zu berücksichtigen. Die Öffnungen müssen einen Mindestschnitt von 200cm<sup>2</sup> aufweisen.

## Gasanschluss

Versichern Sie sich, dass das Gerät für die verfügbare Gasart vorbereitet ist – siehe Schild unter dem Gerät.

Die eventuelle Anpassung an andere Gasarten ist gemäß den Anleitungen des Absatzes „Gasumstellung und Einstellungen“ vorzunehmen. Das Gerät ist durch steife Metallrohre oder flexible Stahlrohre mit durchgehenden Wänden gemäß den geltenden Vorschriften an die Gasanlage anzuschließen.

Bei einigen Modellen werden zwei Rohrverbindungen mitgeliefert: eine zylindrische A und eine konische B (Abb. 7). Wählen Sie die geeignete Rohrverbindung je nach Installationsland. Die Verbindung darf zu keinen Gasrampenbeanspruchungen führen.

**Nach erfolgreichem Anschluss ist die Dichtheit der Anschlüsse mit einer Seifenlösung zu prüfen. Elektrischer Anschluss**

Der Stromanschluss ist von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorzunehmen. Die Spannung der Stromanlage muss mit der Angabe auf dem Schild unter dem Gerät übereinstimmen. Sicherstellen, dass die Stromanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen mit einer effizienten Erdungsanlage ausgestattet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Zum Direktanschluss an das Stromnetz ist es erforderlich, dass ein Schalter vorgesehen ist, der die völlige Trennung von Stromnetz sicherstellt, mit einer Kontaktöffnungsweite die der Überspannungskategorie III entspricht und den örtlichen Installationsvorschriften entsprechend angebracht wird.

## GASUMSTELLUNGEN UND EINSTELLUNGEN Austausch der Düsen

Wenn das Gerät für eine andere als der verfügbaren Gasart vorbereitet ist, müssen die Düsen der Brenner ersetzt werden. Die Wahl der auszutauschenden Düsen ist aus der nachstehenden Tabelle der „Technischen Daten“ ersichtlich. Vorgehensweise:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Mit einem geraden Schlüssel L die Düse U aufdrehen (Abb. 8) und durch die entsprechende Düse ersetzen.
- Düse fest zudrehen.

## Einstellung der Brenner

Die Einstellung der kleinen Flamme muss immer korrekt vorgenommen werden. Das bedeutet, dass die Flamme auch bei einer schnellen Bewegung von der großen auf die kleine Flamme eingeschaltet bleiben muss.

Sollte dies nicht der Fall sein, muss die kleine Flamme wie folgt eingestellt werden:

- Brenner einschalten.
- Den Hahn auf die kleine Flamme drehen.
- Bedienungsknopf vom Stab des Hahnes abziehen.
- Schlitzschraubenzieher in die Öffnung F des Hahnes einführen (Abb. 9/9A) und das Umleitventil solange drehen, bis eine korrekte Einstellung der kleinen Flamme erzielt ist.

**Für die Brenner mit Gas G30-Betrieb muss die Umleitschraube ganz zugeschraubt werden.**

## WARTUNG

### Austausch des Speisekabels

Bei Austausch des Speisekabels muss ein Normkabel des Typs H05VV-F oder H05RR-F mit einem Schnitt von 3 x 0,75 mm<sup>2</sup> verwendet werden.

Der Anschluss an das Klemmenbrett wird gemäß Abb. 10-10A vorgenommen:

<b>Braunes Kabel L</b>	<b>(Phase)</b>
<b>Blaues Kabel N</b>	<b>(Nullleiter)</b>
<b>Gelb-grünes</b>  <b>Kabel</b>	<b>(Erde)</b>

**Titre ou de référence méthodes courts de mesure et de calcul utilisés pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus.**

La performance de chaque brûleur est calculé selon la norme EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

Le rendement total de la surface de cuisson est calculé selon le règlement 66/2014 Par. 2.2 UE.

L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale supérieure à 1,16 kW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

**Informations pertinentes au client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation.**

Conseils pour économiser:

utilisation commune des pots à base plate, Utilisez des pots avec le format correct, Utiliser des casseroles avec un couvercle, minimiser la quantité de graisse ou de liquide, lorsque vous démarrez un liquide chaud afin de réduire le réglage.

**Kurztitel bzw. Verweis auf die Mess- und Berechnungsverfahren verwendet werden, um die Einhaltung der diesen Anforderungen genügt**

Die Leistung jedes einzelnen Brenners ist nach der Norm EN 30-2-1 + A1 berechnet: 2003 + A2: 2005

Der Gesamtwirkungsgrad des Kochfeldes wird entsprechend der EU-Verordnung 66/2014 Par berechnet. 2.2

Der Wirkungsgrad wird nur für die Brenner mit einer Nennleistung von mehr als 1,16 KW berechnet (: 2003 + A2: EN 30-2-1 + A1. 2005; Par 4.1)

**Informationen, die für den Kunden von Bedeutung ist, den Energieverbrauch während der Nutzung zu minimieren**

Energiespartipps : Verwendung Töpfe mit flachem Boden, Verwenden Sie nur Töpfe mit der richtigen Größe, Nutzung Töpfe mit Deckel, minimieren die Menge der Flüssigkeit oder Fett, wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt reduzieren Sie die Einstellung.

**Korte titel of verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden gebruikt om de naleving van de bovenstaande eisen te stellen.**




De prestaties van elke afzonderlijke brander wordt berekend volgens de norm EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005

Het totale rendement van de kookplaat wordt berekend volgens de EU-verordening 66/2014 Par. 2.2

Het rendement wordt berekend alleen voor de branders met een nominale capaciteit van meer dan 1,16 kW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

**Informatie die relevant is voor de klant om het energieverbruik tijdens het gebruik te minimaliseren.**

Tips voor energiebesparing: gebruik pannen met vlakke bodem, Gebruik potten met de juiste grootte, gebruik potten met deksel, het minimaliseren van de hoeveelheid vloeistof of vet, wanneer vloeistof begint te koken de instelling te verminderen.

FR	<p><u>Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.</u></p> <p>Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.</p> <p>Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.</p> <p>Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.</p> <p>Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.</p> <p>Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.</p>	
DE	<p><u>Dieses Produkt ist konform mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.</u></p> <p>Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Lebens als Sondermüll durch ein Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgt oder beim Einkauf eines neuen, gleichwertigen Geräts dem Händler übergeben werden muss. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seines Lebens den entsprechenden Sammelstellen übergeben wird, andernfalls können laut einschlägigem Abfallbeseitigungsgesetz Geldstrafen verhängt werden.</p> <p>Die differenzierte Sammlung von Altgeräten und deren Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung trägt dazu bei, die Schadstoffbelastungen von Umwelt und Gesundheit zu verringern und die Weiterverwendung der Baumaterialien zu fördern.</p> <p>Für nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelverfahren wenden Sie sich bitte an die lokale Entsorgungsstelle oder an den Händler, der Ihnen das Gerät verkauft hat.</p> <p>Hersteller und Importeure üben ihre Verantwortung für die Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung direkt aus, oder indem sie an einem kollektiven Sammelverfahren teilnehmen.</p>	
NL	<p><u>Dit product is in overeenstemming met de EU-richtlijn 2002/96/EG.</u></p> <p>Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, moet worden afgegeven bij een speciaal inzamelpunt van elektrische en elektronische apparaten of bij de dealer waar u een nieuw, gelijksoortig apparaat aanschaft, aangezien het niet mag worden verwerkt als huishoudelijk afval.</p> <p>De gebruiker is er verantwoordelijk voor dat het apparaat wordt afgegeven bij het juiste inzamelpunt wanneer hij het afdankt, op straffe van de sancties die worden voorzien door de geldende wetgeving inzake afvalverwerking.</p> <p>Een correcte gescheiden inzameling van afgedankte apparaten voor een milieuvriendelijke recycling, behandeling en verwerking draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, en bevordert de recycling van de materialen waaruit het product bestaat.</p> <p>Voor nadere informatie over bestaande inzamelsystemen kunt u zich wenden tot uw plaatselijke afvalophaaldienst, of tot de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.</p> <p>De producenten en importeurs nemen hun verantwoordelijkheid voor wat betreft de milieuvriendelijkheid.</p>	

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für allfällige, in diesen Anleitungen enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler zurückgehen. Sie behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten in jedem Moment alle erforderlichen Änderungen vorzunehmen, vorausgesetzt dass dadurch die grundlegenden Betriebs- und Sicherheitsmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigt werden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onduidelijkheden in deze handleiding als gevolg van drukfouten of administratieve fouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen die noodzakelijk worden geacht aan te brengen in de eigen producten, zonder de essentiële eigenschappen op het gebied van functionaliteit en veiligheid aan te tasten.



**Passione in Cucina**

