

Instructions for the use - Installation advices

**BUILT-IN COOKING HOBS
TABLES ENCASTRABLES**

**100% ELBA QUALITY
MADE IN ITALY**



ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

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.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures. Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms. The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not cover the hob with aluminium foils.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.

- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements on the hob.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooktop cannot come into contact with the hob.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.

Advice for the installer

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force and following the manufacturer's instructions.
- Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.

- **The appliance must be housed in heat-resistant units.**
- **These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.**
- **Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category.

However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

1 INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Before installing the hob, remove the protective film.

This hob may be built into a worktop of 30 to 40 mm thick and 600 mm deep.

In order to install the hob into the kitchen cabinet, an aperture with the dimensions shown in fig. 1.2 has to be made, keeping in consideration the following:

- inside the cabinet, between the bottom side of the hob and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
- the hob must be installed no less than 200 mm away from any side wall;
- the hob must be installed at a distance of no less than 50 mm from the rear wall.
- there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cabinet or extractor hood positioned immediately above (see fig. 1.1).
- the coatings of the walls of the unit or appliances near the hob must be heat resistant.

Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

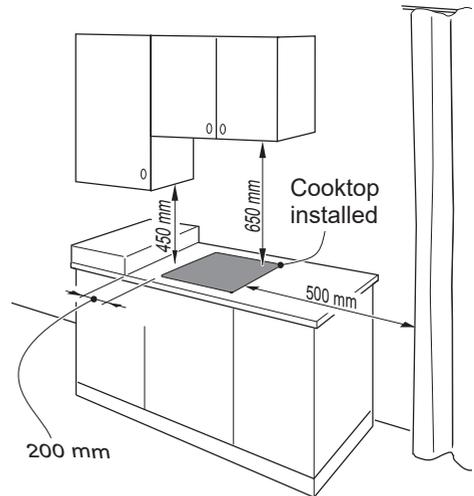


Fig. 1.1

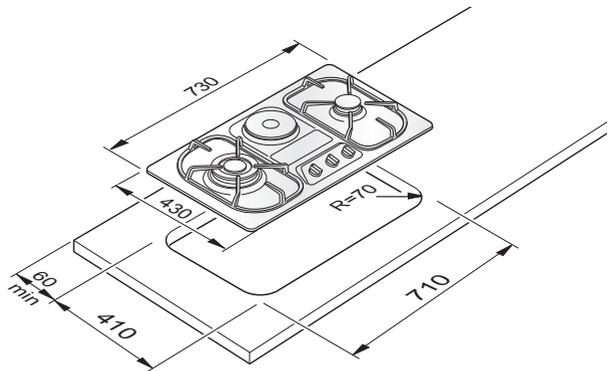
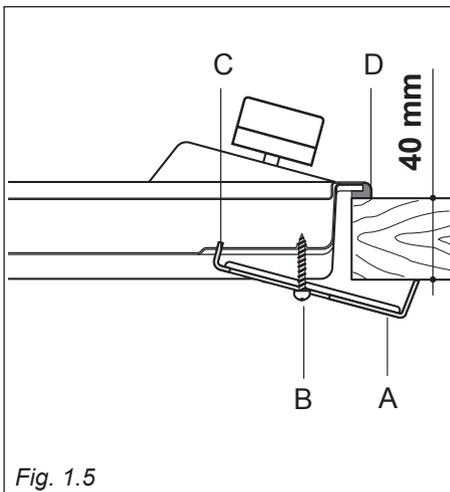
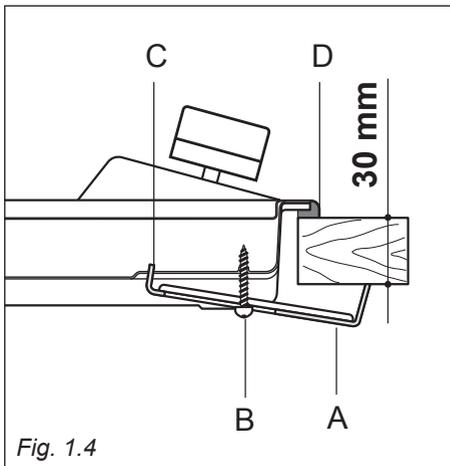
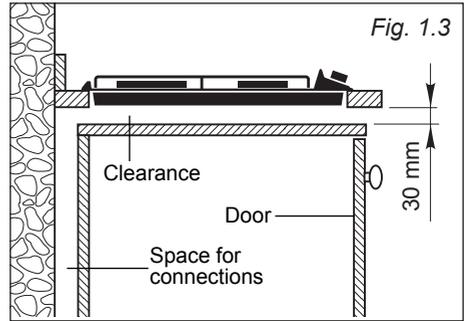


Fig. 1.2

CUPBOARD DOORS (fig. 1.3)

The installation has to be made according to specific requirements in order to prevent the gas burners from going out, even when the flame is turned down to minimum, due to pressure changes while opening or closing the cupboard doors.

It is recommended that a 30 mm clearance be left between the hob and the partition surface underneath.



FASTENING THE INSTALLATION BRACKETS (figs. 1.4, 1.5)

Each hob is supplied with a set of tabs and screws to fasten it on units with a worktop 3 to 4 cm deep.

The kit includes 4 tabs "A" and 4 selftapping screws "B".

- Cut the unit.
- Stretch gasket "D" over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges.
- Turn the hob over and put tabs "A" (fig. 1.4 - 1.5) into the housings, only tighten screws "B" a few turns. Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figure 1.4 - 1.5. Turn the tabs so that the cooktop can be dropped into the aperture.
- Lay the hob into the aperture of the unit and position it correctly.
- Put tabs "A"; into place, tooth "C" of the tabs should go into the hole.
- Tighten screws "B" until the hob is completely secured.
- Using a sharp tool cut off the part of gasket "D" which protrudes from the cooktop. Take care not to damage the benchtop.

VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be made so that they cannot be blocked from either the inside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

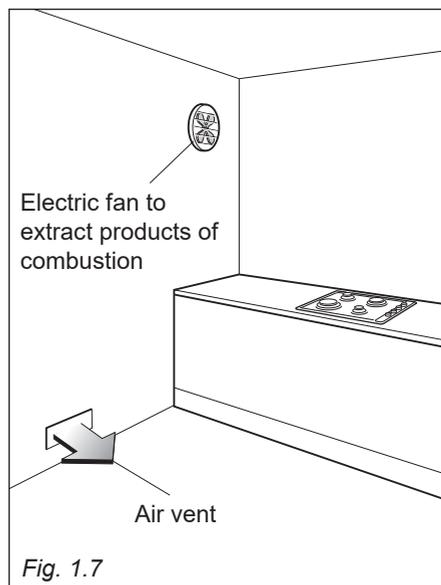
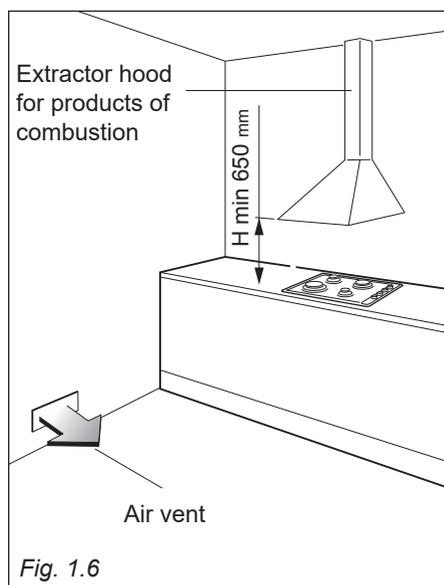
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 1.6).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 1.7).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

Important !

- The walls adjacent to the cooker must be of heat-resistant material.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.

This appliance is supplied for use on LPG (Cat. I 3+, G30/G31 28-30/37 mbar; check the gas regulation label attached on the appliance).

OR

This appliance is supplied for use on NATURAL GAS or LPG (Cat. II 2H 3+, G20 20 mbar, G30/G31 28-30/37 mbar; check the gas regulation label attached on the appliance).

- Appliances supplied for use on NATURAL GAS: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (LPG) without modification. The appliances are manufactured for conversion to LPG.
- Appliances supplied for use on LPG: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (NATURAL GAS) without modification. The appliances are manufactured for conversion to NATURAL GAS.

If the NATURAL GAS/LPG conversion kit is not supplied with the appliance this kit can be purchased by contacting the After-Sales Service.

CONNECTING THE COOKTOP TO THE GAS SUPPLY

The gas connection fitting (figs. 2.1a - 2.1b) is made up of:

- the floating nut;
- the elbow;
- the gaskets;

the hose holder for Natural gas or LPG - to be used for gas connection with a rubber hose.

Important! A rubber hose connection shall only be made if permitted by the applicable local regulations.

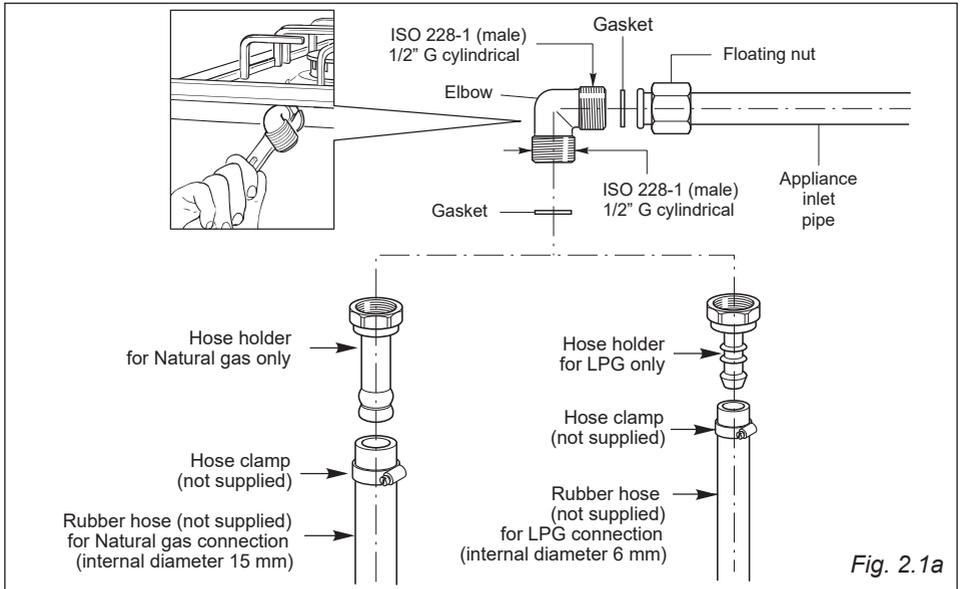
If the hose holder is not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant local standards.

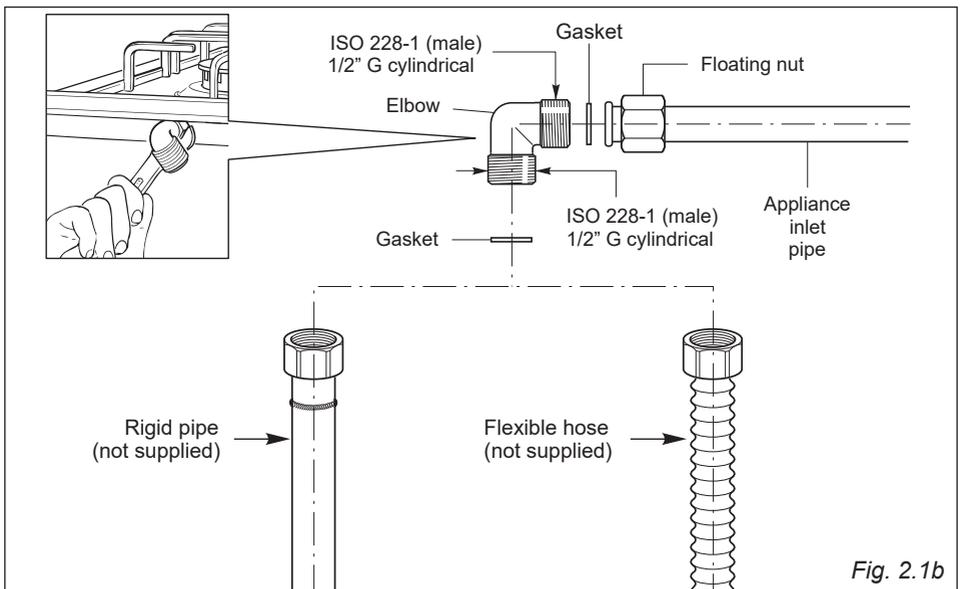
- If using a flexible hose, make sure it does not come into contact with moving parts.
- The rear of the chassis is recessed to provide a channel for the appliance inlet pipe.
- The gas connection fitting can be turned in the direction required (but never in a vertical or horizontal position) after loosening the elbow and floating nut connection.
- Never attempt to turn the elbow without having first loosened the floating nut.
- The supplied gaskets guarantee a good seal for the gas connection. We recommend that you replace the gaskets on the slightest sign of wear, deformation or imperfection.

After connecting to the gas mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

Gas connection with a rubber hose



Gas connection with rigid pipes or a flexible pipe



ADDITIONAL GAS CONNECTION REQUIREMENTS

When connecting the cooktop to the gas supply with a rubber hose, make sure that:

- If not already fitted, you fit the Natural gas or LPG hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in Fig. 6.1). If the hose holder is not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.
- You connect the cooktop to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 15 mm for Natural gas or internal diameter 6 mm for LPG). The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.
- You make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
- You use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.
- The hose is as short as possible, without twists or kinks.
- The hose is not longer than 750 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts.
- The hose does not come into contact with any part of the cooktop with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- The hose can easily be inspected along its entire length to check its condition.
- The hose is replaced at the printed due date or if it shows signs of wear or damage, and replaced regardless of its condition after a maximum of three years.
- You inform the customer that the hose should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

When connecting the cooktop to the gas supply with rigid pipes or a flexible hose, make sure that:

- You use rigid pipes or a flexible hose compliant with applicable local regulations. The flexible hose shall be of the correct construction for the type of gas being used and of the correct size to maintain the heat output of the appliance.
- The connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- The flexible hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the cooktop is in use nor while it is being connected or disconnected.
- The flexible hose is not longer than 2000 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners, or moving parts, as these may cause abrasion. Use a single flexible hose only; never connect the cooktop with more than one flexible hose.
- The flexible hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- If using a flexible hose which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooktop with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- The rigid pipe or flexible hose is replaced if it shows signs of damage.
- The flexible hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- The socket into which the plug of the flexible hose fit is permanently attached to a firmly fixed gas installation pipe and is positioned so that the hose hangs freely downwards.
- The plug of the flexible hose is accessible after installation, so that it can be disconnected for service or removal.
- You inform the customer that the rigid pipe or flexible hose should not be subjected to corrosion by cleaning agents.

GAS MAINTENANCE

Some models - for the gas category check the data label attached on the appliance

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS			
Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66
Triple-ring (TR)	3,50	1,50	93

Some models - for the gas category check the data label attached on the appliance

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS II 2H 3+				
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	LPG G30/G31 28-30/37 mbar	Natural Gas G20 20 mbar
			Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	77
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	101
Triple-ring (TR)	3,50	1,50	93	135

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)	
BURNERS	Air necessary for combustion [m ³ /h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Triple-ring (TR)	7,00

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

The operations must be executed by a qualified technician.

IMPORTANT: All intervention regarding installation maintenance and conversion of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS

Select the injectors to be replaced according to the "TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS".

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the injectors "J" (figs. 2.2, 2.3) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

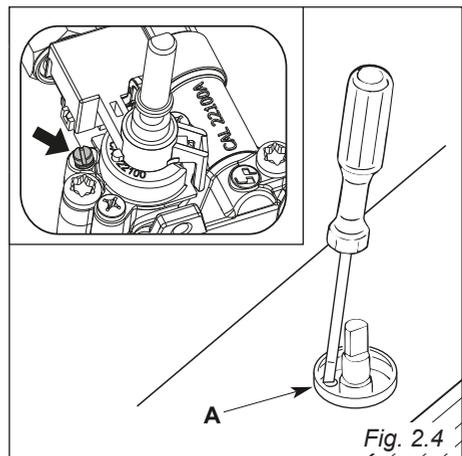
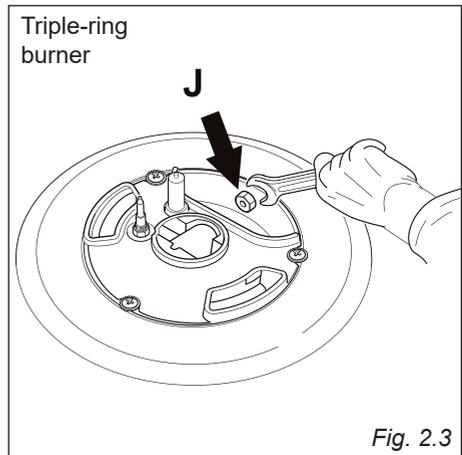
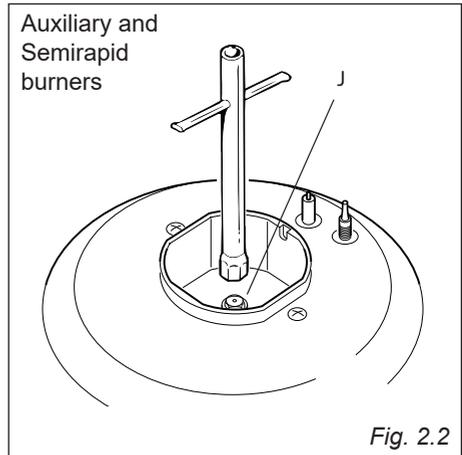
SETTING THE MINIMUM OF THE COOKTOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner.
- Turn the tap to the 'MINIMUM' position.
- Take off the knob.
- With a small flat screwdriver turn the screw "A" to the correct regulation (fig. 2.4).

Normally for LPG tighten up the regulation screw.



3 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

DETAILS

- Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
 - Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
 - If the hob is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
 - The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
 - It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
 - The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.
 - Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
 - The appliance must have its own supply; any other appliances installed near it must be supplied separately.
- **N.B. For connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.**
- **If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains and contact the After-Sales Service.**

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

POWER SUPPLY CABLE

- The supply cable must be replaced with a cable of the same type.
- The electrical cable must be connected to the terminal board following the diagram of fig. 3.1.

The operations must be executed by a qualified technician.

FEEDER SPECIAL CABLE SECTION TYPE “H05RR-F”

Cooking hobs 2 GAS and 3 GAS

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

Cooking hob 2 GAS + 1 ELECTRIC

220-240 V 50/60 Hz 3 x 1,50 mm² (*) (**)

or

Cooking hobs 2 GAS and 3 GAS

AWG 18/3 (*) (**)

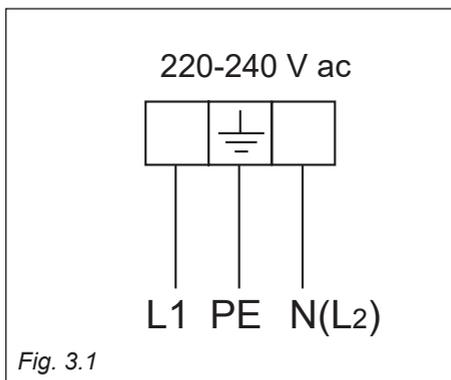
Cooking hob 2 GAS + 1 ELECTRIC

AWG 16/3 (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.



Advice for the users

1

FEATURES AND TECHNICAL DATA

"2 GAS" COOKING HOB

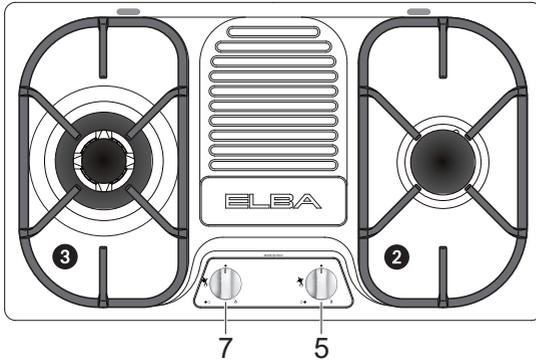


Fig. 1.2a

"3 GAS" COOKING HOB

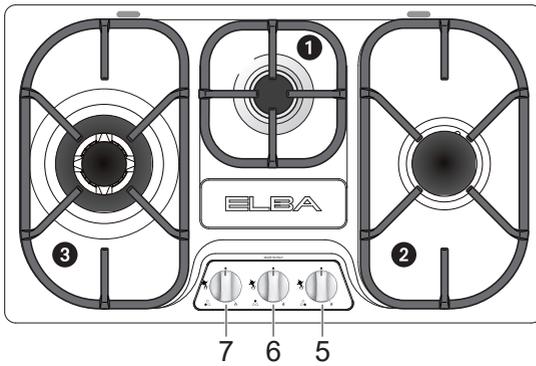


Fig. 1.1b

"2 GAS + 1 ELECTRIC PLATE" COOKING HOB

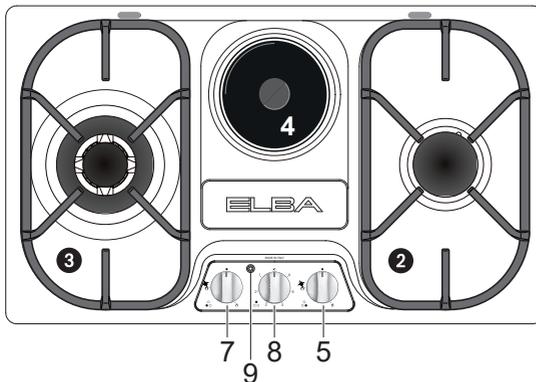


Fig. 1.1c

GAS BURNERS

1. Auxiliary burner (A)	1,00 kW
2. Semirapid burner (SR)	1,75 kW
3. Triple ring burner (TR)	3,50 kW
4. Electrical plate (rapid Ø 145 mm)	1500 W

CONTROL PANEL DESCRIPTION

5. Burner 2 (SR) control knob
6. Burner 1 (A) control knob
7. Burner 3 (TR) control knob
8. Electric plate 4 control knob
9. Electric hotplate indicator light

NOTE:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The models has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas hobs produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the hob is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2

HOW TO USE THE COOKTOP

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 2.1) which control the safety valves.

Turning the knob, so that the indicator line points to the symbols printed on the panel, achieves the following functions:

- symbol  closed valve
- symbol  maximum aperture or flow
- symbol  minimum aperture or flow

- √ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- √ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- √ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

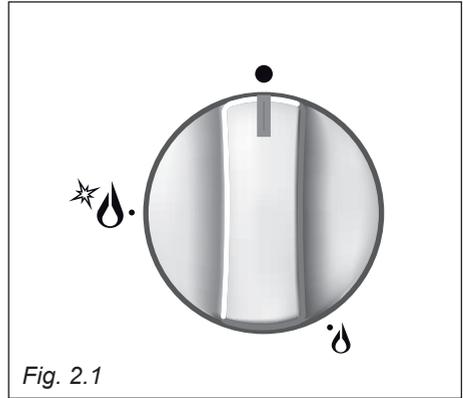


Fig. 2.1

NOTE:
The knob and symbols may vary.

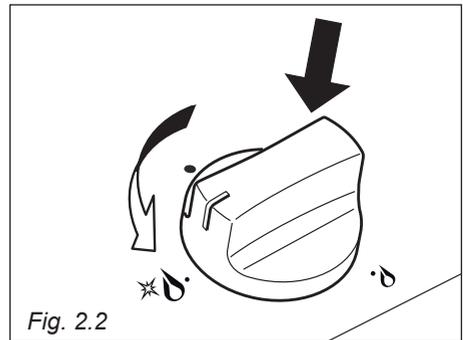


Fig. 2.2

Caution!
Do not cover the hob with aluminium foils.

N.B. When the cooktop is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

Caution!
The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 2.2) to the full flame position marked by the  symbol (fig. 2.1); hold the knob in until the flame has been lit.
In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
2. Wait for a few seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed "●" position, wait for at least **1 minute** and then repeat the lighting procedure.

Note: If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

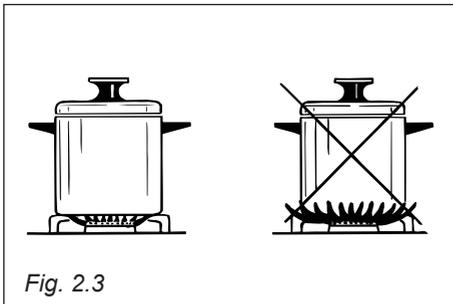


Fig. 2.3

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.

The burners and pans must be used in accordance with the following instructions:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

NOTE: Depending on the model, the cooktop may only have some of the following burners

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary	12 cm	14 cm
Semirapid	16 cm	24 cm
Triple-ring	26 cm	28 cm
Wok	Max 36 cm	

do not use pans with concave or convex bases

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot. Too large a pot can cause damage to the burner and surrounding hob area.

CAUTION: Make sure the pans are central to the burner for maximum stability and greater efficiency.

Make sure the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat the knobs and permanently damage them.

SPECIAL WOK GRILLE

(figs. 2.4a - 2.4b)

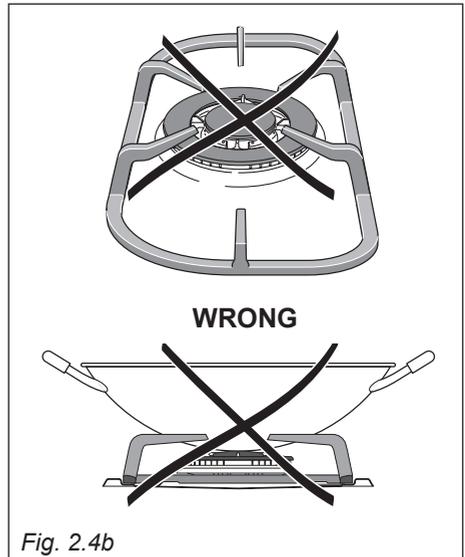
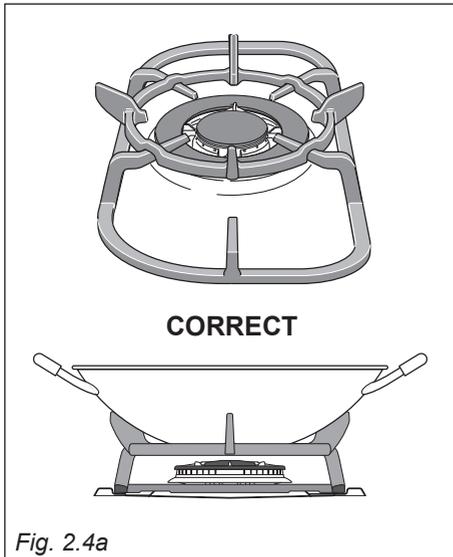
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the triple ring burner.

Warning:

- Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

IMPORTANT:

The special grille for wok pans **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the triple-ring burner.



ELECTRIC HOTPLATE (Models with electric hotplate only)

RAPID HOTPLATE (red dot)

To switch on the rapid hotplate, turn the knob (fig. 2.5) onto the desired position; the numbers "1" to "6" indicate the working positions with the increase of temperature according to the number.

Once boiling point has been reached, reduce the input according to the heating intensity desired, keeping in mind that the plate will continue to heat for 5 minutes after having been turned off.

The features of this plate, which is equipped with a heat limiter, allow:

- reaching the temperature rapidly;
- maximum exploitation of the input with flat bottom pots;
- the limitation of input in the case of unsuitable pots.

WARNING:

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Caution! The cooking hob becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

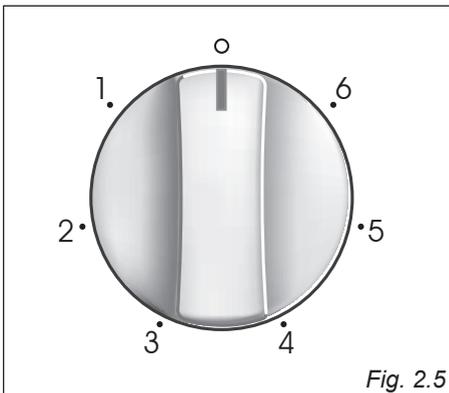


Fig. 2.5

PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE (fig. 2.6)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

While using the electric hotplate, you must:

- avoid keeping it on without something on it;
- avoid pouring liquids on it while it is hot;
- use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only;
- use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible;
- to save electricity, use lids whenever possible;
- never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

An indicator light located on the control panel signals that the hotplate is operating.

Never cook food directly on the electric hotplates! Always use a saucepan or special container.

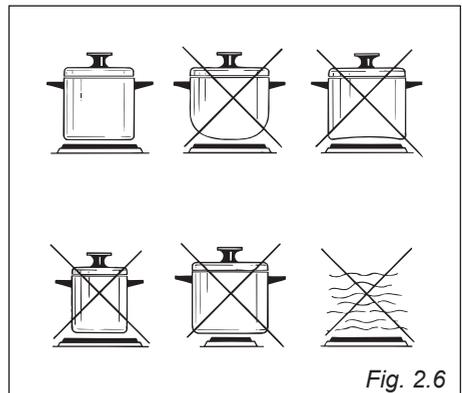
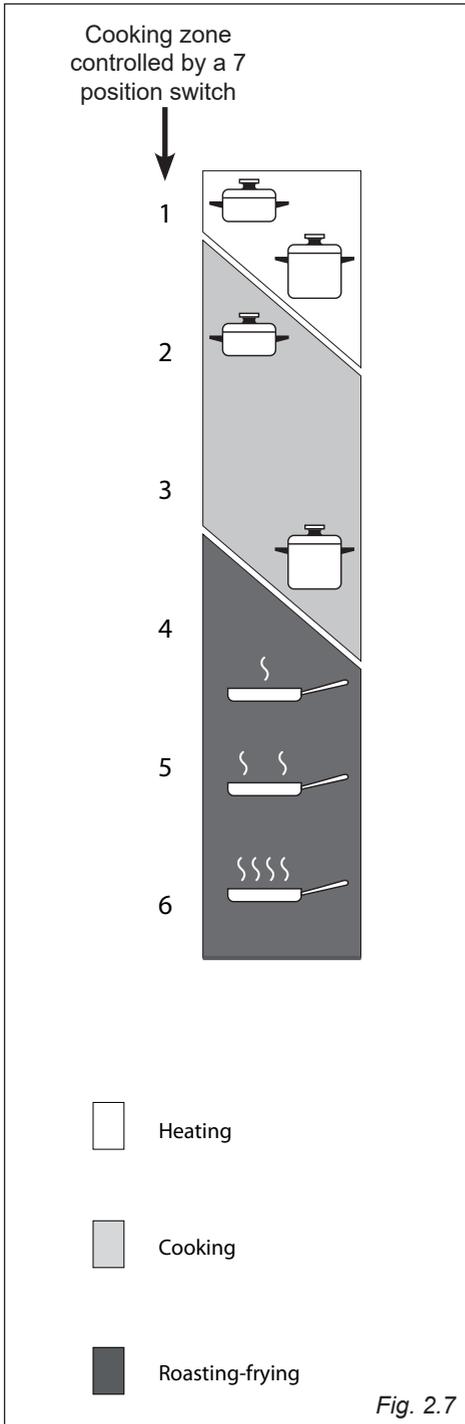


Fig. 2.6

COOKING HINTS



Knob setting	TYPE OF COOKING
0	Switched OFF
1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces (vegetables, fruits, soups).
3 4	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam cooking of roasts, stews, potatoes.
4	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	Browning of meats, roasted potatoes, fried fish, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	Fast frying, grilled steaks, etc.

Caution!
Do not cover the hob with aluminium foils.

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

3

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply.
- **Important:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.
- Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitable qualified personnel.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Be very careful that no water penetrates inside the appliance.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.**
- Clean surfaces with a damp cloth and use gentle, neutral cleaning products. Dry with a clean, dry cloth.
- **IMPORTANT:** Do not use any abrasive products (e.g. certain types of sponge) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, products containing corrosive substances), which could cause irreparable surface damage.

COOKING HOBS WITH GLASS LID (optional)



Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

- ✓ Do not lower the glass lid when the gas burner or electrical plates are still hot and when the oven, installed below the cooking hob, is on or still hot.
- ✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- ✓ Dry off any liquid which may have spilled on the cover before opening it.

WARNING! When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

ENAMELLED SURFACES

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products. Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL SURFACES

Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth.

For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

PAINTED PARTS AND SILKSCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

GAS TAPS

Do not let cleaning products come into contact with the valves.

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only. In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

HOT PLATE (MODELS WITH CAST IRON ELECTRICAL HOTPLATE ONLY)

Clean the electric plates regularly with a damp cloth.

Switch them on for a couple minutes to dry them so as to avoid rust formation on the surface.

To maintain the plates in good aspect use suitable products or spread a veil of oil at times. Do not use lubricant or salt.

Dirty plates can be cleaned with detergents normally used for washing-up, except for abrasive products. Carefully rinse the plates then let them dry.

BURNERS AND PAN SUPPORTS

These parts must be cleaned using a sponge and soapy water or other suitable non-abrasive products. Dry with a soft cloth.

Warning! Not dishwasher safe.

If left on the surface for a length of time, acidic substances such as lemon juice, tomato sauces and passata, vinegar and other similar products will damage the surface and dull its shine.

After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.

It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode “S” (figs. 3.1, 3.3) next to each burner is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe “T” (figs. 3.1, 3.3) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners and grids, corresponding to the areas exposed to the heat. This is a natural phenomenon and does not prevent the parts from working properly.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY AND SEMI-RAPID BURNERS

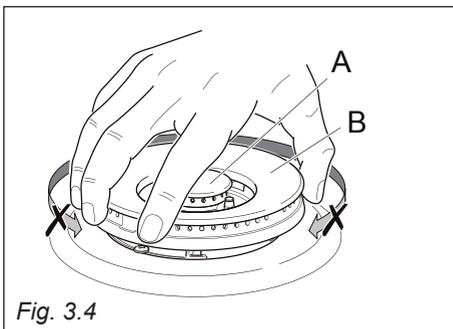
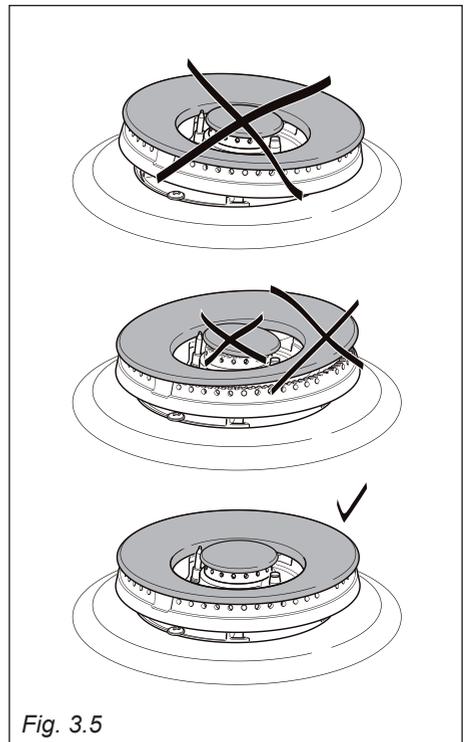
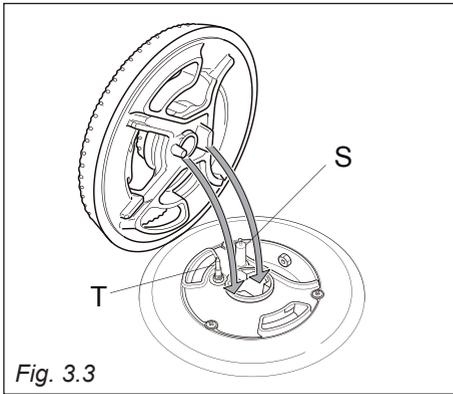
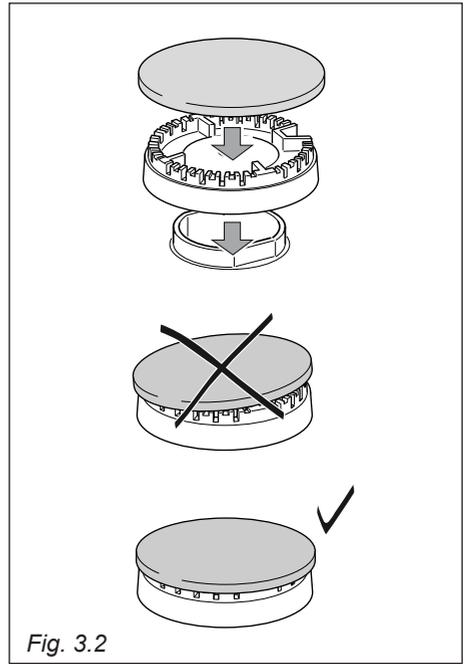
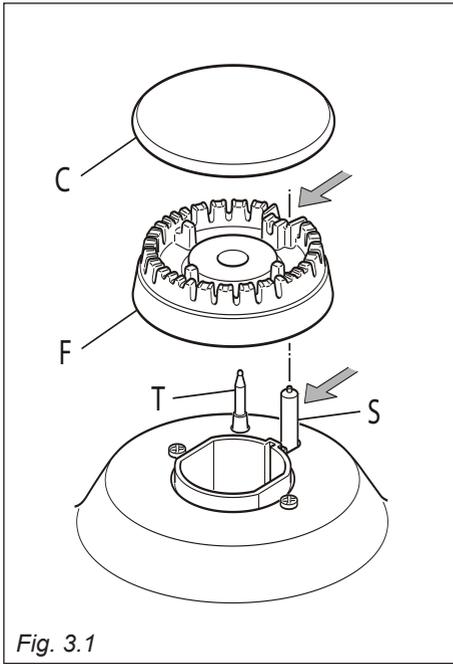
It is very important to check that the burner flame distributor “F” and the cap “C” have been correctly positioned (see figs. 3.1, 3.2) - failure to do so can cause serious problems.

CORRECT REPLACEMENT OF THE TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 3.5); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see fig. 3.3).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 3.4).

Then position the cap “A” and the ring “B” (figs. 3.4, 3.5).



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.

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, feuillets, 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.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- 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'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table est fêlée ou est endommagée, débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de choc électrique et appeler le Service Après-Vente.
- **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.

Conseils pour l'installation

- L'installation, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz, doivent être effectués par un **installateur qualifié**.
- 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.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.

L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.

Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm.

Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 75°C au delà de la température ambiante.

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

INFORMATION TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Avant d'installer la table de cuisson, retirer la pellicule de protection éventuelle.

Cette table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 40 mm d'épaisseur ayant une profondeur de 600 mm.

Pour l'encastrement de la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une ouverture aux dimensions indiquées sur la figure 1.2, en se rappelant que:

- A l'intérieur du meuble entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure d'un appareil ou d'une étagère la distance minimale doit être de 30 mm.
- Toute paroi qui se trouve sur le côté et au dessus de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 200 mm.
- La paroi à l'arrière de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 50 mm.
- 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 également fig. 1.1).
- Les revêtements des parois du meuble ou des appareils adjacents à la table doivent résister à la chaleur.

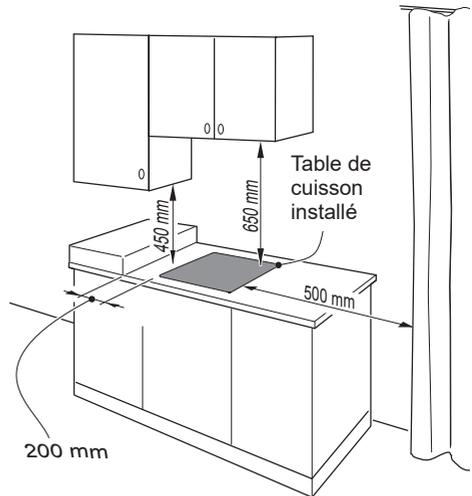


Fig. 1.1

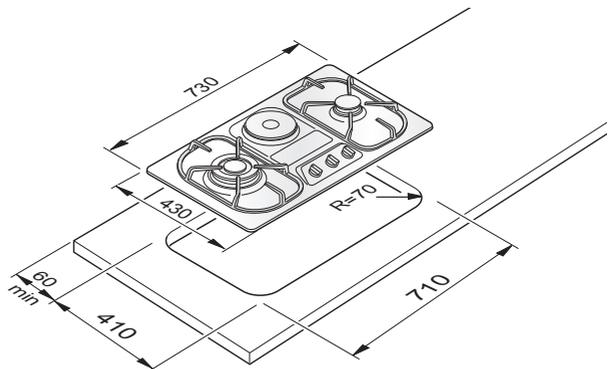


Fig. 1.2

Eviter l'installation près de matériaux inflammables (par ex. Rideaux).

INSTALLATION SUR DES MEUBLES AVEC PORTE (fig. 1.3)

Il est conseillé de laisser un espace de dépression de 30 mm entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure du meuble sous-jacent.

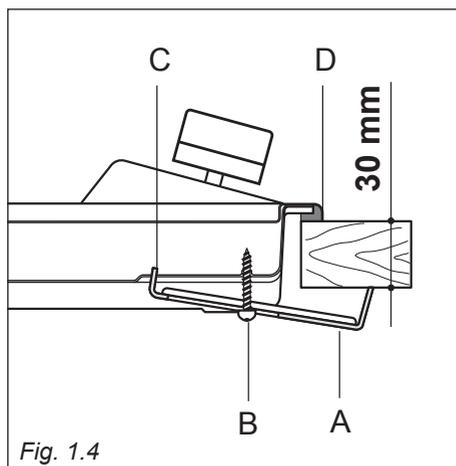
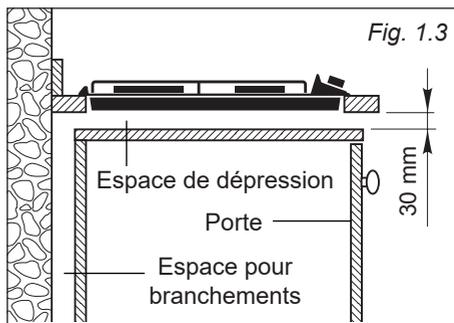


Fig. 1.4

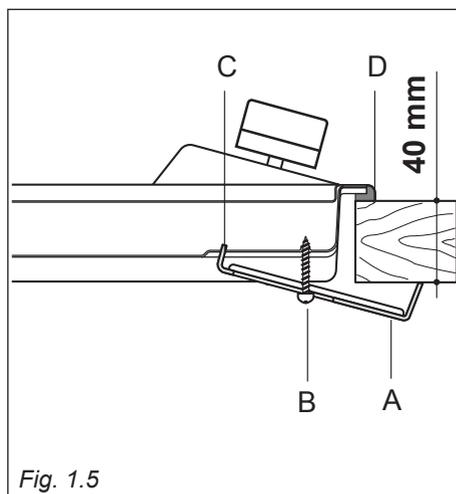


Fig. 1.5

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON (figs. 1.4, 1.5)

Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis pour la fixation de la table de cuisson à des meubles dont le plan de travail a une épaisseur de 3 à 4 cm.

Le kit comprend 4 pattes "A" et 4 vis autoperceuses "B".

- Découper le meuble
- Poser le joint "D" sur l'arête de la découpe effectuée sur le meuble, en ayant soin de superposer les extrémités du joint.
- Retourner la table de cuisson et monter les pattes "A" (fig. 1.4 - 1.5) dans leur logement respectif, en vissant les vis "B" de quelques tours seulement. Faire attention de monter correctement les pattes comme indiqué sur les figures 1.4 et 1.5. Tourner les pattes de façon à ce qu'elles n'empêchent pas l'introduction du gril dans la découpe.
- Introduire la table de cuisson dans la découpe du meuble et la positionner correctement.
- Disposer les pattes "A", de façon à ce que la griffe "C" des pattes entre dans l'encoche prévue.
- Visser les vis "B" jusqu'au blocage complet de la table de cuisson.
- Avec un outil bien aiguisé, rogner la partie du joint "D" qui débordé 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.

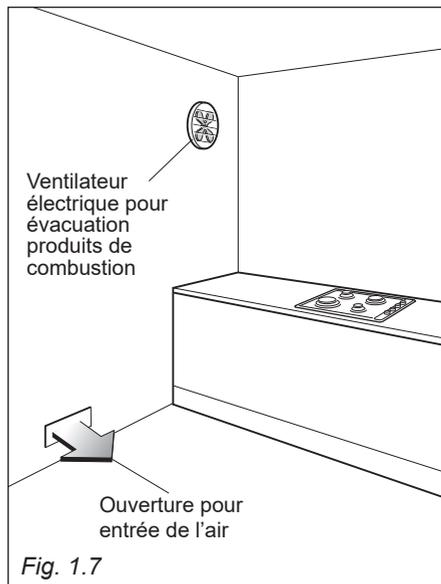
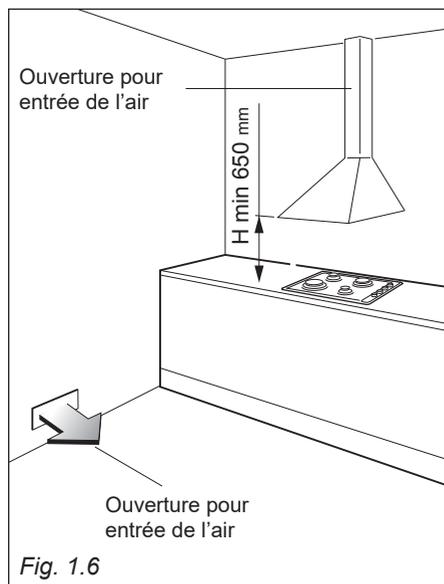
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine 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. 1.5).

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. 1.6).

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).



CONDITIONS A L'EGARD DE L'INSTALLATION AU GAZ

Important !

- **Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.**
- **Cet appareil doit être installé et entretenu seulement par un technicien qualifié. L'installateur doit se référer aux normes locales en vigueur.**
- **Ne pas installer correctement cet appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation.**

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane (Cat. I 3+, G30/G31 28-30/37 mbar; voir étiquette appliquée sur l'appareil).

OU

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Naturel ou Butane/Propane (Cat. II 2H+ 3+, G20 20 mbar, G30/G31 28-30/37 mbar; voir étiquette appliquée sur l'appareil).

- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Naturel: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du gaz Butane/Propane après conversion appropriée.
- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du gaz Naturel après conversion appropriée

Si le kit de conversion n'est pas fourni avec l'appareil, Vous pouvez le demander auprès des Services Après-Vente.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le groupe raccordement (figs. 2.1a - 2.1b) se compose de:

- écrou;
- raccord coudé;
- rondelles d'étanchéité;
- embout-réduction pour Gaz Naturel ou Butane/Propane - à utiliser pour le raccordement au gaz avec un tuyau en caoutchouc.

Important! Raccorder au gaz avec un tuyau en caoutchouc seulement si les normes locales en vigueur le permettent.

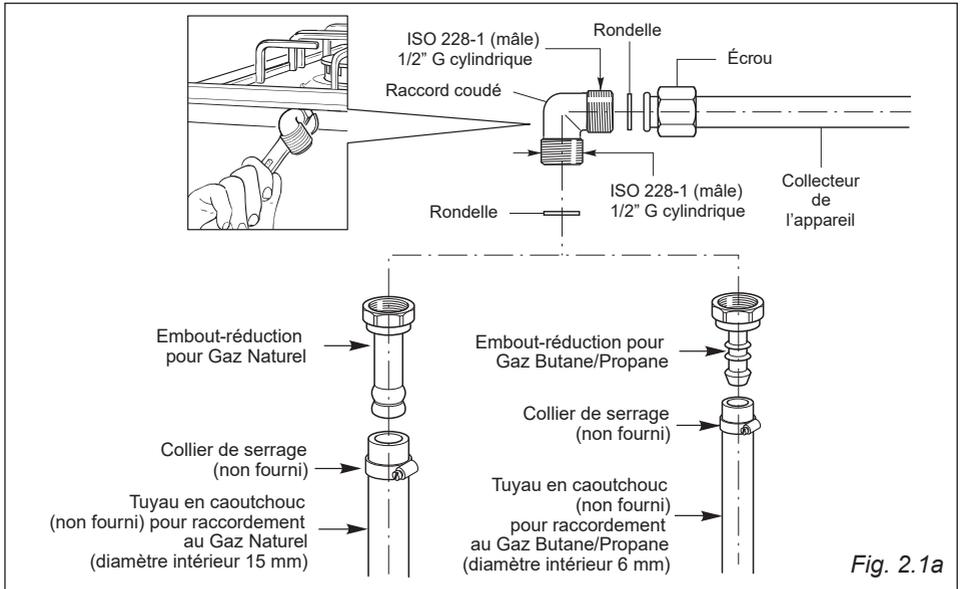
Si l'embout-réduction n'est pas fourni avec l'appareil il est disponible auprès des Services Après-Vente.

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

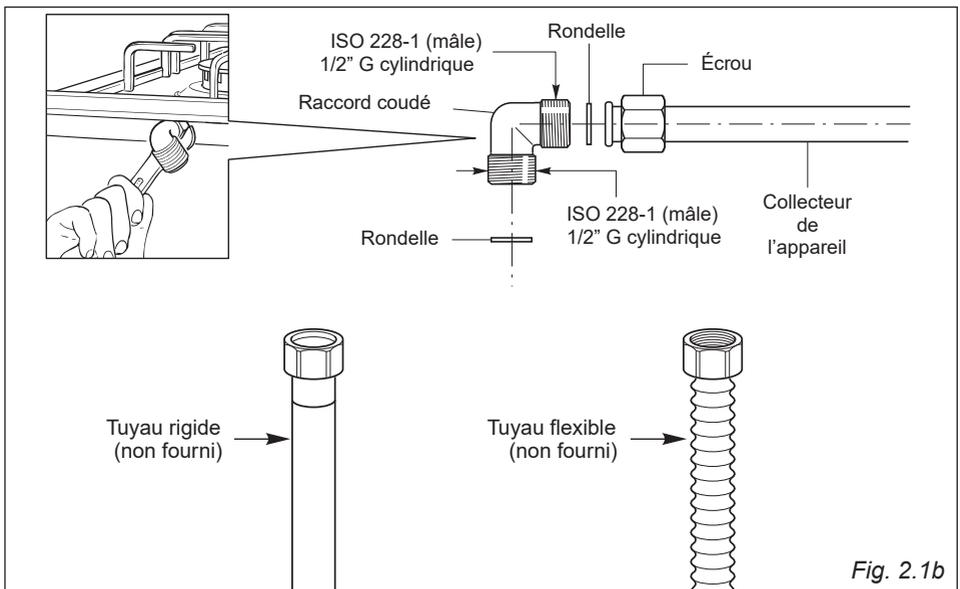
- Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tuyaux flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.
- A l'arrière de l'appareil il y a une rainure pour le logement du tube de raccordement.
- Le raccord d'entrée gaz peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord coudé - écrou à l'aide d'une clé (fig. 2.1a - 2.1b). Il est conseillé de ne jamais le mettre en position horizontale ou verticale.
- Ne jamais forcer pour tourner le raccord coudé, avant d'avoir desserré l'écrou.
- Les rondelles d'étanchéité sont les éléments de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz. Il est conseillé de les remplacer lorsqu'elles présentent la moindre déformation ou imperfection.

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

Raccordement au gaz avec tuyau en caoutchouc



Raccordement au gaz avec des tuyaux rigides ou flexibles



CONDITIONES SUPPLEMENTAIRES POUR LE RACCORDEMENT AU GAZ

Lors de la connexion au gaz avec un tuyau en caoutchouc assurez-vous que:

- S'il n'est pas installé dans l'appareil, Vous connectez l'embout-réduction (pour Gaz Naturel ou Butane/Propane) sur le raccord coudé en interposant la rondelle d'étanchéité (fig. 2.1a). Si l'embout-réduction n'est pas fourni avec l'appareil il est disponible auprès des Services Après-Vente.
- Vous raccordez l'appareil au gaz en utilisant un tuyau en caoutchouc approprié (diamètre intérieur 15 mm pour le Gaz Naturel ou 6 mm pour le Butane/Propane). Le tuyau en caoutchouc doit être conforme aux normes locales en vigueur et doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
- Le tuyau en caoutchouc est solidement engagé sur les embouts aux deux extrémités.
- Le tuyau en caoutchouc doit être bloqué avec des colliers des serrage (non fournis).
- Le tuyau doit être en tout cas le plus court possible, sans boucles ou plis.
- Les tuyau doit avoir une longueur maximale de 750 mm (ou se référer aux normes locales en vigueur) et il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Le tuyau n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Le tuyau peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état.
- Le tuyau doit être remplacé avant la date limite d'utilisation (imprimée sur le tuyau) ou s'il présente des marques de dommage; indépendamment de sa condition le remplacer après un maximum de trois ans.
- Vous informez l'utilisateur que le tuyau ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).

Lors de la connexion au gaz avec des tuyaux rigides ou flexible assurez-vous que:

- Vous utilisez des tuyaux rigides ou flexibles conformément aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé et d'une taille convenable pour maintenir le débit nominal du produit.
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- Les tuyaux flexibles doivent avoir une longueur maximale de 2000 mm (ou se référer aux normes locales en vigueur) et, pour éviter des abrasions, ils ne doivent pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles. Utiliser toujours un seul tuyau; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- Le tuyau flexible peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état; s'il a une date d'expiration, il doit être remplacé avant cette date.
- Si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- Le tuyau flexible ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- Le point d'entrée du gaz où le tuyau flexible est fixé, doit être branché solidement et il doit être positionné de telle manière que le tuyau soit accroché librement vers le bas.
- Le point d'entrée du gaz où le tuyau est fixé doit être accessible après l'installation pour permettre de déconnecter le tuyau en cas d'entretien ou de déplacement.
- Vous informez l'utilisateur que le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).

TABLEAU DES INJECTEURS

Certains modèles - pour la catégorie du gaz voir l'étiquette appliquée sur l'appareil

TABLEAU DES INJECTEURS			
Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
BRULEURS	Débit nominal [Hs - kW]	Débit réduit [Hs - kW]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	93

Certains modèles - pour la catégorie du gaz voir l'étiquette appliquée sur l'appareil

TABLEAU DES INJECTEURS - Cat: II 2H 3+				
BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	Gaz Naturels G20 mbar
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	77
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	101
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	93	135

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m ³ /h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Triple couronne (TC)	7,00

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 BRULEURS

Au cas où ils ne seraient 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" (fig. 2.2 - 2.3) 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.

REGLAGE DU MINIMUM DES BRULEURS A GAZ

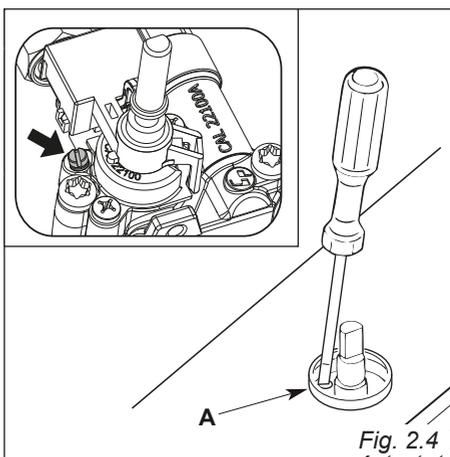
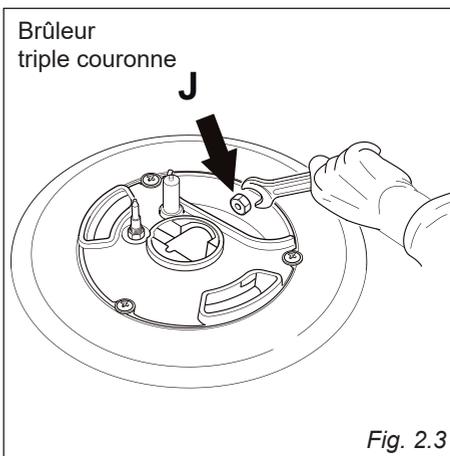
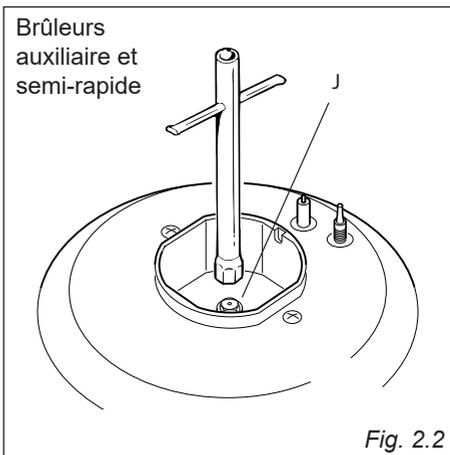
En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

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 "minimum".
- Enlever la manette.
- Tourner la vis "A" jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis (fig. 2.4).

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



IMPORTANT: L'installation doit être effectuée 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.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le débrancher du réseau électrique.

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.
 - 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 75 °C.
 - Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.
 - 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.

REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.
- Le câble électrique doit être relié au bornier suivant le schéma de la fig. 3.1.

Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE "H05RR-F"

Tables de cuisson 2 GAZ et 3 GAZ

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

Table de cuisson 2 GAZ + 1 ELECTRIQUE

220-240 V 50/60 Hz 3 x 1,50 mm² (*) (**)

ou

Tables de cuisson 2 GAZ et 3 GAZ

AWG 18/3 (*) (**)

Table de cuisson 2 GAZ + 1 ELECTRIQUE

AWG 16/3 (*) (**)

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

(**) Raccordement par boîte de connexion murale.

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

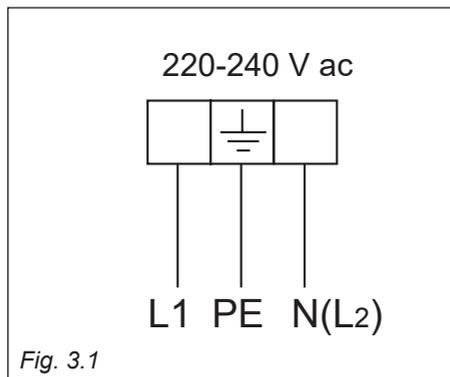


Fig. 3.1

Conseil pour les utilisateurs

1 CARACTERISTIQUES

TABLE ENCASTRABLE "2 FEUX GAZ"

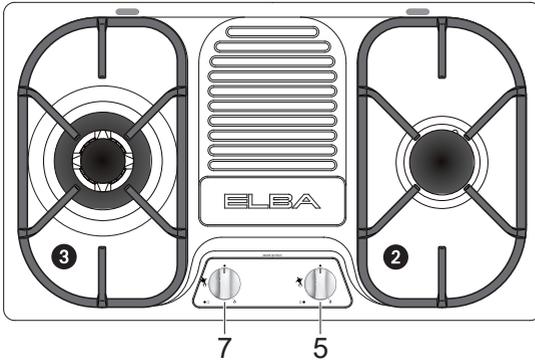


Fig. 1.2a

TABLE ENCASTRABLE "3 FEUX GAZ"

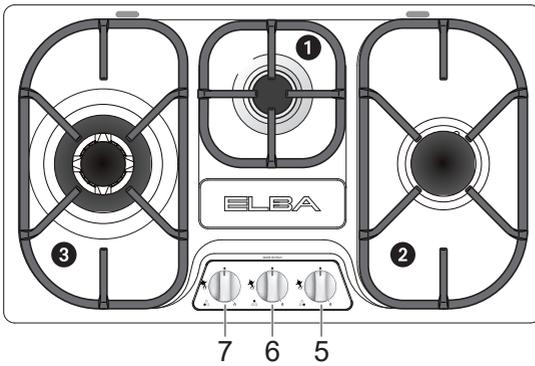


Fig. 1.1b

TABLE ENCASTRABLE "2 FEUX GAZ + 1 PLAQUE ELECTRIQUE"

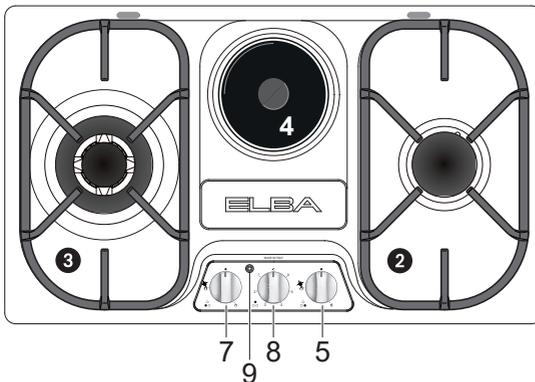


Fig. 1.1c

DESCRIPTION DES FEUX

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semi-rapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur triple couronne (TC)	3,50 kW
4. Plaque électrique rapide (Ø 145 mm)	1500 W

DESCRIPTION DES COMMANDES

5. Manette commande du brûleur 2 (SR)
6. Manette commande du brûleur 1 (A)
7. Manette commande du brûleur 3 (TC)
8. Manette commande plaque électrique 4
9. Electric hotplate indicator light

Notes:

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans la manette du thermostat.
- 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.

2 HOW TO USE THE COOKTOP

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 2.1).

En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord nous aurons:

- repère ● robinet fermé (brûleur éteint)
- repère * 🔥 plein débit (brûleur au maximum)
- repère 🔥 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.

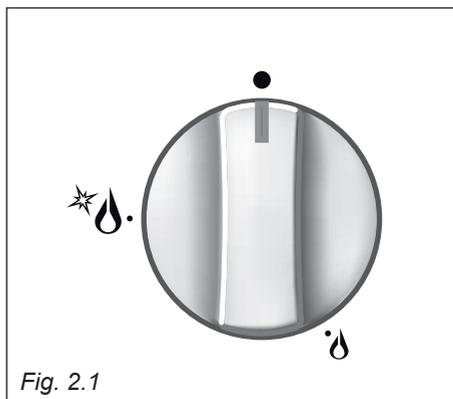


Fig. 2.1

NOTE: Les manettes et les symboles peuvent varier.

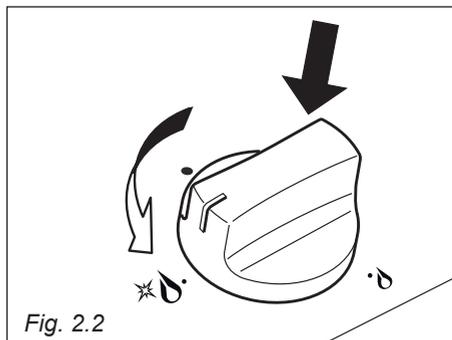


Fig. 2.2

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

Attention

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

N.B. Lorsque la cuisinière 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.

ALLUMAGE DES BRULEURS

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. 2.1) jusqu'à la position de débit maximum  (grande flamme); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse (fig. 2.2). 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 "●" 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.

CHOIX DU BRULEUR

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 :

DIAMETRES DES CASSEROLES UTILISABLES		
BRULEURS	MINIMAL	MAXIMAL
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semi-rapide	16 cm	24 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Wok	Max 36 cm	

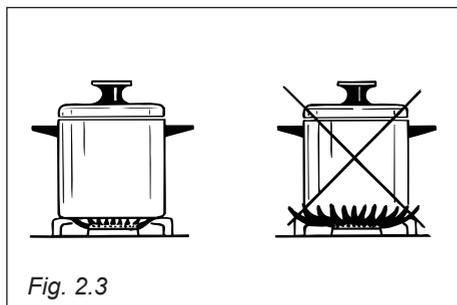
Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

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.



GRILLE SPECIALE POUR MARMITES “WOK”

(figs. 2.4a - 2.4b)

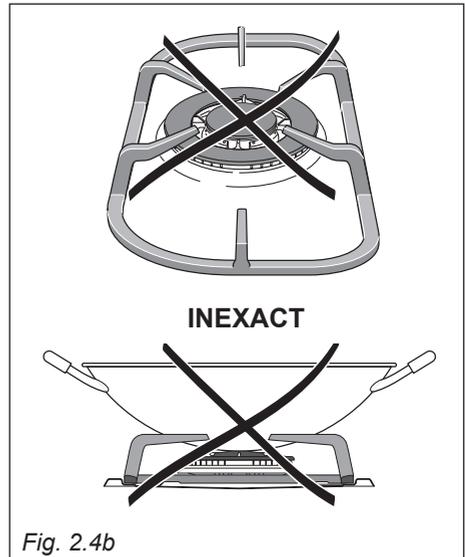
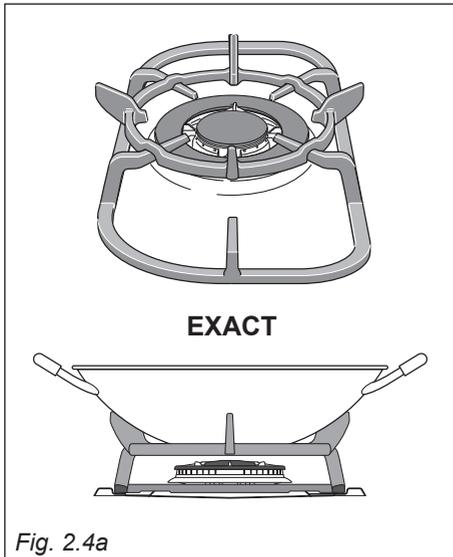
Cette grille spéciale pour marmites “WOK” se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

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” (figs. 2.4 - 2.5) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.



PLAQUE ELECTRIQUE (Modèles avec plaque électrique uniquement)

PLAQUE RAPIDE (point rouge)

Les caractéristiques de cette plaque dotée d'un limiteur de réchauffement permettent:

- d'atteindre rapidement la température désirée
- d'exploiter au maximum la puissance avec des casseroles à fond plat.
- de limiter la puissance quand les casseroles ne sont pas appropriées.

Pour allumer la plaque électrique standard, tourner la manette (fig. 2.5) sur la position désirée.

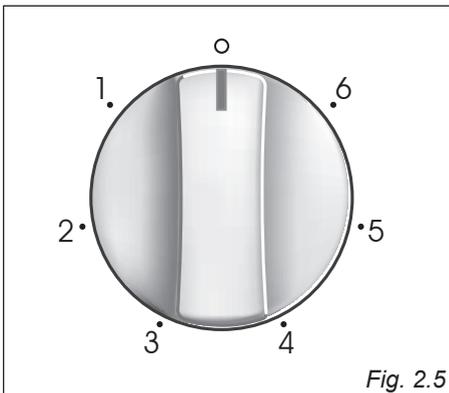
Les chiffres de **1 à 6** indiquent les positions de fonctionnement avec des températures croissant avec le nombre.

Quand l'ébullition est atteinte, réduire la puissance selon l'intensité de réchauffement désirée, en tenant compte que la plaque va continuer à émaner de la chaleur pendant 5 minutes après son extinction.

Attention

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

NOTE: Les manettes et les symboles peuvent varier.



EMPLOI CORRECT DES PLAQUE ELECTRIQUES (fig. 2.6)

Pour bien entretenir les plaques:

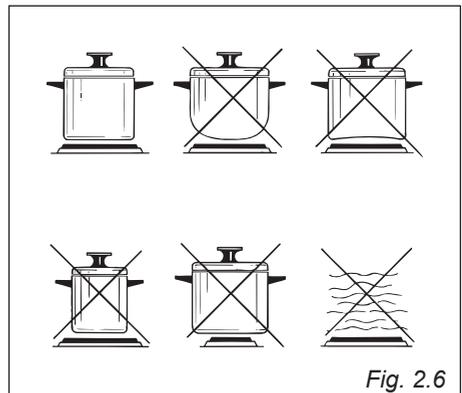
Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut:

- éviter à tout prix de la faire fonctionner à vide (sans récipients);
- chercher au maximum à ne pas verser de liquides sur les plaques quand elles sont chaudes;
- ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique);
- toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la plaque.
- cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- ne jamais faire cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

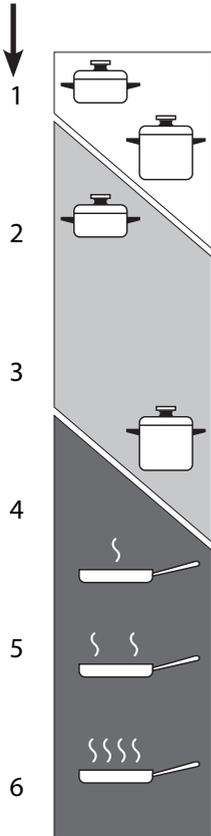
Lorsque la plaque électrique fonctionne, le voyant de ligne, qui se trouve sur le tableau de bord, est allumé.

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

Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.



Zone de cuisson
commandée par
un bouton à 7
positions 0 - 6



Réchauffement



Cuisson



Rôtir-frire

Fig. 2.7

TABLEAU POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Position manette	TYPE DE CUISSON
0	Eteint
1 2	Pour fondre (beurre, chocolat).
2	Pour maintenir les aliments au chaud ou chauffer des liquides en petite quantité.
3	Pour chauffer des liquides en quantités plus importantes; réduction de sauces ou crèmes.
3 4	Ebullition des aliments; Pot au feu; soupes; cuisson la vapeur.
4	Pâtes, riz en récipient ouvert; Escalopes;
4 5	Ebullition de grands volumes; Grillades express;
6	Fritures, frites; steaks; beignets.

Après une brève période d'utilisation,
l'expérience vous indiquera quel est le
réglage qui répond le mieux à vos besoins.

3

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).
- **N'utilisez pas de produits nettoyants contenant du chlore ou une base acide.**
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **IMPORTANT: éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.**

Modèles avec couvercle en verre



Ne pas fermer le couvercle si le feu est allumé.

ATTENTION

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre, lorsque les brûleurs ou la plaque électrique 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.

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.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs. Séchez de préférence avec une microfibre ou un tissu mou. Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

PLAQUES ELECTRIQUES

Le nettoyage doit se faire lorsque la plaque est tiède. Nettoyer avec un chiffon mouillé dans de l'eau salée et terminer en frottant avec un chiffon imbibé d'huile.

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

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

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

ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- Séchez de préférence avec une microfibre ou un tissu mou.
- **Remarque: Après un long usage, la zone autour des brûleurs pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.**

MANETTES

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.

ROBINETS 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 "S" (figs. 3.1- 3.3) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (figs. 3.1-3.3) près de chaque brûleur soit toujours propre 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 ET SEMI-RAPIDE

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 et 3.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 3.3, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.

Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 3.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (fig. 3.4- 3.5).

