

# INBOUWKOOKTOESTEL GAS

NL

## Installatie - Gebruik - Onderhoud

Geachte klant,

wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze.

Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.

Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, dewelke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken. Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

### DE FABRIKANT



**DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT.**

**VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.**



**DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR**

**PERSONEN (MET INBEGRIJP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.**

## Instructies voor de gebruiker

### Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische aansluiting, gasaansluiting, aanpassing aan een andere gassoort, daaruit voortvloeiende afstellingen, enz.) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

### Gebruik

**Gasbrander** (Afb. 1-3). De ontsteking van de brander gebeurt door een vlammetje dicht bij de gaatjes bovenop de brander te houden en gelijktijdig de corresponderende knop in te drukken en tegen de klok in te draaien totdat deze overeenkomt met de 'maximum'-indicatie. Regel na ontsteking de vlam naar wens. De 'minimum'-positie bevindt zich aan het einde van de draaiing tegen de klok in.

Bij de modellen met automatische ontsteking de draaiknop bedienen zoals boven omschreven, terwijl tegelijkertijd de drukknop ernaast wordt ingedrukt. De hierbij ontstane vonk zal de desbetreffende brander doen ontsteken.

In de modellen die automatisch / gelijktijdig (met een hand) kunnen worden aangestoken, hoeft u enkel en alleen op de overeenstemmende knop de voormelde werkwijze te volgen.

Na ontsteking de drukknop direct loslaten en de vlam naar wens regelen.

Op de modellen met een thermo-elektrische veiligheid

kan u de vuren aansteken zoals in de diverse voorgaande gevallen is uitgelegd: houd de knop ongeveer 3/5 seconden in de maximale stand ingedrukt. Wanneer men de knop loslaat, moet men zich ervan verzekeren, dat de vlam aan blijft.

N.B.: - Het wordt aangeraden pannen te gebruiken met een diameter die overeenkomt met de betreffende brander, voorkomend dat in de maximumstand de vlam buiten de pan uit slaat - laat de kookplaten niet met lege pannen ingeschakeld - vermijdt het gebruik van grillerei op de Crystal-kookplaten.

Na beëindiging van het koken is het goed om ook de hoofdkraan van het systeem en/of van de gasfles te sluiten.

### Belangrijk

- bij de bladen met thermo-elektrische beveiliging de inschakeling niet langer dan 15 seconden activeren; als de brander na 15 seconden niet is ingeschakeld, de deur van de ruimte openen en minstens een minuut wachten, alvorens opnieuw te proberen;
- bij de bladen zonder beveiliging, in geval van het doven van de vlammen van een brander, het desbetreffende kraantje sluiten en pas opnieuw proberen in te schakelen na minstens een minuut gewacht te hebben.

## Onderhoud

Voor iedere handeling de apparatuur elektrisch uitschakelen. Voor een lange levensduur van de apparatuur is het onontbeerlijk periodiek een degelijke algemene schoonmaak uit te voeren en daarbij rekening te houden met het volgende:

- de glasdelen, de stalen en/of geglazuurde gedeelten moeten schoongemaakt worden met passende, niet-schurende of -corrosieve produkten (commercieel verkrijgbaar).
  - Vermijdt produkten op basis van chloor (bleekmiddelen, enz.)
  - vermijdt zure of alkalische stoffen (azijn, zout, citroensap, enz.) op de plaat achter te laten
  - de vlamverdelers en de dekselstijp (verwijderbare delen van de brander) moeten regelmatig gewassen worden met kokend water en zeep, er zorg voor dragend elk eventueel aanbaksel te verwijderen, en goed afgedroogd worden waarbij gecontroleerd moet worden dat geen van gaatjes van de vlamverdelers ook maar gedeeltelijk geblokeerd is.
  - de elektrische kookplaten worden met een vochtige doek schoongemaakt en licht ingeolied en smeervolie wanneer ze nog lauwwarm zijn.
  - de stalen roosters van het werkblad verkleuren blauwachtig nadat ze zijn verwarmd, dit vermindert de kwaliteit niet. Om het originele aspect terug te krijgen gebruikt men een licht schurend produkt.
- N.B.: - De eventuele smering van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot welke het goed is zich te wenden in geval van gebrekkige werking. Controleer periodiek de staat van de flexibele gas-toevoerslang. In geval van lekkage is de onmiddellijke tussenkomst van gekwalificeerd personeel vereist ter vervoanging.

# Instructies voor de installateur

Voor de installatie controleren of de plaatselijke distributiecondities (gastype en -druk) en de afstelstatus van het apparaat compatibel zijn. De afstelcondities van dit apparaat staan vermeld op het etiket (of op het typeplaatje).

## Installatie

Dit apparaat is niet voorzien van een afvoermogelijkheid voor de verbrandingsprodukten. Het wordt aangebevolen het apparaat te installeren in een voldoende geventileerde ruimte volgens de geldende wettelijke voorzieningen. De voor de verbranding benodigde hoeveelheid lucht mag niet minder zijn dan 2,0 m<sup>3</sup> /h per kW geïnstalleerd vermogen. Zie de tabel vermogen branders.

## Plaatsing

(Afb. 3-4). Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur. Alvorens het werkblad te plaatsen moet de afdichtingspakking (X) worden aangebracht over de hele omtrek van de inbouwopening.

## Gasaansluiting

(Afb. 2) Sluit de apparatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er van tevoren van overtuigend dat de apparatuur geschikt is voor het beschikbare type gas. Is dit niet het geval zie dan: "Aanpassing aan een ander type gas". Ga bovendien na of de toevoer-

druk valt binnen de waarden, vermeld in de tabel: "Verbruikers karakteristieken".

## Stijf/halfstijf

### metalen aansluiting

Voor de aansluiting uit met metalen verbindingstukken en leidingen (eventueel flexibel), zodanig dat er geen spanning komt te staan op de interne delen van de apparatuur.

N.B.: - Na beëindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.

Geen open vlam gebruiken om eventuele gaslekages te controleren.

## Elektrische aansluiting

(Afb. 5) Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur.

Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de

belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekerd, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken). De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

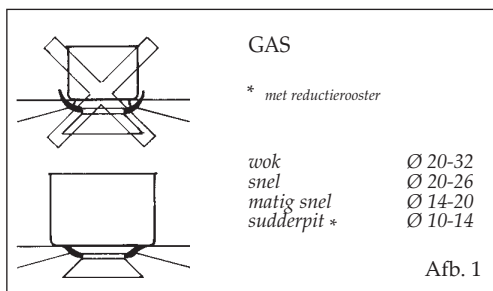
Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

## Aanpassing aan een ander type gas

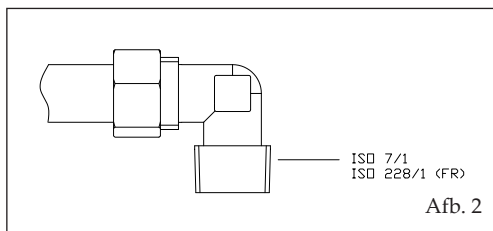
(Afb. 6-7) Als blijkt dat de apparatuur uitgevoerd is voor een ander type gas dan ter plaatse beschikbaar, dient men:

- de injectoren (Afb. 6) te vervangen door degene die corresponderen met het te gebruiken gas (zie de tabel "Karakteristieken verbruikers").
- teneinde het minimum in te stellen draait men met een schroevendraaier de schroef aan de kraan (z. afb. 7), nadat deze op het minimum gedraaid werd. Bij toestellen die op vloeibaar gas (butaan/propana) werken moet men de stelschroef vast aandraaien.

Na de omzetting van het apparaat op een ander type gas, de nieuwe instelling aangeven op het daarvoor bestemde plaatje op het apparaat.



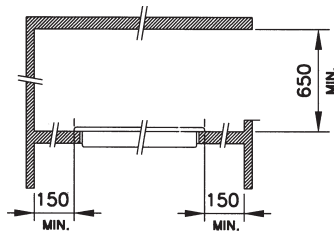
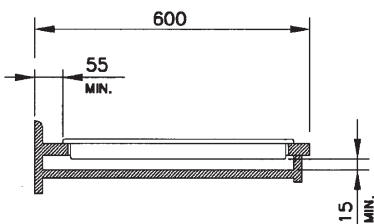
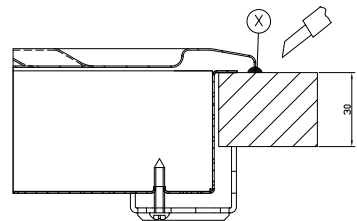
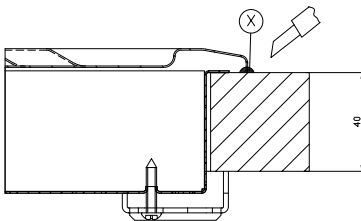
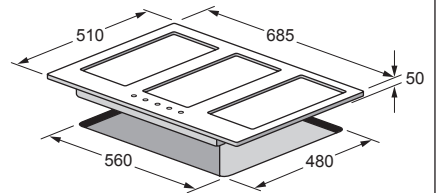
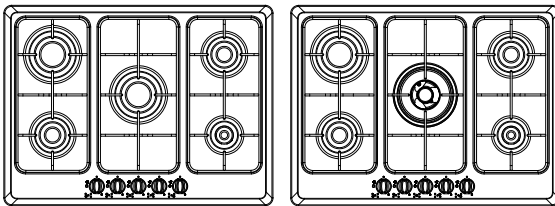
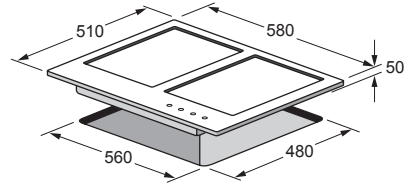
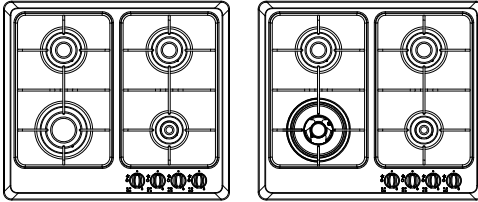
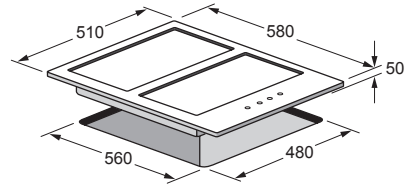
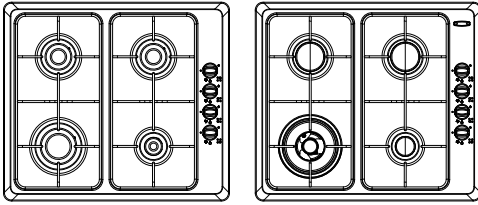
Afb. 1



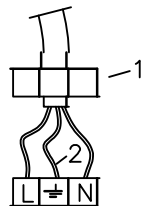
Afb. 2

mm

Afb. 3

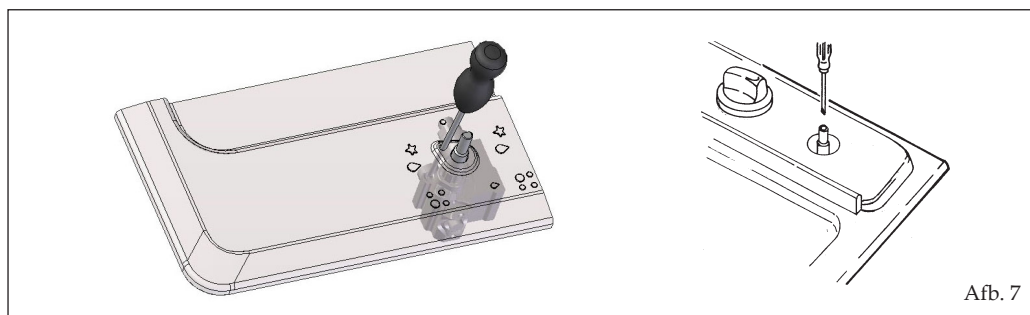
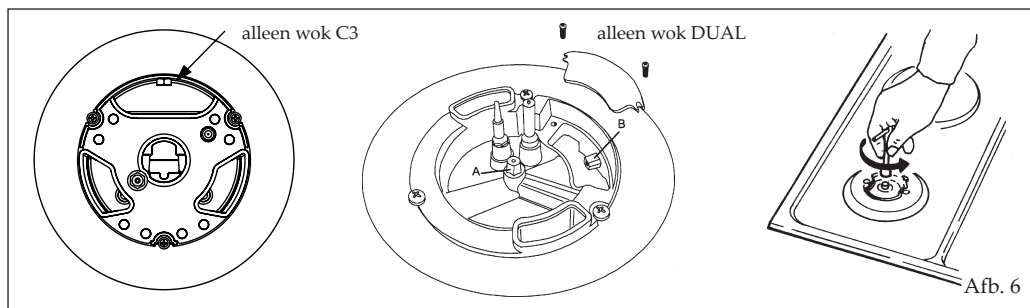


Afb. 4



1 - KABELKLEM  
2 - DE GEEL/GROENE

Afb. 5



## KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS-GASBRANDERS

GASTOEVER		BRANDER	Ø INJECTOREN 1/100 mm	THERMISCH VERMOGEN NOMINAAL W	VERBRUIK
TYPE	DRUK mbar NORM.				
Aardgas	G25	25	snél	3000	332
			matig snél	1750	194
			sudderpit	1000	111
			wok - DUAL	3500	388
			wok - DUAL	4250	472
			wok 3	3500	388
			wok 3	4000	443
			wok 4	3500	388
Vloeibaar gas G30/G31	30	30	snél	3000/2700	218/193
			matig snél	1750/1575	127/112
			sudderpit	1000/900	73/64
			wok - DUAL	3500/3150	254/225
			wok - DUAL	4250/3825	309/274
			wok 3	3500	255/250
			wok 3	4000	291/286
			wok 4	3500/3150	254/225

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor benadeeld worden.

# COOKING HOB GAS

## Installation - Use - Maintenance

GB

*Dear customer,*

*We thank you and congratulate you on your choice.*

*This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.*

*May we wish you all the very best with your modern appliance!*

### THE MANUFACTURER



THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.



THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (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.

## Instructions for use

### Installation

All the operations concerned with the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force. For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

### Use

**Gas burners** (Fig. 1-3).

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction.

In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.

For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit. N.B. - we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot - do not leave any empty pots or pans on the fire - do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.

### Important

- on floors with thermoelectric protection do not keep the ignite button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making a further attempt.
- on floors without protection, should the burner flame go out close the corresponding gas cock and wait at least one minute before making any attempt to ignite it.

### Maintenance

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system.

For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.);
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;

N.B.- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly. Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

# Instructions for the installer

Before installation, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the appliance regulation are compatible. The regulation conditions of this appliance are printed on the label (or data plate).

## Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power. See table of burner power.

## Positioning

(Fig. 3-4). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (X) around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

## Gas connection

(Fig. 2) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls

within the values described on the table: "User characteristics".

## Rigid/semi rigid metal connection

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance. N.B. - when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution. Do not use naked flames to check for gas leaks.

## Electrical connection

(Fig. 5) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely

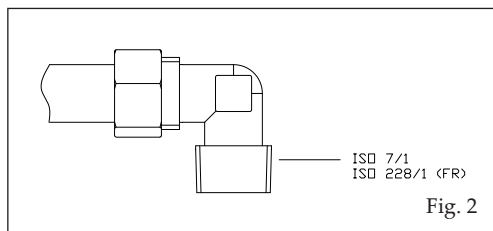
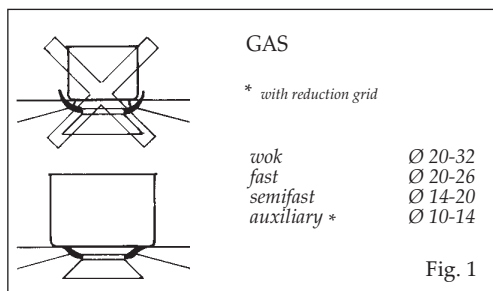
disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

**To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.**

**Adaptation to various types of gas** (Fig. 6-7) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

- replace the injectors (Fig. 6) with the corresponding type of gas to be used (see table "Uses characteristics").
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 7) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight.

After converting the appliance to another type of gas, indicate the new conditions on the appropriate label attached to the appliance.



mm

Fig. 3

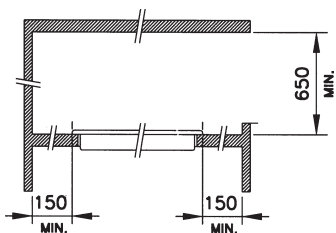
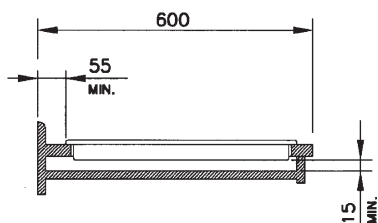
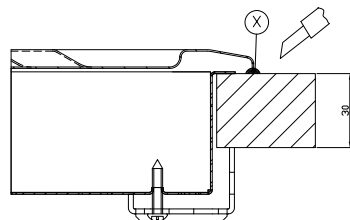
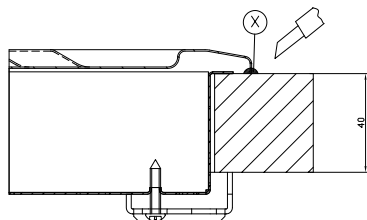
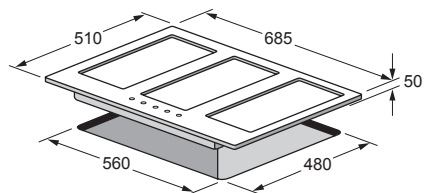
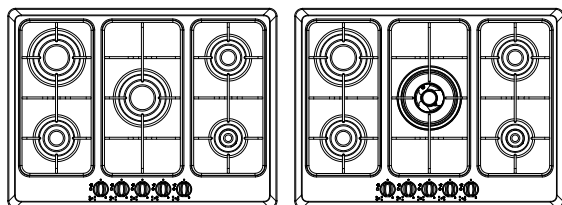
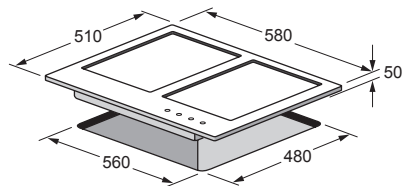
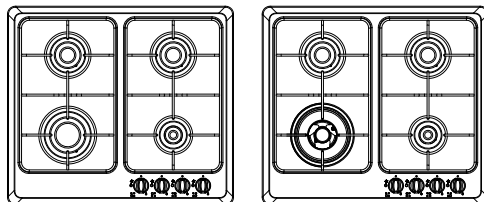
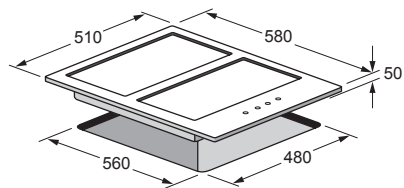
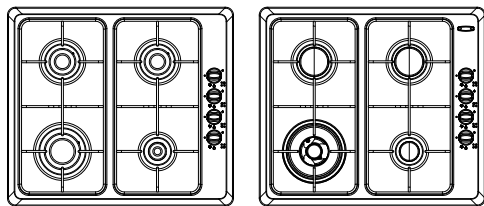
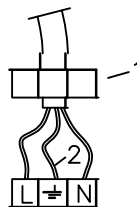


Fig. 4



1 - CABLE-CLAMP  
2 - YELLOW/GREEN

Fig. 5

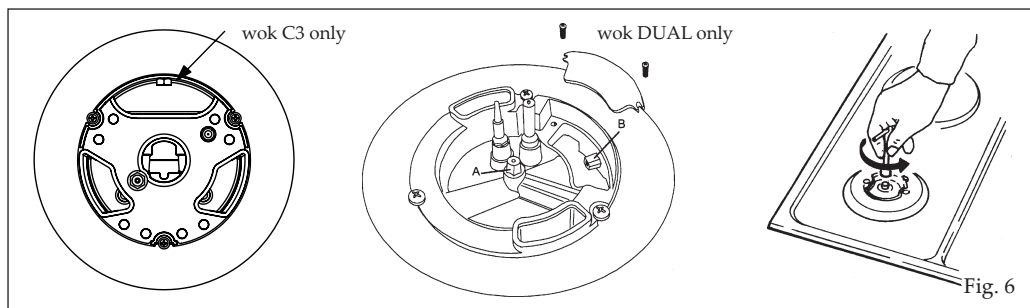


Fig. 6

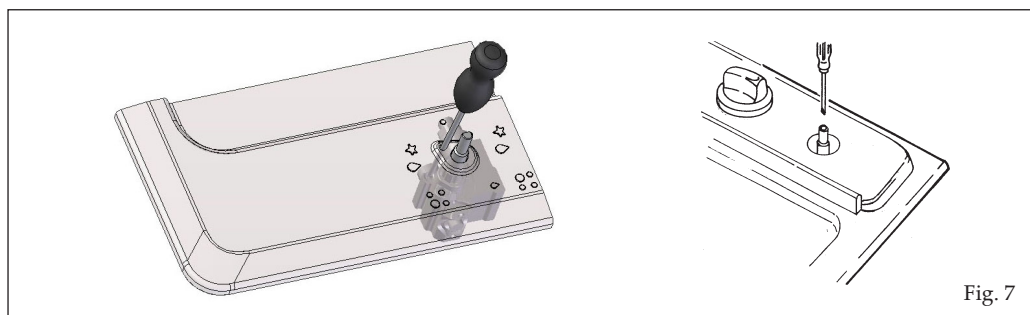


Fig. 7

### USER CHARACTERISTICS - GAS BURNERS

FEED TYPE	PRESSURE mbar	BURNER	Ø INJECTORS	THERMAL CAPACITY NOMINAL W	CONSUMPTION
			1/100 mm		
natural gas	G20	20	fast	3000	286
			semifast	1750	167
			auxiliary	1000	95
			wok DUAL	3500	333
			wok DUAL	4250	405
			wok 3	3500	333
			wok 3	4000	381
			wok 4	3500	333
liquefied gas	G30/G31	28-30/37	fast	3000	218
			semifast	1750	127
			auxiliary	1000	73
			wok DUAL	3500	254
			wok DUAL	4250	309
			wok 3	3500	254
			wok 3	4000	291
			wok 4	3500	254

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

# TABLES DE CUISSON GAZ

FR

## Installation - Emploi - Entretien

Chère cliente, Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite.

Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

### LE CONSTRUCTEUR



**CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.**



**L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.**

## Notice d'emploi

### Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique, raccordement gaz, adaptation au type de gaz, réglages nécessaires, etc...) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur. Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

### Mode d'emploi

**Brûleurs à gaz** (Fig. 1-3). On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondante jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum. Quand le brûleur est en marche, régler la flamme selon la nécessité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles d'une montre.

Pour les modèles à allumage automatique tourner la manette comme indiqué ci-dessus, en poussant en même temps le bouton spécial. Pour les modèles à allumage automatique/simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur intéressé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et régler la flamme selon nécessité.

Dans le cas de modèles

doués de sûreté thermo-électrique, l'allumage du brûleur a lieu comme dans les cas décrits ci-dessus en appuyant à fond sur la manette placée à la position maximale pendant environ 3/5 secondes. Au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.

N.B.: - on Vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond - ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé

- n'employez pas d'ustensiles pour cuisson grill sur les plaques dessus verre. A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouteille.

### Important

- sur les plaques dotées de sécurité thermoélectrique, ne pas activer l'allumage pendant plus de 15 secondes. Si, après 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, ouvrir la porte de la pièce et attendre au moins une minute avant de réessayer.
- sur les plaques qui ne sont pas dotées de sécurité, en cas d'extinction des flammes d'un brûleur, fermer le robinet correspondant et attendre au moins une minute avant de réessayer.

### Entretien

Avant de toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent

être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Éviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel, etc.)

- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever tout incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés.
- les plaques électriques doivent être nettoyées avec un torchon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes.
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne détériore pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.: - Le graissage éventuel des robinets doit être faite par des spécialités, qui doivent être appelés en cas d'anomalie de fonctionnement. Contrôler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immédiatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

## Modalités d'installation

Avant l'installation, vérifier que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et l'état du réglage de l'appareil soient compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont mentionnées sur l'étiquette (ou sur la plaque des données techniques).

### Installation

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2,0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

### Positionnement

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 3-4. Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

### Connexion gaz

(Fig. 2) Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adapta-

tion à un type de gaz différent". Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

### Branchement métallique rigide/semirigide

Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (même flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.

N.B.: - Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

N'utiliser aucune flamme libre pour contrôler les fuites de gaz éventuelles.

### Branchement électrique

(Fig. 5) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- la tension de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique appliquée au fond du plan;
- l'installation a une connexion de terre efficace suivant les normes et les dispositions de loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, ne utiliser que des câbles et des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.

Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mis à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

**Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.**

### Adaptation à un différent type de gaz

(Fig. 6-7) Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 6) avec ceux correspondants au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau "Caractéristiques utilisateurs").
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis dans l'axe du robinet (Fig. 7) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane/propane) serrez à fond.

Après avoir converti l'appareil à un autre type de gaz, indiquer cette nouvelle prédisposition sur la plaque signalétique spéciale située sur l'appareil.

GAZ	
* avec grille de réduction	
wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire *	Ø 10-14

Fig. 1

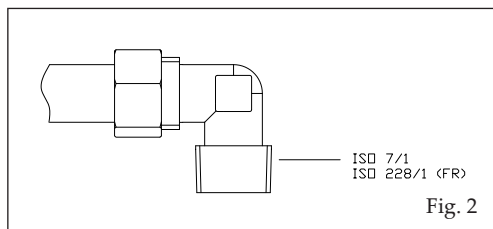


Fig. 2

mm

Fig. 3

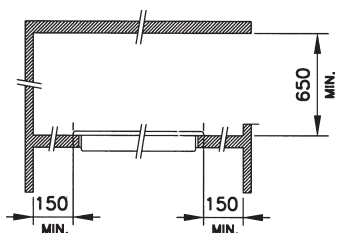
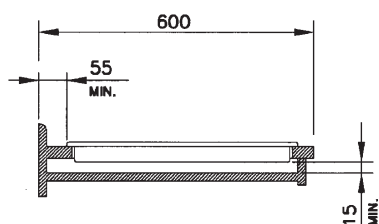
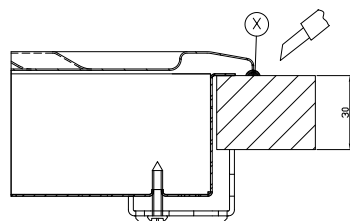
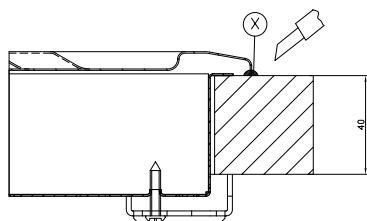
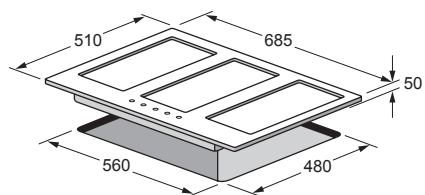
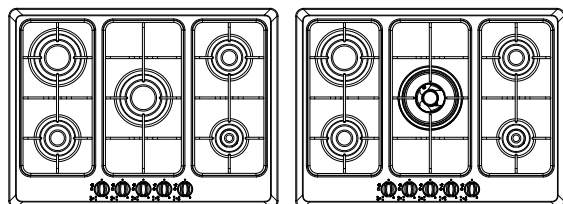
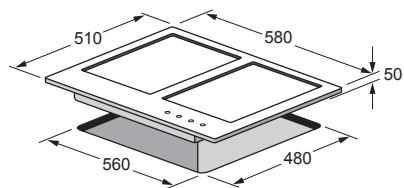
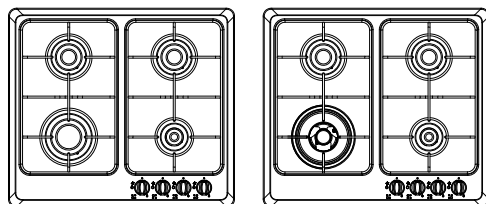
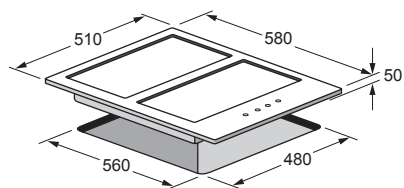
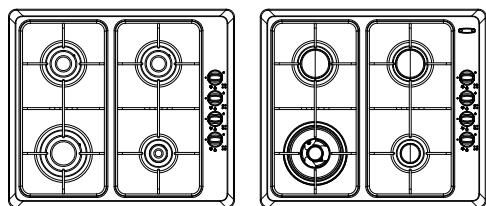
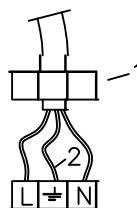


Fig. 4



1 - SERRE-FILS  
2 - JAUNE ET VERT

Fig. 5

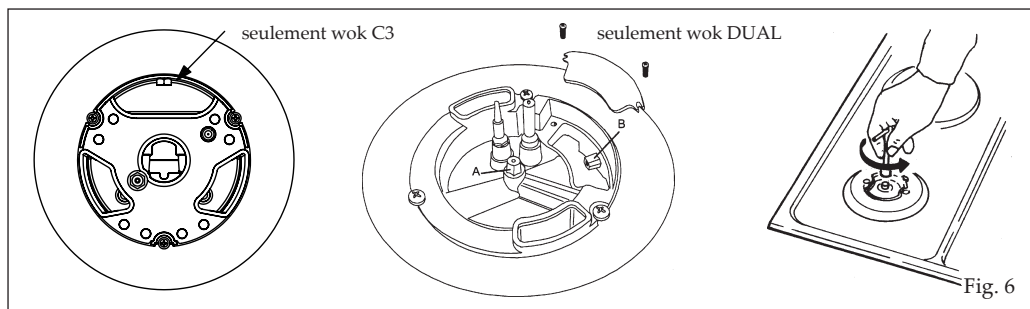


Fig. 6

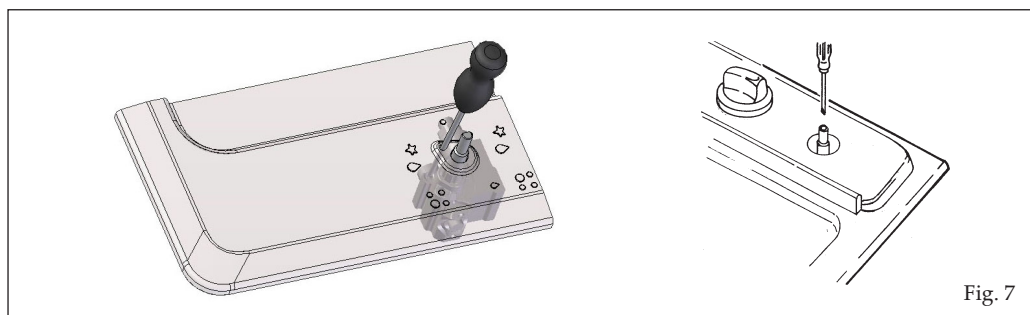


Fig. 7

## CARACTERISTIQUES UTILISATEURS - BRULEURS A GAZ

ALIMENTATION TYPE      PRESSION mbar NORM.			BRULEUR	Ø INJECTEURS  1/100 mm	DEBIT THERMIQUE NOMINAL W	CONSOMMATION
Gaz naturel	G20	20	rapide	129	3000	286
			sémirapide	101	1750	167
			auxiliaire	77	1000	95
			wok - DUAL	63A-121B	3500	333
			wok - DUAL	63A-140B	4250	405
			wok 3	141	3500	333
			wok 3	150	4000	381
			wok 4	141	3500	333
Gaz naturel	G25	25	rapide	132	3000	332
			sémirapide	102	1750	194
			auxiliaire	80	1000	111
			wok - DUAL	65A-126B	3500	388
			wok - DUAL	65A-141B	4250	472
			wok 3	141	3500	388
			wok 3	151	4000	443
			wok 4	145	3500	388
Gaz liquéfié	G30/G31	28-30/37	rapide	87	3000	218
			sémirapide	66	1750	127
			auxiliaire	50	1000	73
			wok - DUAL	37A-90B	3500	254
			wok - DUAL	37A-97B	4250	309
			wok 3	94	3500	254
			wok 3	102	4000	291
			wok 4	96	3500	254

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

# EINBAUKOCHGERÄT GAS

DE

## Installation - Gebrauch - Wartung

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

### DER HERSTELLER.



DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR

SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.



DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH

KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUF SICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

## Anweisungen für den Benutzer

### Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden.

Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

### Gebrauch

**Gasbrenner** (Abb. 1-3). Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei den Modellen mit automatischer Anzündung den Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung drehen, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte Anzündungsknopfchen drückt. Bei den Modellen mit automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben betätigen. Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln. Die Brennerzündung bei den

Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit erfolgt wie in den oben beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max. Leistungsstufe ca. 3/5 Sekunden bis zum Anschlag gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt. Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine Grillgeräte auf Crystal-Kochstellen. Es wird empfohlen, den Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

### Wichtig

- a) Bei Kochfeldern mit thermoelektrischer Sicherung die Einschaltung nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet hat, dann öffnen Sie die Tür des Raumes und warten Sie mindestens eine Minute bevor Sie erneut das Einschalten versuchen.
- b) Bei Kochfeldern mit Flammenlöschung eines Brenners den entsprechenden Hahn schließen und mit dem Einschalten mindestens eine Minute warten.

### Wartung

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten. Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

- Die Teile aus Glas, Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln

gesäubert werden.

Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).

- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;
- Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind.
- Die Elektrokochplatten mit einem feuchten Lappen säubern und danach mit einer sehr dünnen Ölschicht schmieren, während sie noch lauwarm sind.
- Die rostfreien Roste aus Stahl bekommen einen bläulichen Beschlag, nachdem sie erhitzt worden sind, aber dies bedeutet keinerlei Beeinträchtigung der Qualität. Um sie wieder auf ihren ursprünglichen Anschein zu bringen, können Sie sie mit einem leichten Scheuermittel reiben.

N.B.: - Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden. Der Gasschlauch muß auf seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen.

# Anleitungen für den Installateur

Vor der Installation die örtlichen Versorgungsbedingungen (Art und Druck des Gases) prüfen und kontrollieren, dass die Einstellung des Geräts damit kompatibel ist. Die Einstellungsbedingungen dieses Geräts befinden sich auf dem Etikett (oder dem Datenschild).

## Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen.

Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen.

Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m<sup>3</sup>/h pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

## Aufstellung

(Abb. 3-4) Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird.

Vor dem Einsetzen der Kochmulde ist die

Dichtung (⊗) auf dem gesamten Umfang des Einbauausschnitts anzubringen.

## Gasanschluss

(s. Abb. 2) Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät

auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab. "Technische Daten" angegebenen Werten entspricht.

## Anschluß mit Metallanschlußstutzen und -röhren, fest/halbfest

Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

Zur Kontrolle auf Gasaustritte keine freien Flammen benutzen.

## Elektroanschluß

(Abb. 5) Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschilds an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur entsprechendes Material. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

## Anpassung an einen anderen Gastyp

(s. Abb. 6-7) Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (s. Abb. 6) mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. "Technische Daten") ersetzen;
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (s. Abb. 7). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- /Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

Nach dem Umschalten des Geräts auf einen anderen Gastyp muss die neue Einstellung auf dem Geräteschild angegeben werden.

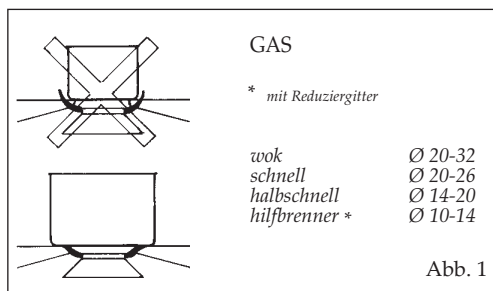


Abb. 1

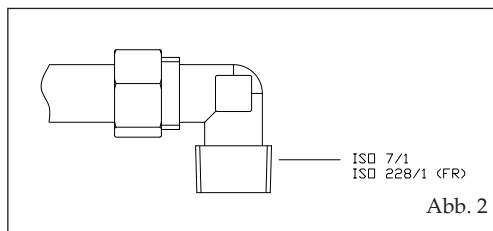


Abb. 2

Abb. 3

mm

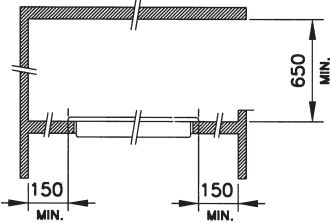
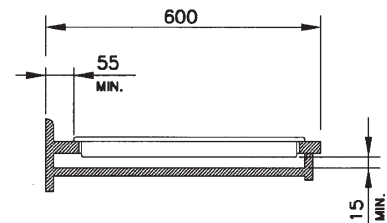
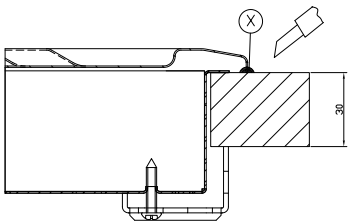
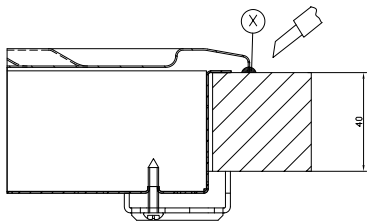
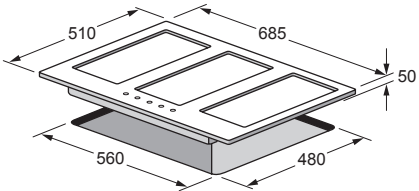
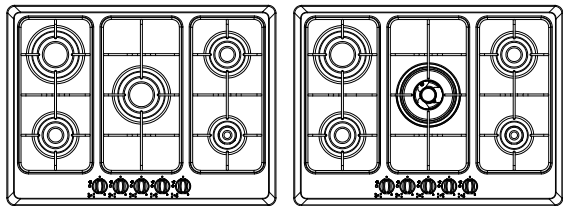
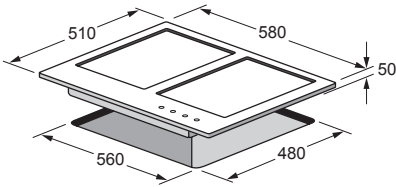
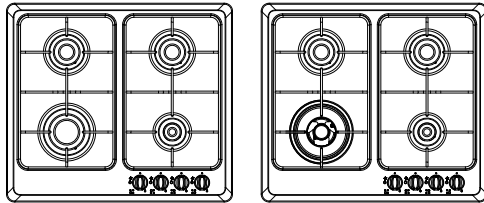
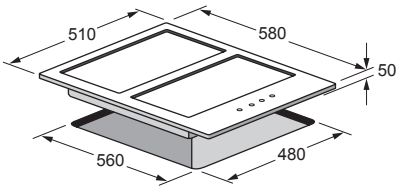
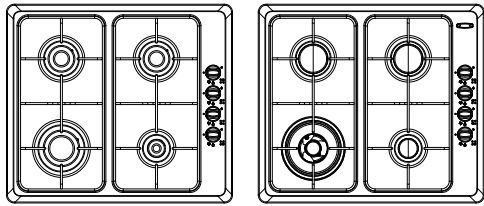
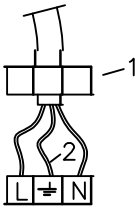
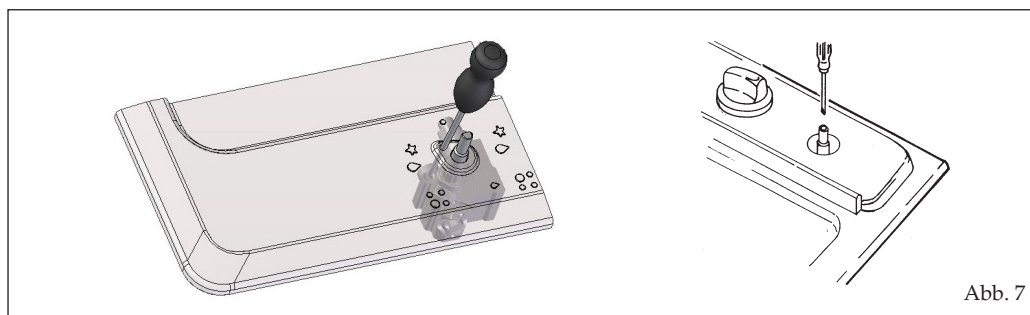
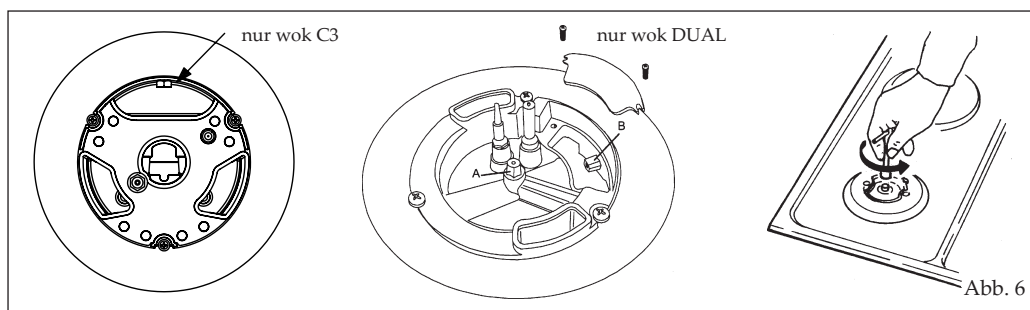


Abb. 4



1 - KABELKLEMME  
2 - DAS GELB/GRUNE

Abb. 5



## TECHNISCHE DATEN - GASBRENNSTELLEN

SPEISUNG TYP		DRUCK mbar NORMAL	BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE 1/100 mm	WÄRMEBELASTUNG NOMINAL W	VERBRAUCH
Naturgas	G20	20	schnell	129	3000	286
			halbschnell	101	1750	167
			hilfsbrenner	77	1000	95
			wok - DUAL	63A-121B	3500	333
			wok - DUAL	63A-140B	4250	405
			wok 3	141	3500	333
			wok 3	150	4000	381
			wok 4	141	3500	333
Naturgas	G25	20	schnell	138	3000	333
			halbschnell	107	1750	194
			hilfsbrenner	85	1000	111
			wok - DUAL	71A-133B	3500	388
			wok - DUAL	71A-148B	4250	472
			wok 3	150	3500	388
			wok 3	160	4000	443
			wok 4	152	3500	388
Flüssiggas	G30/G31	50	schnell	79	3000/2700	218/193
			halbschnell	58	1750/1575	127/112
			hilfsbrenner	46	1000/900	73/64
			wok - DUAL	37A-76B	3500/3150	254/225
			wok - DUAL	37A-83B	4250/3825	309/274
			wok 3	83	3500	255/250
			wok 3	92	4000	291/286
			wok 4	85	3500/3150	254/225

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

**COD. 1.005.78.0 - 4°ed**