

**IT**

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E  
L'USO DEI PIANI DI COTTURA A GAS**

**GB**

**INSTRUCTIONS FOR THE  
INSTALLATION AND USE OF BUILT-IN  
HOT PLATES**

**FR**

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION  
ET L'UTILISATION DES TABLES DE  
CUISSON AU GAZ**

**RU**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ  
И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГАЗОВЫХ  
ВСТРАИВАЕМЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**



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

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

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

EEC 2009/142/CE (Gas)                                  EEC 2004/108/CE (Compatibilità Elettromagnetica)  
EEC 2006/95/CE (Bassa Tensione)      EEC 2004/1935/CE (Contatto con sostanze alimentari)

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti.
- Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinano con l'intento di giocare.
- Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di funzionamento dell'apparecchio badando che non stiano nelle vicinanze e che non tocchino le superfici non ancora completamente raffreddate.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

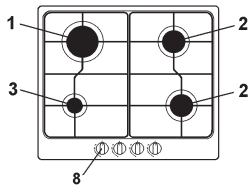
**ATTENZIONE:**

**Se l'apparecchio è dotato di coperchio in vetro, lo stesso può frantumarsi se riscaldato. Spegnerne tutti i bruciatori e attendere qualche minuto prima di chiudere il coperchio.**

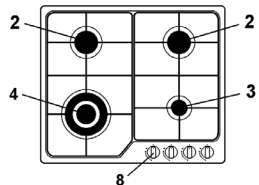
L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.

---

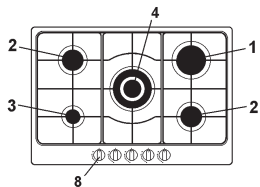
*Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.*



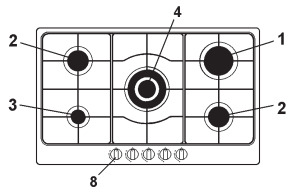
( $EE_{\text{gas hob}} = 56.9 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.4 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$ )

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 1 Bruciatore rapido di        | 3000 W |
| 2 Bruciatore semirapido di    | 1750 W |
| 3 Bruciatore ausiliario di    | 1000 W |
| 4 Bruciatore tripla corona di | 3800 W |
| 8 Manopola comando bruciatore |        |

# TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	DIAMETRO BY PASS RUBINETTO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		(EE <sub>gas hob</sub> ) (%) *
N°	DENOMINAZIONE			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	RAPIDO	G30 - G31	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950	
2	SEMIRAPIDO	G30 - G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600	
3	AUSILIARIO	G30 - G31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450	
4	TRIPLA CORONA	G30 - G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100	

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

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

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

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

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

Consigli per risparmiare:

utilizzare pentole comuni con base piana,

utilizzare pentole con il formato corretto,

utilizzare pentole con il coperchio,

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

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

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

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



# ISTRUZIONI PER L'UTENTE



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

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

## USO DEI BRUCIATORI

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

### Accensione automatica senza valvolatura

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

### Accensione automatica con valvolatura

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

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi.

### Uso dei bruciatori

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

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

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.

Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.

In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1).

Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semirapido	1750	16 - 18 cm
Rapido	3000	20 - 22 cm
Tripla Corona	3800	22 - 24 cm

### Avvertenze

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

la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.

- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

## PULIZIA

Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

### Parti smaltate

Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.

Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

### Parti in acciaio inox

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

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

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

### Bruciatori e griglie

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.

Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

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

### Rubinetti a gas

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

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

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



## AVVERTENZA IMPORTANTE:

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

## INSTALLAZIONE

### Montaggio del piano

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

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

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

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

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

MODELLO	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)
900	820	480 - 490 (*)

**(\*) Dimensione necessaria per l'installazione con coperchio.**

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

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

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche. Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm<sup>2</sup> e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm<sup>2</sup>.

### Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione.

Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano. A seconda del tipo di fondo, viene fornito il tipo di gancio di fissaggio adatto (gancio A o gancio B). Per l'installazione procedere come segue:

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

### Locale di installazione

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

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

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

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

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

### Collegamento gas

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

L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

norma in vigore o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma in vigore.

Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi:

uno cilindrico A, uno conico B (fig. 7). Scegliere il raccordo appropriato in base al paese d'installazione.

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

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

## Collegamento elettrico

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

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

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. **La messa a terra è obbligatoria.**

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

E' possibile effettuare il collegamento direttamente alla rete elettrica interponendo un interruttore onnipolare avente una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

## TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

### Sostituzione ugelli

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

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

Procedere quindi come segue:

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

### Regolazione bruciatori

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

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

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


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

## MANUTENZIONE

### Sostituzione cavo alimentazione

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

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

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

---

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

# CENTRI ASSISTENZA TECNICA

Per Assistenza Tecnica Autorizzata e Ricambi Originali rivolgersi al numero unico\*



Oppure visitare il sito [www.bompani.it](http://www.bompani.it)

\* al costo massimo di 2 centesimi di euro al minuto (iva inclusa) anche da cellulare.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

Le Condizioni di Garanzia sono consultabili sul nostro sito [www.bompani.it](http://www.bompani.it)





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

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

This is a Class 3 appliance.

This appliance complies with the following Directives:

EEC 2009/142/CE (Gas)

EEC 2006/95/CE (Low Voltage)

EEC 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility)

EEC 2004/1935/CE (Contact with foods)

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

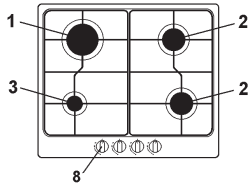
**WARNING:**

If the appliance is equipped with a glass cover, the latter may shatter if heated. Turn off all the burners and wait a few minutes before closing the cover.

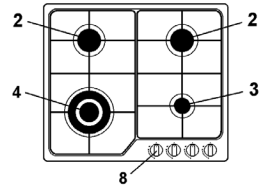
The product label, with the serial number, is stucked under the hob.

---

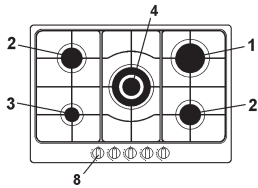
*The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.*



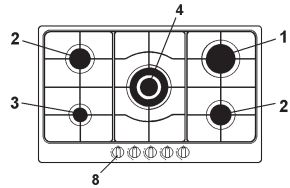
( $EE_{\text{gas hob}} = 56.9 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.4 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$ )

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| 1 Rapid burner            | 3000 W |
| 2 Semi-rapid burner       | 1750 W |
| 3 Auxiliary burner        | 1000 W |
| 4 Triple ring burner      | 3800 W |
| 8 Control knob for burner |        |

# TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	TAPE BY PASS DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		(EE <sub>gas hob</sub> ) (%) *
N°	DESCRIPTIONS			mbar	g/h			L/h	1/100 mm	
1	RAPID	G30 - G31	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950	
2	SEMI-RAPID	G30 - G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600	
3	AUXILIARY	G30 - G31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450	
4	TRIPLE RING	G30 - G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100	

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# INSTRUCTIONS FOR THE USER



**It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force. The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.**

## USING THE BURNERS

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

### Start-up without valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press.

### Automatic start-up with valves

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

### Using the burners

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

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

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

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

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

BURNERS	POWER W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3800	22 - 24 cm

### Notice

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

seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.

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

## CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid.

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

### Enamelled parts

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

Do not use abrasive or corrosive products.

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

### Stainless steel parts

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

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

### Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

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

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

### Gas taps

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

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

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## IMPORTANT NOTICE:

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

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

## INSTALLATION

### Installing the top

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

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

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

MODEL	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)
900	820	480 - 490 (*)

(\*) Necessary size for the installation with cover.

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

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

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

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

### Fastening the top

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

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

For the installation proceed as follows:

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

### Installation room

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

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

### FOR THE U.K. ONLY

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m<sup>3</sup> an air vent of 100cm<sup>2</sup> is required.
- For room volumes between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup> an air vent of 50 cm<sup>2</sup> is required.
- If the room is greater than 5 m<sup>3</sup> and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## Gas connection

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

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

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7).

Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

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

## Electric connection

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

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

## GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

### Replacing the nozzles

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

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

Act as follows:

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

## Adjusting the burners

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

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

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

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

## MAINTENANCE

### Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm<sup>2</sup>, type HO5VV-F or HO5RR-F, complying with the regulations in force.

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

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

---

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



Nous vous invitons à lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à classe 3

---

**Appareil conforme aux directives:**

EEC 2009/142/CE (Gaz)                      EEC 2004/108/CE (Compatibilité électromagnétique)  
EEC 2006/95/CE (Basse tension)        EEC 2004/1935/CE (Contact avec aliments)

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

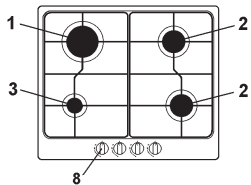
**ATTENTION:**

Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut se casser s'il est chauffé.  
Éteindre tous les brûleurs, puis attendre quelques minutes avant de fermer le couvercle.

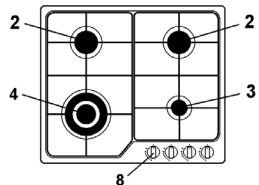
---

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

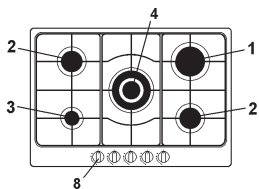
*Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dus à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.*



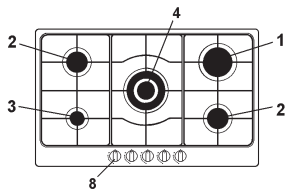
( $EE_{\text{gas hob}} = 56.9 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.4 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$ )

- 1 Brûleur rapide de 3000 W
- 2 Brûleur semi-rapide de 1750 W
- 3 Brûleur auxiliaire de 1000 W
- 4 Brûleur triple couronne de 3800 W
- 8 Bouton commande brûleur



# TABLE DE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEUR		GAZ	PRESSION DE SERVICE mbar	DEBIT		DIAMÈTER INJECTOR 1/100 mm	DIAMÈTER BY PASS ROBINET 1/100 mm	DEBIT CALORIFIQUES (W)		(EE <sub>gas</sub> <sup>hob</sup> )
N°	DESIGNATION			g/h	L/h			Max.	Min.	(%) *
1	RAPIDE	G30 - G31	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950	
2	SEMI-RAPIDE	G30 - G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600	
3	AUXILIAIRE	G30 - G31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450	
4	TRIPLE COURONNE	G30 - G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100	

## Titre abrégé ou références aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus

La performance de chaque brûleur individuel est calculé selon la norme EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005  
 Le rendement global de la table de cuisson est calculé selon le Règlement UE 66/2014 Par. 2.2  
 L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale est supérieure 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

## Information qui est pertinente pour le client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation

L'économie d'énergie: utilisation des pots ayant fond plat, Utilisez des ustensiles avec la taille, de l'utilisation des pots avec couvercle, de minimiser la quantité de graisse liquide ou, lorsque le liquide commence ébullition réduire le réglage.

## Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets. Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué. Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté. Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

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

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



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

## UTILISATION DES BRULEURS

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

### Allumage automatique sans soupape de sécurité

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

### Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton. Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.

### Utilisation des brûleurs

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

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

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

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

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

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	3800	22 - 24 cm

### Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig. 1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.

- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

## NETTOYAGE

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

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.

### Parties émaillées

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

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

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

### Parties en acier inoxydable

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

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

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

### Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

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

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

### Robinets de gaz

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

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

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



## AVERTISSEMENT IMPORTANT

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

## INSTALLATION

### Montage de la table de cuisson

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

Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.

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

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig. 3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)
900	820	480 - 490 (*)

(\*) Dimension nécessaire pour l'installation avec couvercle.

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessus avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4). En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité. Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 m<sup>2</sup> et sortie dans la partie supérieure d'au moins 6 cm<sup>2</sup>.

### Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie. Le type

de crochet de fixation (crochet A ou crochet B) est fourni en fonction du type de fond. Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation G (fig. 6/6A).

### Pièce d'installation

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

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce : le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>. L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

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

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

### Branchement gaz

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

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

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

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

Le raccordement ne doit pas provoquer de

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

sollicitations à la rampe de gaz.

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

## Branchement électrique

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

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.** Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.

Il est possible d'effectuer directement le branchement au réseau électrique en interposant un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

### Remplacement des buses

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

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

Procéder ensuite de la manière suivante:

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

### Réglage des brûleurs

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

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

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

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

## ENTRETIEN

### Remplacement câble d'alimentation

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

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

*câble L marron*

*(phase)*

*câble N bleu*

*(neutre)*

*câble ⊕ vert-jaune*

*(terre)*

---

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



Перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться, просим Вас внимательно прочитать инструкцию по использованию. Очень важно, чтобы инструкция хранилась вместе с прибором, чтобы к ней можно было обращаться в будущем в случае возникновения каких-либо вопросов. В случае продажи или передачи прибора другому лицу проверьте, чтобы ему также была передана и инструкция. Таким образом новый пользователь сможет ознакомиться с правилами пользования и с инструкцией по безопасности. Данный прибор относится к 3-му классу и должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях.

Этот прибор соответствует Директивам Европейского Союза:

EEC 2009/142/CE (газ)  
EEC 2006/95/CE (приборы с низким напряжением)  
EEC 2004/108/CE (электромагнитная совместимость)  
EEC 2004/1935/CE (контакт с продуктами питания)

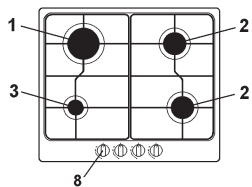
- Установка и обслуживание должны осуществляться только квалифицированными специалистами, знающими действующие нормы установки электрических приборов.
- Данный прибор предназначен для использования совершеннолетними людьми.
- Храните эту инструкцию вместе с прибором
- Не разрешайте детям пользоваться прибором или играть поблизости от него.
- Следите за детьми в течение всего времени приготовления пищи, чтобы они не прикасались к горячим поверхностям и не находились поблизости от включенного прибора.
- Перед тем как подключить к прибору питание удостоверьтесь, что он правильно отрегулирован по соответствующему типу газа (см. раздел «установка»).
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети и подождать, пока он остынет.
- Пользование газовым прибором требует регулярного воздухообмена. Плохая вентиляция ведет к недостатку кислорода.
- Длительное пользование газовым прибором может потребовать дополнительного проветривания. Для этого, например, следует открыть окно или увеличить мощность вытяжки (см. раздел «установка»).
- Продукты горения должны удаляться из помещения при помощи кухонной вытяжки или электрического вентилятора (см. раздел «установка»).
- В случае необходимости ремонта или регулировки следует обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, который должен использовать оригинальные запасные части.

#### Внимание:

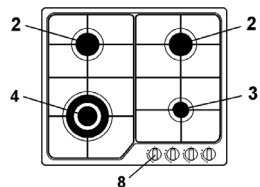
Если в приборе предусмотрена стеклянная крышка, ее следует закрывать только после того, как конфорки остынут, так как при нагревании она может растрескаться.

Маркировочная табличка с заводским номером прикреплена на днище прибора.

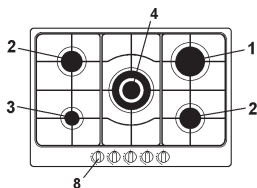
Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, нарушения правил эксплуатации или использования не по назначению.



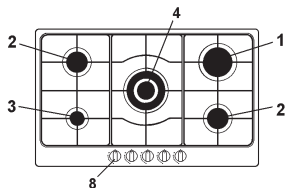
( $EE_{\text{gas hob}} = 56.9\%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.4\%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2\%$ )



( $EE_{\text{gas hob}} = 57.2\%$ )

- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 1 Быстрая конфорка          | 3000 Вт |
| 2 Полубыстрая конфорка      | 1750 Вт |
| 3 Вспомогательная конфорка  | 1000 Вт |
| 4 Тройная конфорка          | 3800 Вт |
| 8 Ручка управления конфорки |         |

# ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

Конфорки		Газ	Рабочее давление мбар	Расход газа		Диаметр форсунки 1/100 mm	Диаметр байпаса вентиля 1/100 mm	Производительность по теплу (Вт)		(EE <sub>gas hob</sub> ) (%) *
№	Название			г/ч	л/час			Макс.	Мин.	
1	Быстрая	G30 - G31	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950	
2	Полубыстрая	G30 - G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600	
3	Вспомогательная	G30 - G31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450	
4	Тройная	G30 - G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100	

## Краткое название или ссылки на измерения и методов расчета, используемых для установления соответствия вышеуказанным требованиям

Производительность каждого отдельного горелки рассчитывается в соответствии со стандартом EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005

Общая эффективность плитой рассчитывается в соответствии с Регламентом ЕС 66/2014 пар. 2,2  
Эффективность рассчитывается только для горелок с номинальной мощностью, превышающей 1,16 кВт (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Номинал 4,1)

## Информация, которая имеет отношение к клиентам свести к минимуму потребление энергии во время использования

Советы по энергосбережению: Используйте кастрюли, имеющие плоское основание, используйте горшки с правильного размера, и горшки с крышкой, уменьшить количество жидкости или жира, когда жидкие закипит уменьшить настройку.

## Этот прибор соответствует Директиве ЕС 2002/96/CE

Специальный знак, изображающий перечеркнутый мусорный контейнер, означает, что этот прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов согласно существующим нормам. Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы.

Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов.

Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обратиться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.



# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Все работы по установке, регулировке и переналадке для соответствующего типа газа должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами. Специальные инструкции приведены в разделе, предназначенном для установщика.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

Символы, изображенные рядом с ручками, обозначают их соответствие определенным конфоркам.

### Автоматический розжиг без газ-контроля

Повернуть ручку конфорки против часовой стрелки до положения «максимум» (высокое пламя рис.1) и нажать на нее.

### Автоматический розжиг с газ-контролем

Повернуть ручку конфорки против часовой стрелки до положения «максимум» (высокое пламя рис.1) и нажать на нее.

После того как пламя загорится, нажимать ручку примерно 6 секунд.

### Рекомендации по пользованию газовыми конфорками

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа, рекомендуется для каждой конфорки использовать кастрюли соответствующего диаметра (см. нижеследующую таблицу). Пламя не должно выбиваться из-под дна кастрюли (рис. 2).

Используйте максимальную мощность пламени, чтобы быстро вскипятить жидкость и пониженную мощность для подогрева пищи или для продолжительного кипячения.

Положения ручки следует выбирать между «максимумом» и «минимумом». Нельзя выбирать между «максимумом» и «выключено».

Чтобы прервать поступление газа, поверните ручку по часовой стрелке до положения «выключено».

В случае отключения электроэнергии можно зажечь конфорки при помощи спичек, установив ручку в положение для розжига пламени (высокое пламя рис. 1).

Конфорки	Мощность (Вт)	Ø кастрюли
Вспомогательная	1000	10 - 14 см
Полубыстрая	1750	16 - 18 см
Быстрая	3000	20 - 22 см
Тройная	3800	22 - 24 см

### Внимание!

- Всегда проверяйте, чтобы ручки конфорок находились в положении «выключено» (рис. 1), когда прибор не используется.
- Если пламя случайно погаснет, газ-контроль автоматически прервет подачу газа. Для повторного розжига установите ручку в положение для розжига пламени (высокое пламя рис. 1) и нажмите на нее.
- При приготовлении с использованием жиров и растительного масла будьте предельно внимательны, так как при перегреве они могут воспламениться.

- Не используйте аэрозоли вблизи работающей варочной поверхности.
- Чтобы избежать опрокидывания или вытекания жидкости, не ставьте на варочную поверхность неустойчивые кастрюли или деформированные кастрюли.
- Проверьте, чтобы ручки кастрюль были повернут таким образом, чтобы обеспечить безопасность.
- После розжига конфорки удостоверьтесь, что пламя ровное. Перед тем как снять кастрюлю следует уменьшить мощность пламени или выключить конфорку.

### ОЧИСТКА

Перед тем как приступать к работам по уходу и техническому обслуживанию, следует отключить прибор от электрической сети.

Подождите, пока прибор остынет.

### Эмалированные детали

Рекомендуется мыть эмалированные детали теплым мыльным раствором или мягким моющим средством. Не используйте абразивные или коррозионные средства. Не допускайте, чтобы такие вещества как лимонный сок, помидоры, соленая вода, уксус, кофе и молоко подолгу оставались на эмалированной поверхности.

### Детали из нержавеющей стали

На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если они в течение длительного времени будут контактировать с жесткой водой или с агрессивными моющими средствами. Рекомендуется мыть их мыльным раствором и насухо вытирать мягкой тряпкой.

Блеск сохранится, если регулярно использовать соответствующие средства по уходу.

### Конфорки и решетки

Чтобы было легче мыть решетки и крышки рассекателей, их можно снять. Крышки рассекателей можно мыть губкой, смоченной в мыльной воде или в растворе мягкого моющего средства. После мойки их следует насухо вытереть и аккуратно установить на место. Проверьте, чтобы отверстия рассекателей не были закупорены. Постоянно проверяйте чистоту зонда клапана безопасности (газ-контроля) и свечи электророзжига. Это обеспечит их оптимальное функционирование.



## Газовые вентили

Смазку вентиляей, если возникнет такая необходимость, должен выполнять только квалифицированный специалист.

Когда станет трудно поворачивать ручку, следует приглашать мастера из сервисного центра.

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА



## ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Описываемые ниже операции должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, нарушения приведенных правил.

## УСТАНОВКА

### Монтаж варочной поверхности

Прибор предназначен для встраивания в мебель, устойчивую к воздействию высоких температур.

Стенки мебели должны выдерживать температуру не менее 75°C плюс температура окружающей среды в соответствии с европейскими нормами.

Прибор относится к типу «У», то есть может устанавливаться, только если справа или слева от него находится только одна боковая стена. Следует избегать установки прибора вблизи воспламеняющихся материалов вроде занавесок и т. п.

В столешнице следует подготовить отверстие для встраивания в соответствии с размерами, указанными на стр. 3, при этом следует предусмотреть, чтобы расстояние между краем прибора и ближайшей стеной было не менее 50 мм.

Модель	Ширина (мм)	Глубина (мм)
600 - 750	560	480 - 490 (*)
900	820	480 - 490 (*)

(\*) Размер, необходимый для установки крышки.

Если над варочной поверхностью предусмотрен монтаж вытяжки, она должна находиться от нее на расстоянии не менее 760 мм.

Рекомендуется изолировать варочную поверхность от мебели, в которую он встраивается, разделительной панелью, оставив между ней и прибором расстояние не менее 10 мм (рис. 4).

Если варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, следует принять меры предосторожности и обеспечить соблюдение правил безопасности. Особое внимание следует уделить тому, чтобы шнур питания и газовая труба не соприкасались с горячими деталями корпуса духовки. Кроме того, при установке варочной поверхности над духовкой без принудительной охлаждающей вентиляции следует предусмотреть внизу отверстия для

притока воздуха с сечением не менее 200 см<sup>2</sup>, а вверх выходные отверстия с сечением не менее 60 см<sup>2</sup>.

### Крепление варочной поверхности

В комплекте к варочной поверхности прилагается специальная прокладка и набор кронштейнов для крепления.

В зависимости от конструкции днища поставляется соответствующий тип кронштейна (А или В). Для установки варочной поверхности выполните следующие операции:

- Снимите решетки и крышки рассекателей.
- Переверните прибор и закрепите по его краям прокладку S (рис. 5).
- Вставьте варочную поверхность в отверстие для встраивания и закрепите винтами V, вставленными в кронштейны крепления G (рис. 6/6А).

### Помещение для установки

Этот прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. В помещении, где устанавливается варочная поверхность, должна быть предусмотрена система удаления продуктов сгорания. Это может быть либо вытяжка, либо вентилятор на окне или вентиляционном отверстии, включающиеся при использовании прибора.

В помещении, где устанавливается прибор, должен быть предусмотрен естественный приток воздуха для нормального горения газа и для вентиляции. Объем воздуха должен составлять не менее 20 м<sup>3</sup>.

Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм. Минимальное сечение вентиляционного отверстия должно составлять 200 см<sup>2</sup>.

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие

данных, указанных на маркировочной табличке с нижней стороны и на упаковке, характеристикам газовой сети. Для проведения данной операции допущенный к работам установщик должен следовать указаниям, приведенным в разделе «Переналадка под различные типы газа».

Подключение газа должно производиться при помощи жесткой металлической трубы или при помощи гибкой стальной трубы с неразрезной стеной, характеристики которых соответствуют действующим нормам.

В комплекте к некоторым моделям поставляются два переходника: один цилиндрический и один раструбный (рис. 7). В зависимости от норм, принятых в стране, где устанавливается прибор, следует выбрать соответствующий переходник.

При подсоединении к газовой сети не следует оказывать воздействие на газовый контур.

После завершения подсоединения следует проверить герметичность при помощи мыльного раствора. Нельзя использовать для этих целей открытое пламя.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

Электрическое подключение должно производиться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному в маркировочной табличке на дне прибора.

Проверьте, чтобы электрооборудование помещения было надежно заземлено в соответствии с действующими нормами.

**Прибор должен быть обязательно заземлен.**

Если прибор не оснащен вилкой, к шнуру питания следует подсоединить соответствующую действующим нормам вилку.

Электрическое подключение можно произвести непосредственно к электрической сети, для чего между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм.

### **ПЕРЕНАЛАДКА ПОД РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА**

#### **Замена форсунок**

Если изготовителем прибор налажен для использования одного типа газа, а используется другой, следует заменить форсунки конфорок.

Форсунки следует выбрать в соответствии с приведенной в инструкции таблицей технических характеристик.

Для замены форсунок следует выполнить следующие операции:

- Снять решетки и крышки рассекателей.
- При помощи торцевого ключа на L отвернуть форсунку U (рис. 8) и заменить форсункой, соответствующей типу используемого газа.
- Крепко прикрутить форсунку.

#### **Регулировка конфорок**

Минимум должен быть всегда правильно отрегулирован, а пламя не должно гаснуть даже при резком переключении из положения максимум в положение минимум.

Если этого не происходит, необходимо отрегулировать минимум, выполнив следующие операции:

- Зажечь конфорку;
- установить ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя);
- снять ручку вентиля;
- вставить шлицевую отвертку в отверстие F вентиля (рис. 9-9/A) и повернуть винт байпаса до правильного положения минимума.

**Если используется газ G30, винт байпаса должен быть закручен полностью.**

### **ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

#### **Замена шнура питания**

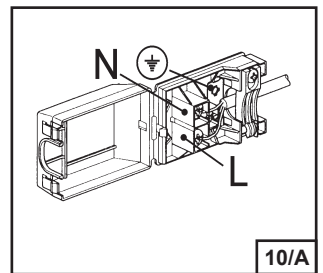
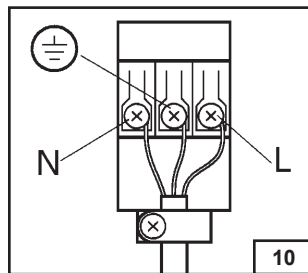
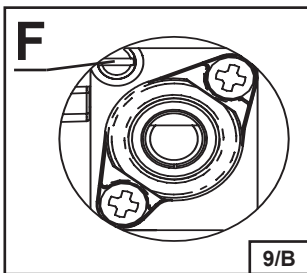
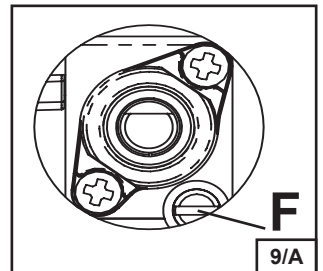
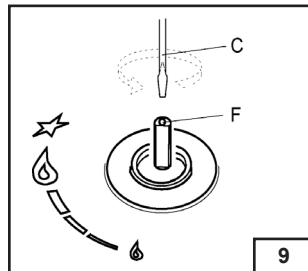
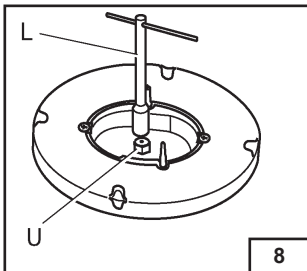
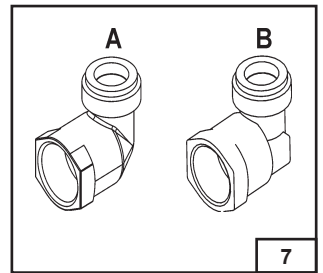
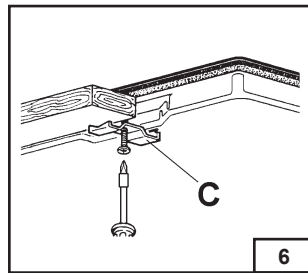
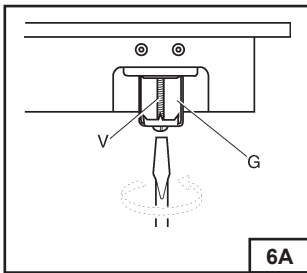
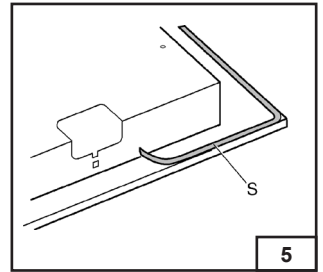
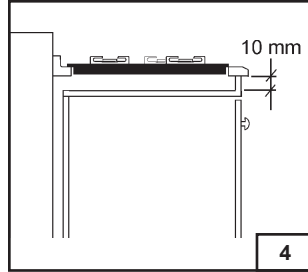
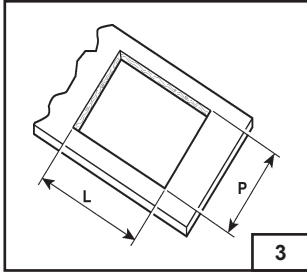
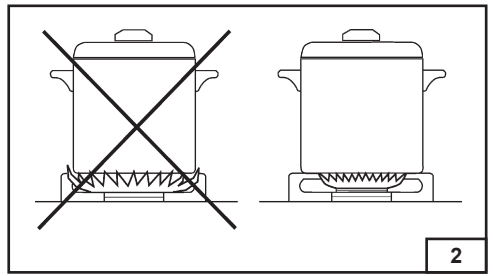
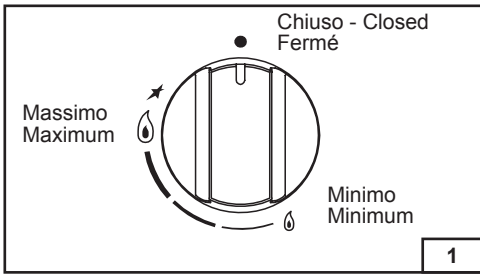
В случае необходимости замены шнура питания следует использовать соответствующий действующим нормам шнур типа H05VV-F или H05RR-F СЕЧЕНИЕМ 3 X 0,75 мм<sup>2</sup>.

Подсоединение к клеммной коробке следует производить, как показано на рис. 10 и 10/A:

Провод L коричневый	(фаза)
Провод N синий	(ноль)
Провод желто-зеленый	(земля)

---

*Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции. Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер. Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.*



**FOX s.p.a. di R. BOMPANI & C.**  
via Emilia est, 1465  
41100 Modena - ITALY

**[www.bompani.it](http://www.bompani.it)**