

# ANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG, INSTALLATION UND WARTUNG VON EINGEBAUTEN GLASKERAMIK- GASKOCHFELDERN

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte.

Wir sind sicher, dass dieses neue, moderne, funktionelle und praktische Gerät, das mit erstklassigen Teilen gebaut wurde, voll und ganz Ihrer Zufriedenheit entsprechen wird. Das Gerät lässt sich leicht benutzen, trotzdem sollten Sie - um noch bessere Resultate zu erzielen - die vorliegende Anleitung sorgfältig durchlesen.

***Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Landeskennezeichen auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett des Geräts zu sehen sind.***

***Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die aus der falschen Installation oder einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts resultieren.***



Der Hersteller haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Abschreibebefehle zurückzuführen sind und die in der vorliegenden Broschüre auftreten können. Die Abbildungen dienen nur der Illustration und sind nicht bindend. Der Hersteller behält sich in jedem Fall das Recht vor, von ihm als notwendig oder nützlich erachtete Änderungen auch im Interesse des Anwenders auszuführen, ohne dass dabei die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale beeinträchtigt werden. ***Diese Kochfläche ist für den ausschließlichen Gebrauch als Kochgerät konzipiert worden: Jede andere Verwendung (wie Heizen von Räumen) gilt als unsachgemäß und gefährlich.***

## **ACHTUNG:**

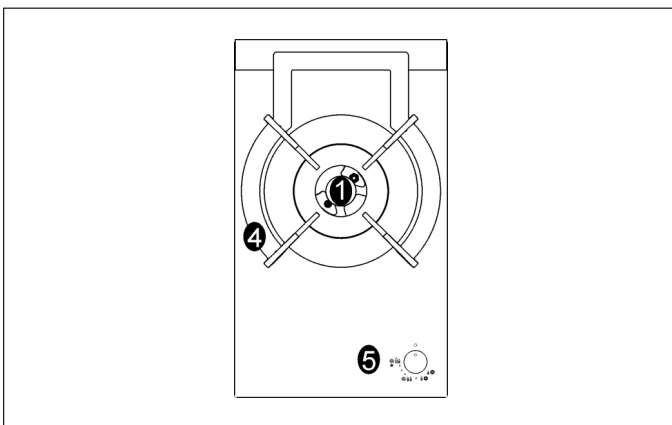
**Das Gerät kann von Kindern ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit verminderten körperlichen, geistigen und Wahrnehmungsfähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung eingewiesen wurden und die mit dem Gebrauch verbundenen Gefahren verstanden haben.**

**Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

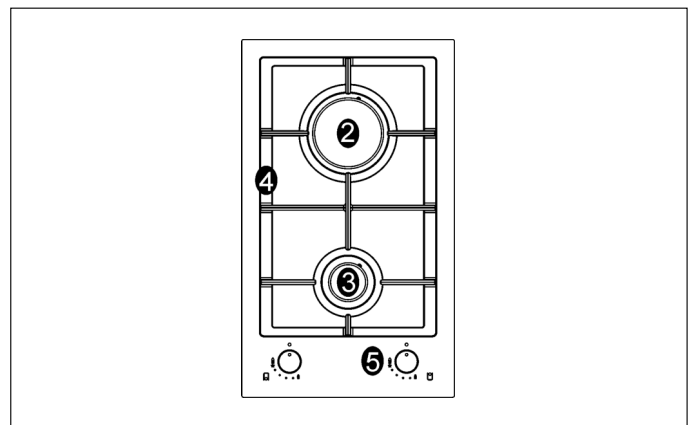
**Ebenso dürfen Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.**

## **BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER**

**4203**



**4202**



1 Kochstellenbrenner "DUAL"

von 6000 W

2 Starkbrenner

von 2800 W

3 Zusatz-Kochstellenbrenner

von 1000 W

4 Rost

5 Regler für Gasbrenner

**Achtung: dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch in häuslicher Umgebung durch Privatleute konzipiert.**

# GEBRAUCH

## 1) HERKÖMMLICHE KOCHSTELLENBRENNER

Auf der Oberfläche des Kochfeldes ist auf jedem Regler eine Siebdruckzeichnung zu sehen, der zu entnehmen ist, auf welchen Brenner sich der Regler bezieht.

Zum Anzünden des Brenners ein Gasfeuerzeug verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten).

### - Zündung von Brennern mit Sicherheits-Thermoelementen

Bei Brennern mit Sicherheits-Thermoelementen muss der Regler des zu benutzenden Brenners gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. Auf die "höchste Stufe" stellen (großes Flammensymbol, Abb. 1), bis man einen kleinen Anschlag spürt und dann den Regler drücken. Nach der Zündung den Regler noch ca. 10 Sekunden gedrückt halten.

Bei ungewolltem Verlöschen der Flamme den Regler des Brenners schließen und mindestens 1 Minute vor einem erneuten Zündvorgang warten.

### Verwendung der Kochstellenbrenner

Für maximale Leistung bei minimalem Gasverbrauch wird auf Folgendes hingewiesen:

- für jeden Brenner geeignete Kochtöpfe verwenden (siehe die folgende Tabelle und die Abb. 2).
- Wenn der Topfinhalt kocht, den Regler auf die "kleinste Stufe" (kleine Flamme, Abb. 1) stellen.
- Immer Töpfe mit Deckel verwenden.

### Kochstellenbrenner "DUAL":

einstellung des internen Flammenkranzes unabhängig vom äußeren Kranz (praktisch ein doppelter Brenner, der von einem einzigen Regler gesteuert wird), sehr vielseitig im Gebrauch, da die Möglichkeit besteht, nur die interne Flamme oder den ganzen Brenner zu verwenden (innere und äußere Flamme gleichzeitig).

### ZÜNDEN UND BETRIEB DES BRENNERS "DUAL"

**Vor dem Zünden des Brenners den Topf auf den Kochstellenbrenner stellen.**

Der Kochstellenbrenner "DUAL" wird zwar von einem einzigen Regler gesteuert, kann aber auf zwei verschiedene Weisen funktionieren.

A) - Kompletter Betrieb des Brenners: ausgehend von der geschlossenen Position ● muss der Regler gedrückt und dabei gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, bis der Zeiger mit der Position höchste Stufe übereinstimmt und somit der maximale Durchsatz beider Flammen erzielt wird.

Bei gezündeten Flammen den Regler einige Sekunden gedrückt halten, bis die Vorrichtung den Kochstellenbrenner automatisch gezündet hält.

Jetzt kann die Flammenstärke durch Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn (von der Position höchste Stufe der inneren und äußeren Flamme) auf die höchste Stufe der inneren Flamme und die niedrigste Stufe der äußeren Flamme eingestellt werden.

Zum Ausschalten des Kochstellenbrenners den Regler im Uhrzeigersinn drehen und den Zeiger auf das Symbol ● zum Ausschalten stellen.

B) - Funktion nur der inneren Flamme:

nach dem Zünden der inneren Flamme, die auf höchste Stufe gestellt wurde und mit der äußeren Flamme auf niedrigster Stufe, wie zuvor beschrieben, den Regler gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis man ein Klicken spürbar ist. Dann brennt die innere Flamme auf höchster Stufe, während die äußere Flamme ausgeht.

Wenn die Drehung gegen den Uhrzeigersinn fortgesetzt wird, stellt man die innere Flamme auf die niedrigste Stufe.

Ausschalten:

zum Ausschalten des Kochstellenbrenners den Regler im Uhrzeigersinn drehen und den Zeiger auf das Symbol ● zum Ausschalten stellen.

Nachdem der Kochstellenbrenner "DUAL" auf eine der beiden beschriebenen Weisen funktioniert, kann man problemlos von einer in die andere umschalten, man den Regler bis auf die gewünschte Position dreht.

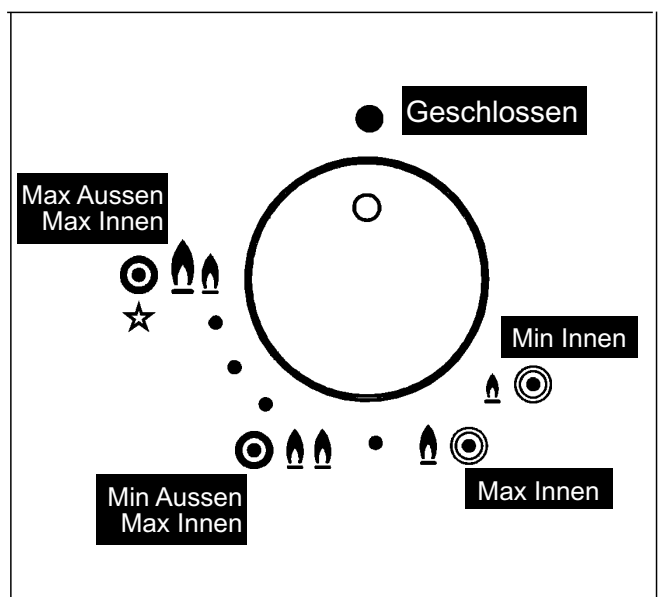


Fig. B

# GEBRAUCH

Kochstellenbrenner	Leistungen (W)	Ø Töpfe (cm)
DUAL insgesamt	6000	22 ÷ 30
DUAL Mitte	900	8 ÷ 16
Starkbrenner	2800	20 ÷ 22
Zusatzbrenner	1000	10 ÷ 14

## HINWEISE:

- das Zünden der Kochstellenbrenner mit Sicherheits-Thermoelementen erfolgt nur, wenn der Regler auf der "höchsten Stufe" steht (große Flamme, Abb. 1).
- Während des Gebrauchs die Kochstellenbrenner nicht unbeaufsichtigt lassen und darauf achten, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten. Insbesondere sicherstellen, dass die Griffe der Töpfe richtig positioniert sind und den Kochvorgang von Gerichten kontrollieren, bei denen Öle und Fette verwendet werden, da diese leicht

entzündlich sind.

- Keine Sprays in der Nähe des Geräts in Betrieb verwenden.
- Ziehen Sie keine Pfannen über das Glaskochfeld, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.
- Sobald ein Riss auf der Glasfläche zu sehen ist, das Gerät sofort vom Netz trennen.
- Das Kochfeld nicht als Ablagefläche benutzen.
- Keine Töpfe mit nicht stabilem oder verformtem Boden auf den Kochstellenbrenner stellen, um Unfälle durch Umkippen oder austretende Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Keine Töpfe verwenden, die über die Grenzen des Kochfeldes hinaus gehen.

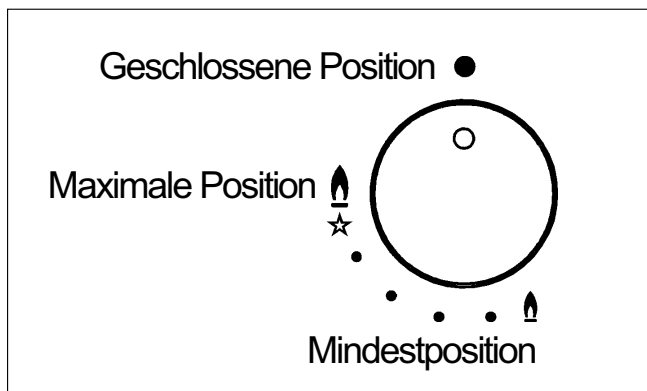


Abb. 1

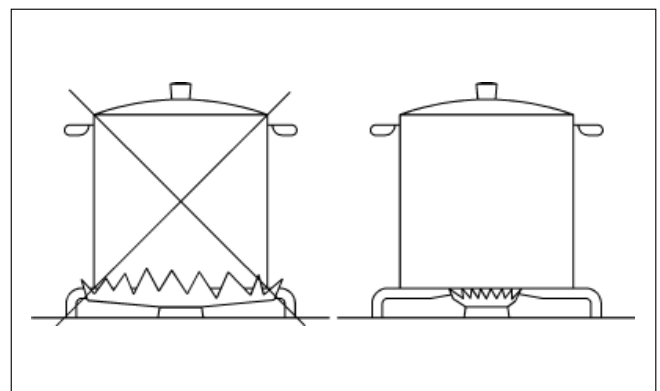


Abb. 2

# GEBRAUCH

## HINWEISE UND TIPPS FÜR DEN ANWENDER:

- wenn man ein Gaskochgerät benutzt, entstehen Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Daher ist für eine gute Lüftung des Raumes zu sorgen, indem man die Öffnungen für die natürliche Belüftung (Abb. 3) freihält und die mechanische Belüftungsvorrichtung (Abzughaube oder Elektroventilator, Abb. 4 und Abb. 5) einschaltet.
- Zusätzliche Lüftung erforderlich werden, indem man beispielsweise das Fenster öffnet, oder für eine stärkere Lüftung sorgt, indem man die Saugstärke der mechanischen Saugvorrichtung, falls vorhanden, erhöht.
- Nicht versuchen, die technischen Produkteigenschaften zu verändern, da dies gefährlich sein kann.
- Falls dieses Gerät nicht mehr benutzt werden soll (oder ein altes Modell ersetzt wird), dann sollte es vor der Entsorgung funktionsuntüchtig gemacht werden, wie von den einschlägigen Gesetzen zur Gesundheit und dem Umweltschutz vorgesehen. Dabei die insbesondere für Kinder gefährlichen Teile unschädlich machen, die das Gerät außer Betrieb zum Spielen benutzen könnten.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht mit nackten Füßen berühren.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauchs.
- Während oder unmittelbar nach dem Betrieb werden einige Teile der Kochfläche sehr heiß. Nicht berühren.
- Nach dem Gebrauch der Kochfläche sicherstellen, dass der Zeiger der Drehgriffe sich in der Schließposition befindet und den Haupthahn der Gasleitung oder der Gasflasche schließen.
- Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst rufen.

**Achtung: Während des Betriebs wird die Arbeitsfläche an den Kochzonen sehr heiß: Kinder fern halten!**

(\*) Lufteinlass: siehe Installationskapitel (Absätze 5 und 6)

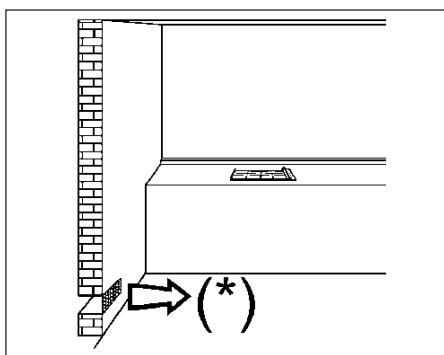


Abb. 3

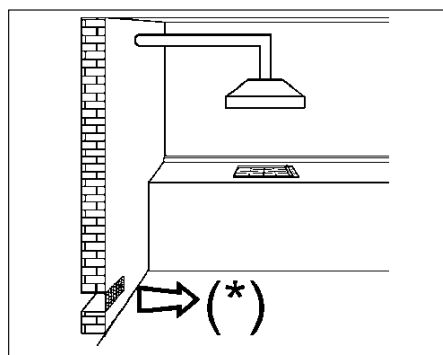


Abb. 4

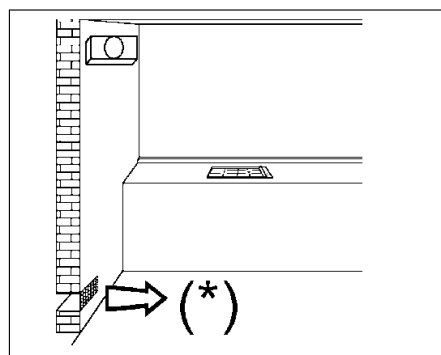


Abb. 5

# REINIGUNG

## **ACHTUNG:**

**vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten immer erst das Gerät von der Gaszufuhr trennen.**

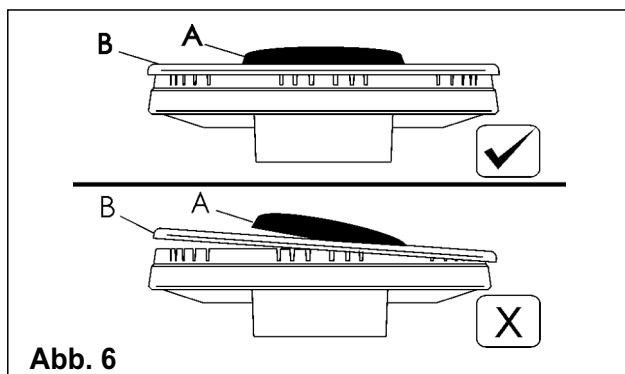
## **2) KOCHFELD**

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, wenn das Glas noch lauwarm ist. Für die Reinigung keine Metallschwämme, Scheuermittel oder aggressive Sprays benutzen.

- Je nach Grad der Verschmutzung wird empfohlen:
- für leichte Flecken ist ein feuchtes Schwammtuch ausreichend.
  - Reste von übergekochten Flüssigkeiten lassen sich mit Essig oder Zitronensaft entfernen.
  - Lassen Sie niemals Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel während des Kochens auf das Kochfeld fallen. Sollte dieser Fall eintreten, schalten Sie das Kochfeld und reinigen Sie es sofort mit heißem Wasser, einen Schaber an heißen Verschüttungen verwenden.
  - Im Laufe der Zeit können durch metallische Reflexionen Farbstoffe oder Kratzer aufgrund schlechter Reinigung und falscher Bewegung der Pfannen auftreten. Kratzer sind schwer zu beseitigen, beeinträchtigen jedoch nicht den ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Kochfelds.

Auf gleiche Weise können die emaillierten Roste, die Brennerdeckel „A“, „B“ und „C“, die Brennerköpfe „T“ (siehe Abb. 6 und 7) gereinigt werden, die Thermolemente „TC“ (siehe Abb. 7). Nicht in der Spülmaschine spülen. Reinigen Sie sie vorsichtig mit einer kleinen Nylonbürste (siehe Abb. 8) und lassen Sie sie vollständig trocknen. Nicht in der Spülmaschine spülen. Die Reinigung nur vornehmen, wenn das Feld und die Teile nicht heiß sind und keine Metallschwämme,

**Anm.: Die kontinuierliche Verwendung kann bei den Brennern zu einer anderen Färbung als der ursprünglichen Farbe führen, was mit der hohen Temperatur zusammenhängt.**



Scheuermittel oder aggressive Sprays verwenden. Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft sollten nicht längere Zeit mit den Oberflächen in Berührung kommen.

## **WARNUNGEN:**

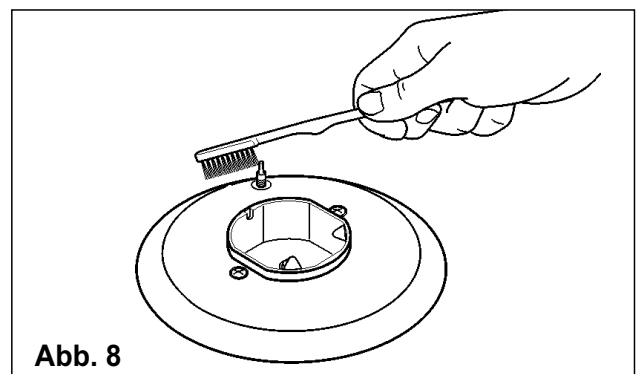
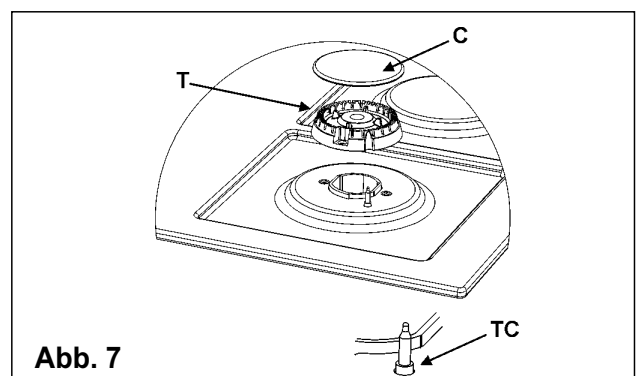
**Befolgen Sie die folgenden Anweisungen, bevor Sie die Teile wieder montieren:**

- Stellen Sie sicher, dass die Schlitze der Brennerköpfe (siehe Abb. 7) nicht durch Fremdkörper verstopft sind.
- Überprüfen Sie, dass der Brennerdeckel „A - B - C“ (Abb. 6 - 7) richtig auf dem Brennerkopf sitzt. Er muss stabil sein. Die Hähne nicht mit Gewalt öffnen oder schließen, wenn dies schwierig ist. Wenden Sie sich für Reparaturen an den technischen Kundendienst.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahler zur Reinigung der Geräte.

## **WICHTIG:**

**Stellen Sie beim Entfernen der Brenner zum Reinigen sicher, dass alle Teile richtig positioniert sind, bevor Sie sie wieder anzünden.**

**Entfernen Sie nicht die am Brenner angeschraubte Metallscheibe „B“.**



# INSTALLATION

## TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Installation, Einstellungen der Steuerung und Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Das Gerät muss ordnungsgemäß in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist.

Während der Lebensdauer der Anlage dürfen die automatischen Sicherheits- oder Regeleinrichtungen am Gerät nur vom Hersteller oder seinem autorisierten Händler geändert werden.

## 3) INSTALLATION DES GASKOCHFELDS

Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand ist, nachdem Sie die Außenverpackung und die Innenverpackung von den verschiedenen losen Teilen entfernt haben. Verwenden Sie das Gerät

im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.

**Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Pappe, Beutel, Polystyrolschaum, Nägel usw.) niemals in Reichweite von Kindern, da sie zu potenziellen Gefahrenquellen werden können.**

Die Maße der Öffnung, die oben im modularen Schrank angebracht ist und in die der Gasherd eingebaut werden soll, sind in Abbildung 9 angegeben. Beachten Sie immer die Maße der Bohrung, in die das Gerät eingebaut werden soll (siehe Abb. A).

**Das Gerät gehört zur Klasse 3 und unterliegt daher allen Bestimmungen, die in den Bestimmungen für solche Geräte festgelegt sind.**

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass das Gerät mit nur einer Seitenwand (rechts oder links des Kochfelds) eingebaut werden, die höher als das Kochfeld ist und sich in einem Mindestabstand lt. folgender Tabelle befinden muss.

### Die Abmessungen einhalten (in mm)

	A	B	C	D	E	F
4202 4203	282	482	59	59	300 min.	Min. 70 mm

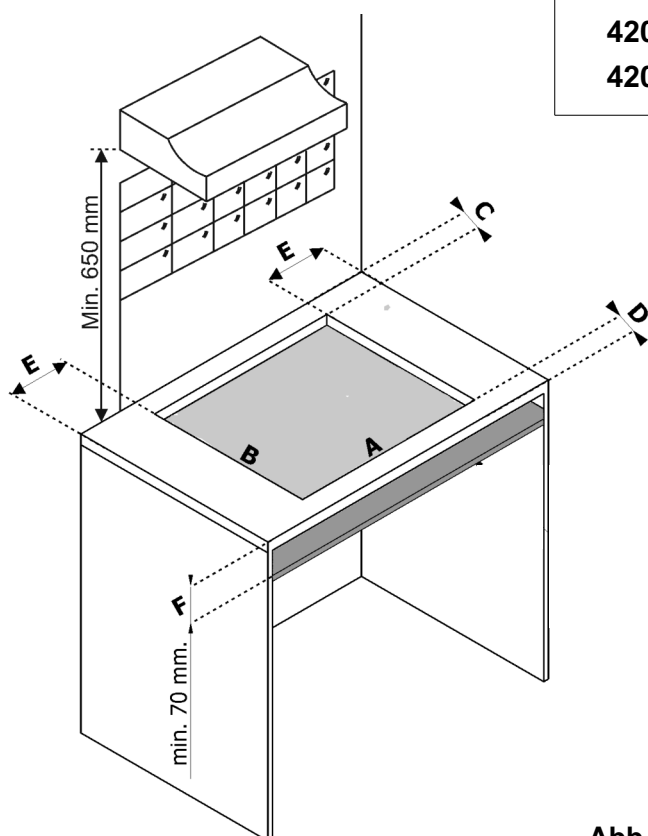


Abb. A

**Für eine einwandfreie Installation, Einstellung oder Umwandlung des Kochfelds zur Verwendung anderer Gase muss ein QUALIFIZIERTER INSTALLATEUR beauftragt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Regel erlischt die Garantie.**

# INSTALLATION

## 4) BEFESTIGUNG DES KOCHFELDS

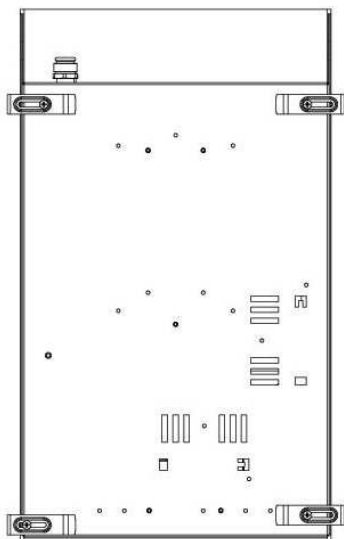
Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, damit keine Flüssigkeiten in das Möbel eindringen. Um die Dichtung korrekt anzubringen, sind die nachstehenden Anweisungen genau zu befolgen:

- alle beweglichen Teile des Kochfeldes entfernen.
- Die Dichtung in 4 Teile schneiden, die so lang sein müssen, dass sie auf den 4 Rändern des Glases angebracht werden können.
- Das Kochfeld umdrehen und die klebende Seite der Dichtung "E" (Abb. 10) richtig unter dem Rand anbringen, so dass die Außenseite der Dichtung selbst perfekt mit dem Außenrand der Glasscheibe übereinstimmt. Die Streifenenden müssen aneinander passen, ohne zu überlappen.
- Die Dichtung gleichförmig und sicher an das

Glas kleben und dabei mit den Fingern andrücken.

- das Kochfeld auf der im Möbel angebrachten Öffnung positionieren und mit den entsprechenden Schrauben "F" der Befestigungshaken "G" klemmen (siehe Abb. 11)
- Um mögliche ungewollte Kontakte mit der überhitzten Oberfläche des Kastens des während des Betriebs des Kochfeldes zu vermeiden, muss eine Holztrennplatte eingelegt werden, die mit Schrauben in einem Mindestabstand von 70 mm vom Top blockiert wird (Abb. A).
- Für die Befestigung dieses Produkts an der Haltestruktur sollten keine mechanischen oder elektrischen Schraubendreher benutzt werden und auf die Befestigungshaken nur einen gemäßigten Druck von Hand ausüben.

**Die Positionierung und Befestigung Haken an der Unterseite für 30 cm Kochfeld**



**Vorsicht: Lassen Sie das Glas (A) nicht direkt auf der Arbeitsplatte aufliegen, sondern das Metallgehäuse (B) muss mit der Arbeitsplatte in Kontakt kommen (siehe Abb. 9).**

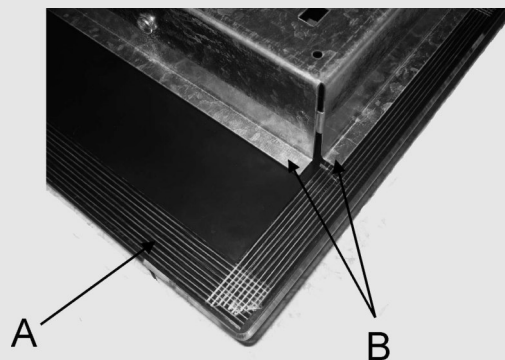


Abb. 9

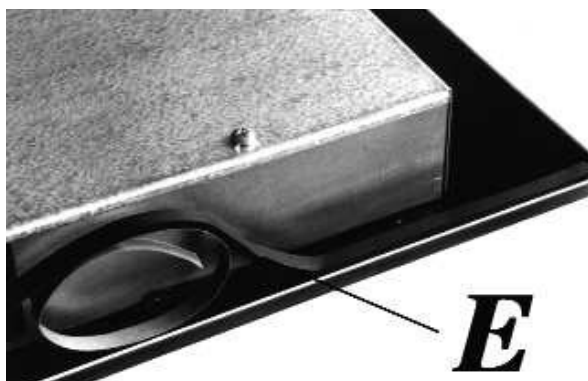


Abb. 10

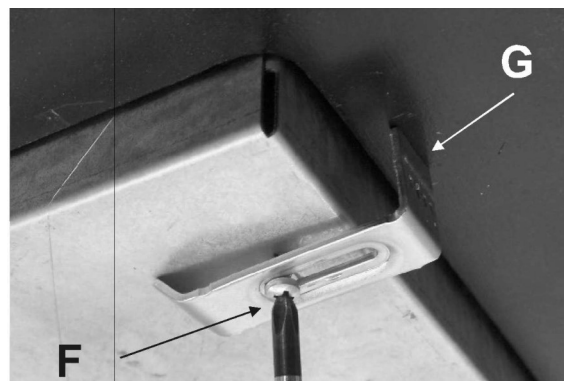


Abb. 11



# INSTALLATION

## **WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE**

*Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass eventuell vorhandene Seitenwände nicht die Höhe des Kochfelds überschreiten dürfen. Darüber hinaus müssen die rückwärtige Wand und die sich anschließenden Oberflächen einer Temperatur von 90 °C standhalten. Der Klebstoff, der das Kunststoff-Laminat mit dem Möbelteil verbindet, muss Temperaturen von über 150 °C aushalten, damit sich die Verkleidung nicht ablöst. Die Installation des Geräts muss gemäß den Normen durchgeführt werden. Dieses Gerät ist nicht an ein Verbrennungsrückstandabzugsgerät angeschlossen. Es muss deshalb unbedingt nach den oben angeführten Installationshinweisen installiert werden. Es sind insbesondere die nachfolgenden Vorschriften für die Belüftung und Ventilation zu beachten.*

## **5) BELÜFTUNG DER RÄUME**

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss unbedingt ständig belüftet sein, um eine korrekte Funktion des Geräts zu gewährleisten. Die nötige Luftmenge entspricht derjenigen, die für die ordnungsgemäße Gasverbrennung und Belüftung des Raumes mit einem Mindestvolumen von 20 m<sup>3</sup> nötig ist. Der natürliche Luftzufluss muss auf direktem Weg durch in der Wand des zu belüftenden Raums angebrachte permanente Öffnungen nach außen mit Mindestquerschnitt von 100 cm<sup>2</sup> erfolgen (siehe Abb. 3). Diese Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass sie nicht verstopft werden können. Auch eine indirekte Belüftung durch Zuluft aus den dem zu belüftenden Raum angrenzenden Räumen ist erlaubt, wobei jedoch unbedingt die entsprechenden Angaben in den Normen zu beachten sind.

## **6) STANDORT UND BELÜFTUNG**

Die durch Gaskochgeräte entstandenen Verbrennungsrückstände müssen immer durch mit dem Kamin oder Kaminrohre verbundene Abzugshauben oder direkt ins Freie geleitet werden (siehe Abb. 4). Für den Fall, dass keine Möglichkeit für die Anbringung einer Abzugshaube existiert, ist auch der Gebrauch eines im Fenster oder in der Wand angebrachten Ventilators zulässig, der die Verbrennungsrückstände nach außen ableitet. Der Ventilator ist dabei zugleich mit dem Gerät einzuschalten (siehe Abb. 5), wobei auf jeden Fall die die Ventilation betreffenden Vorschriften in den Normen beachtet werden müssen.

## **7) GASANSCHLUSS**

*Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss man sich überzeugen, dass die Daten auf dem*

*an der Unterseite des Geräts angebrachten Hinweisetikett mit denjenigen der Gasversorgung übereinstimmen.*

*Ein in dieser Broschüre abgedrucktes und ein sich auf der Unterseite des Gehäuses befindliches Etikett enthalten die Regulierungsangaben für das Gerät: Gastyp und Arbeitsdruck. Wird das Gas durch eine Zentralversorgung verteilt, muß das Gerät der Norm wie folgt an der Gaszufuhr angeschlossen werden:*

- durch ein starres Stahlrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußverschraubungen gemäß EN 10226 ausgeführt werden.
- Durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen.

*Wird das Gas direkt von einer Gasflasche verteilt, muß das mit Druckregler gemäß der geltenden Normen gespeiste Gerät wie folgt angeschlossen werden:*

- durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen. Es ist ratsam, auf dem biegsamen Rohr einen handelsüblichen Adapter zu montieren, um den Anschluß an dem Schlauchstutzen des Druckreglers auf der Gasflasche zu vereinfachen.
- Durch einen Gummischlauch gemäß den Normen, mit einer Länge von mindestens 400 mm und maximal 1500 mm, der mit einer Sicherheitsschelle gemäß den Normen fest an den Schlauchstutzen abgeschlossen wird.

Beim beendeten Anschluss prüfen Sie bitte die genaue Dichtigkeit durch eine seifenartige Lösung und nie durch eine Flamme.

### **HINWEISE:**

- *der Anschlußstutzen zur Gaseinführung des Gerätes hat ein konisch Außengewinde 1/2" Gas, das den Normen EN 10226 entspricht.*

*Das Gerät entspricht den Bestimmungen der untergeordneten Verordnungen für europäische Richtlinien:*

- *Verordnung (EU) 2016/426.*

# REGULATION

**Nach Abschluss der Einstellungen oder Voreinstellungen müssen die ggf. vorhandenen Siegel wieder vom Techniker angebracht werden.**

**Bei unseren Kochstellenbrennern ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich.**

## 8) HÄHNE

### **Position der „reduzierten Menge“**

- Schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den entsprechenden Knopf in die Position „Reduzierte Menge“ (kleine Flamme Abb. 1).
- Entfernen Sie den Knopf „M“ (Abb. 12 und 13) des Hahns, der einfach auf seine Stange gedrückt wird. Die Umgehung für die Minimalmengenregulierung kann wie folgt sein: neben dem Hahn (Abb. 12) oder innerhalb des Schachts. In jedem Fall kann der Zugang zur Einstellung durch Einführen eines kleinen Schraubendrehers "D" neben dem Hahn (Abb. 12) oder in das Loch "C" im Schaft des Hahns (Abb. 13) erfolgen. Drehen Sie die Drosselschraube nach rechts oder links, bis die Brennerflamme richtig auf die Position „Reduzierte Menge“ eingestellt ist.

Die Flamme sollte nicht zu niedrig sein: Die niedrigste kleine Flamme sollte kontinuierlich und gleichmäßig sein. Bauen Sie die verschiedenen Komponenten wieder zusammen.

**Es versteht sich, dass die genannte Einstellung nur bei Kochstellenbrennern ausgeführt wird, die mit G20 funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit G30 funktionieren, ganz blockiert sein muss.**

Die oben beschriebenen Tätigkeiten können bequem ausgeführt werden, unabhängig von der Positionierung oder der Befestigung des Kochfelds am Möbel.

**SCHMIERUNG DER HÄHNE**  
**Sollte ein Hahn blockiert sein,**  
**wenden Sie keine Gewalt an und**  
**bitten Sie um technische**  
**Unterstützung.**

### **WARNHINWEIS:**

**Um die kleine Flamme des „DUAL“-Brenners einzustellen, muss zuerst die Hülse „E“ entfernt werden (Abb. 12).**

**Bei dem Kochstellenbrenner „DUAL“ regelt die Stellschraube im Inneren des Hahnschafts die mittlere Flamme, während die Schraube auf der Seite des Hahns die äußere Flamme regelt.**

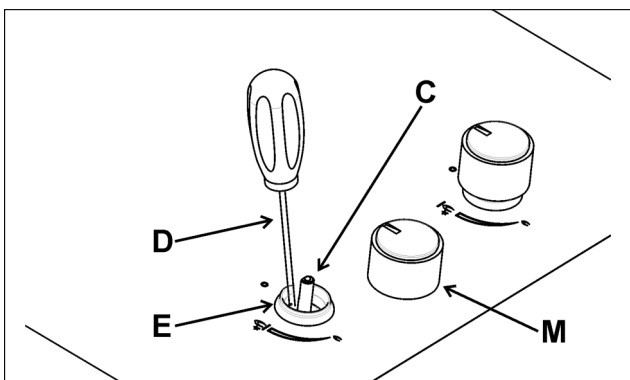


Abb. 12

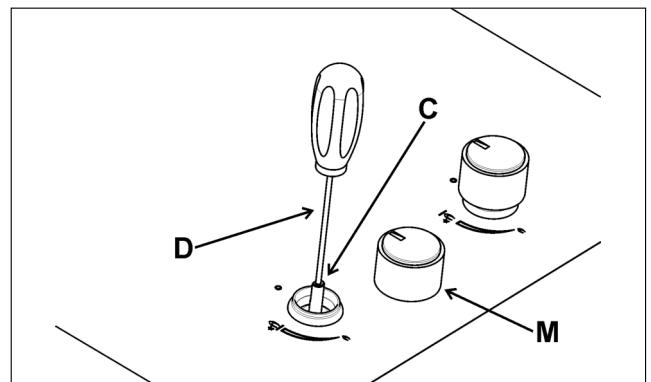


Abb. 13

# UMSTELLUNGEN

## 9) AUSTAUSCH DER INJEKTOREN

Die Brenner können an verschiedene Gasarten angepasst werden, indem für die jeweilige Gasart geeignete Injektoren montiert werden. Entfernen Sie dazu zuerst die Brenneroberteile mit einem geeigneten Werkzeug. Schrauben Sie nun den Injektor ab (siehe Abb. 14 - 14/A) und setzen Sie einen Injektor ein, der der verwendeten Gasart entspricht.

**Entfernen Sie bei ultraschnellen Brennern mit DCC AfB die Abdeckung "A" (Abb. 14/A), um Zugang zum Injektor zu erhalten.**

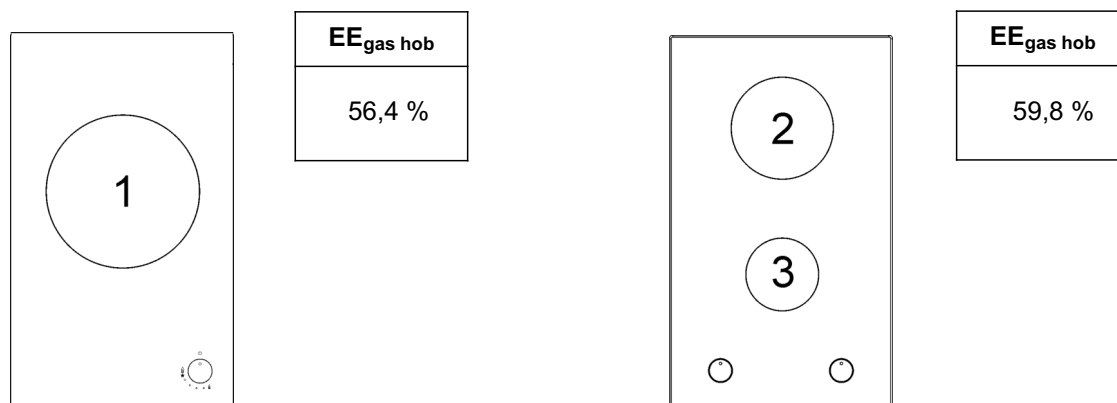
Es wird empfohlen, den Injektor fest anzuziehen.

Nach dem Austausch der Injektoren müssen die Brenner gemäß den Angaben in Absatz 8 eingestellt werden. Der Techniker muss alle Dichtungen an den Regel- oder Vorregelgeräten zurücksetzen.

Der Umschlag mit den Injektoren und den Aufklebern kann im Kit enthalten sein oder beim autorisierten Kundendienstzentrum angefordert werden.

Der Einfachheit halber sind in der Nenndatentabelle auch die Wärmeeinspeisungen der Brenner, der Durchmesser der Injektoren und die Arbeitsdrücke der verschiedenen Gasarten aufgeführt.

## ANORDNUNG DER BRENNER



## TABELLE

BRENNER		GAS	BETRIEBSDRUK	WÄRME-LEISTUNG		DÜSEN-DURCHMESSER	WÄRMELEISTUNG (W)		
Stk.	BEZEICHNUNG			mbar	g/h		l/h	1/100 mm	Min.
1	DUAL gesamt	G30 - BUTAN	50	436	571	2 x 72 B + 40 A	800	6000	56,4 %
		G30 - BUTAN	28 - 30	436		2 x 80 B + 46 B	800	6000	
G31 - PROPAN	37	429	2 x 80 B + 46 B	800		6000			
G20 - ERDGAS	20		2 x 125 A + 71 A	800		6000			
1	DUAL zentral	G30 - BUTAN	50	58	76	40 A	400	800	---
		G30 - BUTAN	28 - 30	58		46 B	400	800	
		G31 - PROPAN	37	57		46 B	400	800	
		G20 - NATURAL	20			71 A	400	800	
2	SCHNELL	G30 - BUTAN	50	204	267	72 M	1050	2800	59,8 %
		G30 - BUTAN	28 - 30	204		83	900	2800	
		G31 - PROPAN	37	200		79	1050	2800	
		G20 - ERDGAS	20			117 S	900	2800	
3	AUXILIAR	G30 - BUTAN	50	73	95	46 M	550	1000	N.A.
		G30 - BUTAN	28 - 30	73		51	450	1000	
		G31 - PROPAN	37	71		48	550	1000	
		G20 - ERDGAS	20			72 X	450	1000	

\*In Übereinstimmung mit der Verordnung Nr. 66/2014 EU Maßnahmen zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125/EG wurde die Leistung (eegas-Brenner) gemäß EN 30-2-1 der letzten Überprüfung mit der G20 berechnet.

# WARTUNG

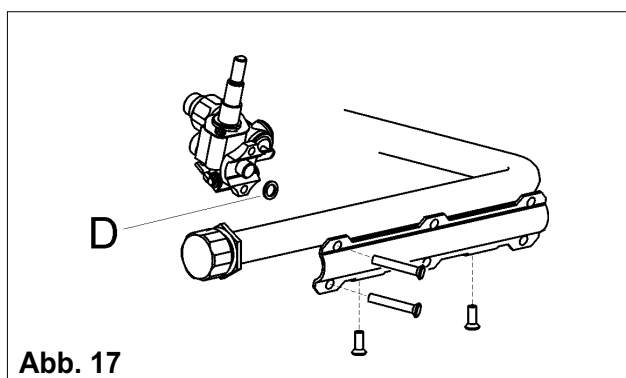
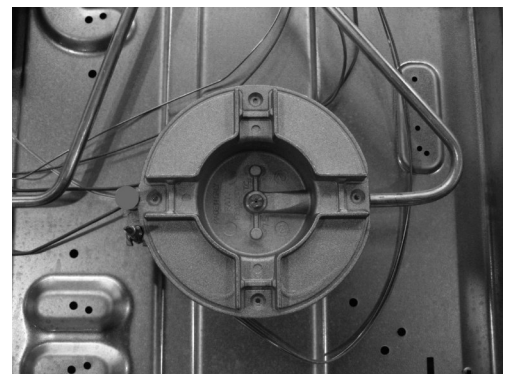
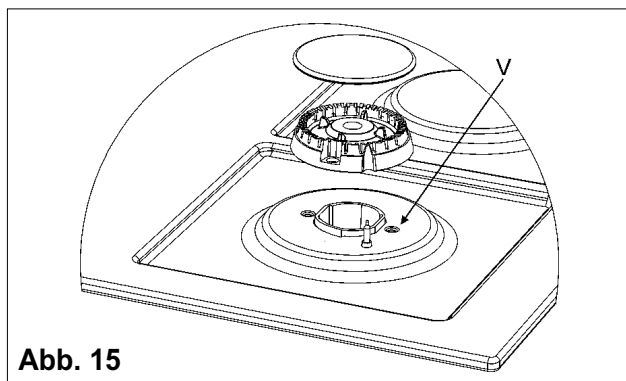
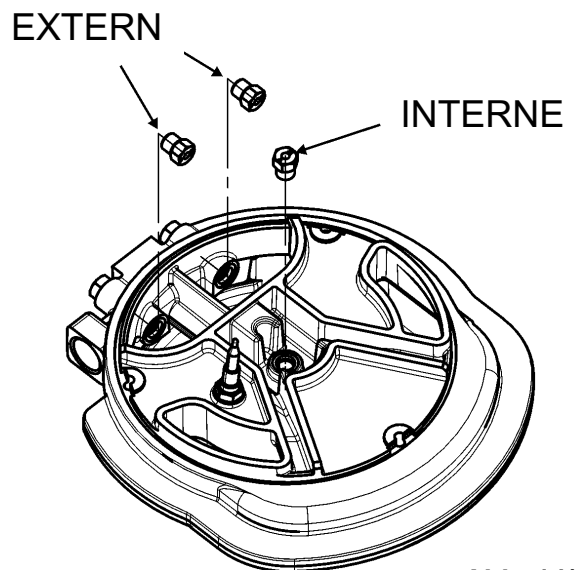
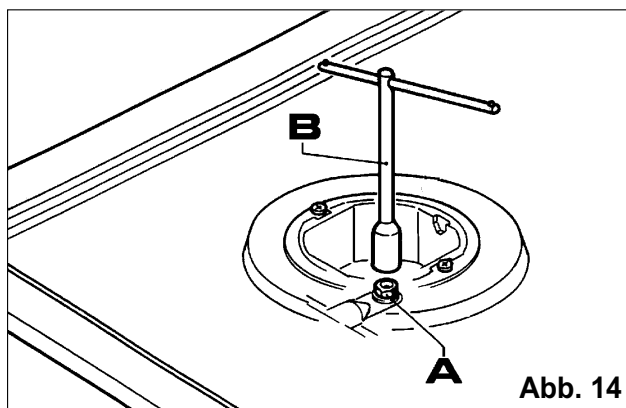
**Bevor irgendeine Instandhaltungsarbeit durchgeführt wird, ist das Gerät von der Gaszufuhr zu trennen.**

## 10) ERSATZ VON KOMPONENTEN

Um die sich im Inneren des Geräts befindlichen Komponenten auszutauschen, müssen die Rostgitter und die Brennerteile vom oberen Teil der Kochplatte genommen werden, daraufhin entfernen Sie die Befestigungsschrauben "V" am Brenner (Abb. 15). Die Regulierungsdrehschalter können Sie einfach abziehen und dann die Arbeitsplatte abnehmen.

Nachdem die oben angeführten Tätigkeiten ausgeführt wurden, kann man die Brenner (Abb. 16), die Gashähne (Abb. 17).

Es wird empfohlen, die Dichtung "D" (Abb. 17) bei jedem Austausch eines Gashahns zu wechseln, damit ein perfekter Halt zwischen dem Körper und der Rampe gewährleistet wird.



## TECHNISCHE DATEN AUF DEM KENNSCHILD

### 1 GASKOCHSTELLEN (30) DUAL

KATEGORIE = II2ELL3B/P  
II2H3B/P - II2H3+

LPG - G30 = 50 mbar  
LPG - G30 = 28 - 30 mbar  
LPG - G31 = 37 mbar  
ERDGAS G20 = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Nennbelastung Gas = 6.0 kW  
 $\Sigma$  Qn Nennbelastung Gas = 436 gr/h (G30)  
429 gr/h (G31)

### 2 GASKOCHSTELLEN (30)

KATEGORIE = II2ELL3B/P  
II2H3B/P - II2H3+

LPG - G30 = 50 mbar  
LPG - G30 = 28 - 30 mbar  
LPG - G31 = 37 mbar  
ERDGAS G20 = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Nennbelastung Gas = 3.8 kW  
 $\Sigma$  Qn Nennbelastung Gas = 276 gr/h (G30)  
271 gr/h (G31)

**HINWEIS: DIE WARTUNG DARF NUR UND AUSSCHLIESSLICH  
VON BEFUGTEN PERSONEN AUSGEFÜHRT WERDEN.**

## TECHNISCHE DATEN DER GASREGULIERUNG AM GERÄT



**Wenn das Kochfeld an eine andere Gasart angepasst wird, wie in den Installationsanweisungen beschrieben vorgehen und das Etikett auf der Unterseite durch das in der Ersatztasche vorhandene ersetzen.**

# TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks von erfahreinem Fachpersonal abgenommen und eingestellt, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten.

Die Original-Ersatzteile sind ausschließlich bei unseren Kundendienstzentren und zugelassenen Geschäften erhältlich.

Jede Reparatur oder Einstellung, die im weiteren Verlauf erforderlich sein sollte, muss mit höchster Sorgfalt und Aufmerksamkeit von Fachpersonal ausgeführt werden.

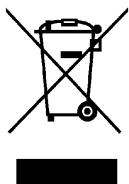
Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler zu wenden, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder an unser nächstgelegenes Kundendienstzentrum, wobei Sie die Marke, das Modell, die Seriennummer und das Problem des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts angeben. Die entsprechenden Daten befinden sich auf dem Kennschild, das auf dem unteren Teil des Geräts aufgeklebt ist und auf dem Etikett auf der Verpackung.

Diese Angaben ermöglichen es dem technischen Kundendienstbeauftragten, die geeigneten Ersatzteile mitzunehmen und so einen schnellen und gezielten Eingriff zu garantieren. Es wird empfohlen, diese Daten nachstehend aufzuführen um diese immer griffbereit zu haben:

**MARKE:** .....

**MODELL:** .....

**SERIE:** .....



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR THE USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE OF BUILT-IN GAS GLAS-CERAMIC HOBS

Dear customer,

thank you for buying one of our products.

We are sure that this new, modern, functional and practical appliance, made using the finest quality materials, will fully satisfy your requirements. This new appliance is very easy to use, but in order to obtain the best results, we strongly recommend that you read this booklet carefully before use.

***These instructions are valid exclusively for countries the identification symbols of which appear on the cover of the instruction booklet and the label on the appliance.***

***The manufacturer cannot be considered responsible for any damages to people or to things in the event of incorrect installation or improper use of the appliance.***



OUTDOOR COOKING QUEEN

The Manufacturer cannot be held responsible for any imprecision due to printing or copying errors contained in this booklet. The figures shown are purely indicative. We reserve the right to make any changes to our products which we consider to be necessary or useful, also in the interest of the user, without affecting their essential characteristics in terms of functionality and safety. ***This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.***

COD. 04080HH

## **WARNING:**

**Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

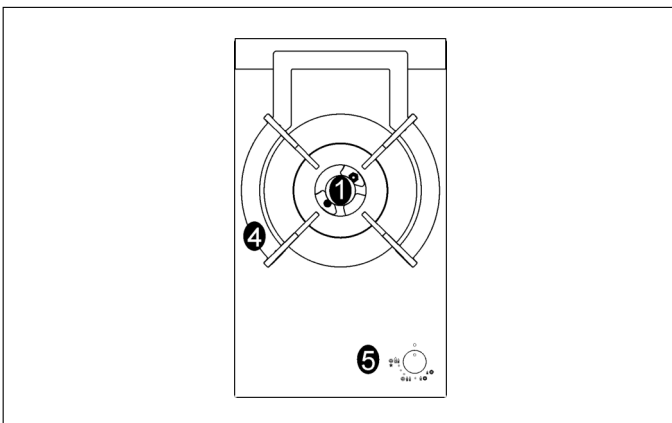
**This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**

**Children shall not play with the appliance.**

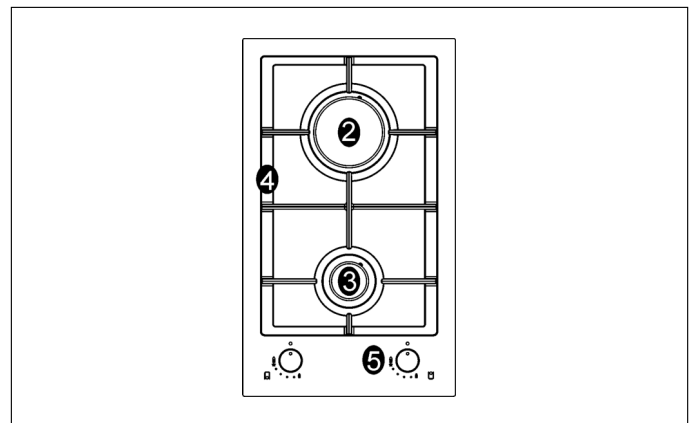
**Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

## **DESCRIPTION OF HOBS**

**4203**



**4202**



- 1 **DUAL** burner
- 2 Rapid burner
- 3 Auxiliary burner
- 4 Grid
- 5 Burner control knob

- of 6000 W
- of 2800 W
- of 1000 W

**Caution: this appliance has been designed for domestic use in domestic environments by members of the general public. It must be used by fully aware adults. Children should not be allowed to approach or play with the appliance. The easy-to-reach front areas of the appliance may become extremely hot during use.**

**Supervise children and incapacitated people during use, making sure that they do not touch hot surfaces and stay away from the appliance during operation.**



# USE

## 1) TRADITIONAL BURNERS

On the surface of the hob, there is a serigraphic figure above each knob, indicating the burner to which the knob refers.

To switch on the hob, use a gas lighter (not included).

### - Lighting burners fitted with a safety cut-off device

For burners fitted with a safety cut-off device, turn the knob corresponding to the burner to use anti-clockwise to the "Maximum" position (big flame fig. 1) until it stops and then press the knob. Continue pressing the knob for about 10 seconds after the burner has been lit.

Should the flames accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 1 min before attempting to light it again.

### How to use the burners

To obtain maximum performance with minimum gas consumption, remember the following:

- use suitable pans for each burner (see the table below and fig. 2).
- When boiling point is reached, turn the knob to the "Minimum" position (small flame fig. 1).
- Always use pans with lids.

## DUAL BURNER:

separate regulation of the inner and outer rings (in practical terms, a dual burner controlled by a single knob), offering very flexible use thanks to the possibility to light either the inner flame only or the whole burner (inner and outer flame at the same time).

## LIGHTING AND USING THE "DUAL" BURNER

### Stand the pan on the burner before lighting.

Despite being controlled by a single knob, the "DUAL" burner can be used in two different ways.

#### A) - Using the complete burner:

starting from the off position ● You must first press the knob, simultaneously turning it anti-clockwise, until the indicator points to the maximum delivery position obtaining the maximum flow capacity of both flames.

When the flames are lit, keep the knob pressed for a few seconds, until the device automatically keeps

the burner lit.

It is now possible to regulate the intensity of the flame by turning the knob anti-clockwise (from the maximum flow capacity position of the inner and outer flames to the maximum flow capacity of the inner flame and the minimum of the outer flame.

To turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the ● off symbol.

#### B) - Using the inner flame only:

after lighting the burner and regulating the inner flame to maximum flow capacity and the outer flame to minimum flow capacity as described above, turn the knob anti-clockwise until it clicks once. The inner flame is now at maximum flow capacity while the outer flame is turned off.

Continue turning anti-clockwise to regulate the inner flame to the minimum flow capacity.

#### Turning off:

to turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the ● off symbol.

Once the "DUAL" burner is operating in either of the two modes described, it is possible to swap from one mode to the other by simply pressing and turning the knob to the position required:

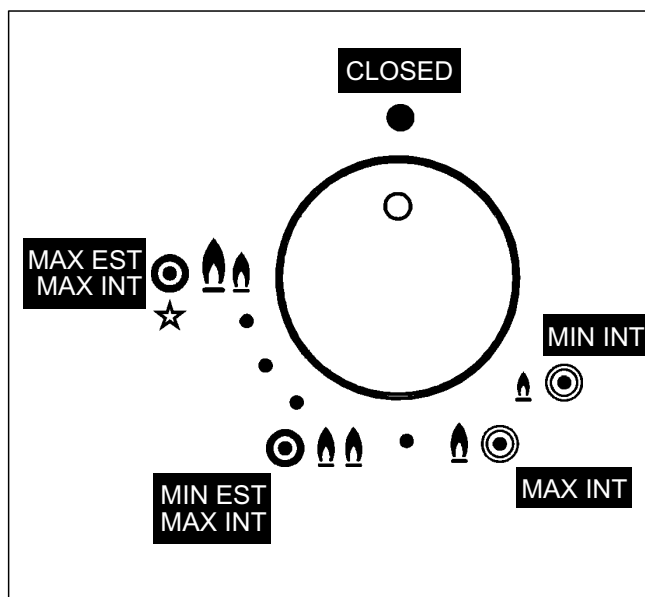


Fig. B

# USE

Burners	Power (W)	Ø Pans cm
DUAL total	6000	22 ÷ 30
DUAL central	900	8 ÷ 16
Rapid	2800	20 ÷ 22
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

- Do not drag pans across the glass hob as this may scratch the surface.
- Should a crack appear on the surface of the glass, disconnect the appliance from the electricity supply immediately.
- Do not use the hob as a work surface.
- Do not place pans with an unstable or deformed bottom on the burner, as these may tip or spill their contents, causing accidents.
- The pans must not extend beyond the edge of the hob.

## WARNINGS:

- burners fitted with safety cut-off devices can only be lit when the knob is in the "Maximum" position (big flame fig. 1).
- Never leave the appliance unattended while the burners are in use and ensure that children are kept at a safe distance. Make sure that pan handles are correctly positioned and supervise the cooking of foods in oil and fat, as these are highly flammable.
- Do not use sprays near the appliance during use.

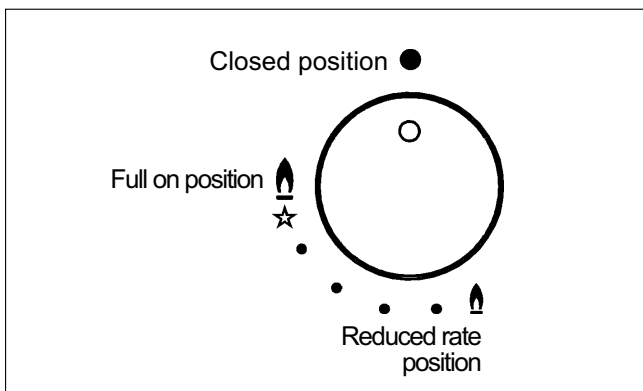


FIG. 1

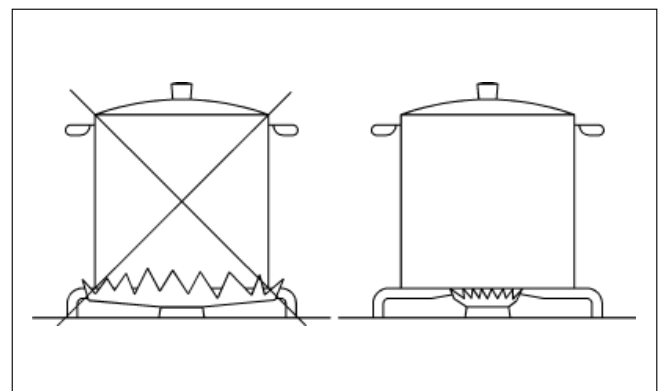


FIG. 2

# USE

## WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- **use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).**
- **Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.**
- **Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.**
- **If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.**
- **Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.**
- **Do not use the appliance barefoot.**
- **The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.**
- **During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.**
- **After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.**
- **If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.**

**WARNING: during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!**

**(\*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)**

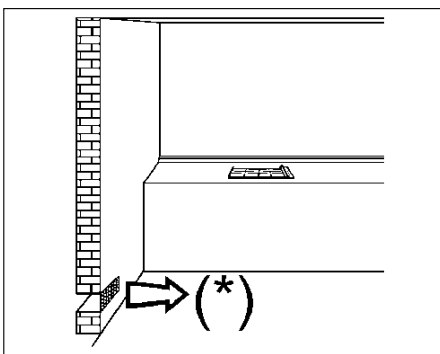


FIG. 3

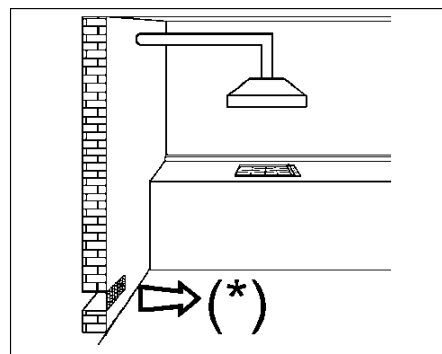


FIG. 4

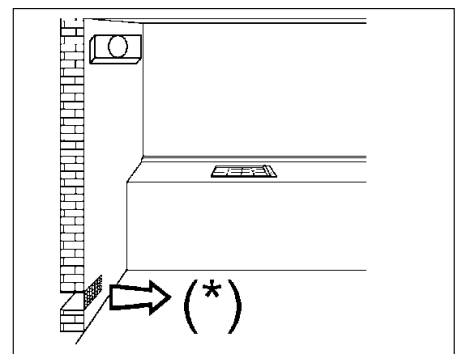


FIG. 5

# CLEANING

## CAUTION:

**before cleaning the appliance, disconnect it from the gas supplies.**

## 2) WORKTOP

If you wish to maintain the shine of the ceramic surface, treat the glass with a silicon-based film product before use to protect the surface against water and dirt. This protective film is not durable, so it is advisable to repeat the application of the product frequently.

It is very important to clean the hob every time you use it, while the glass is still warm.

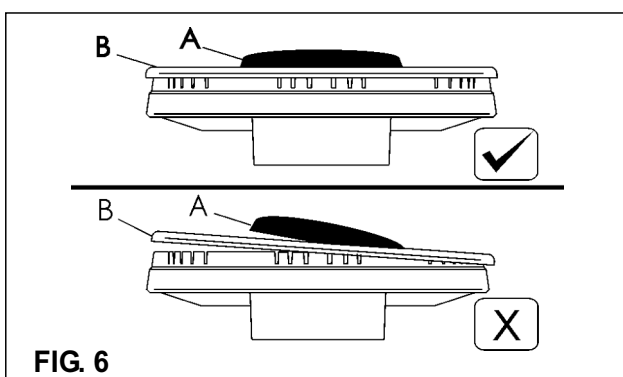
Do not clean using abrasive metal scourers, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the degree of dirt, we recommend:

- for light stains, a damp sponge is sufficient.
- Tough, encrusted dirt is easily eliminated using a scraper, not supplied with the hob, but easy to find in local stores. **Use the scraper carefully to avoid damaging the hob.**
- Traces of liquid spilled from pans can be eliminated with vinegar or lemon juice.
- **Never allow sugar or sugary foods to fall on the hob while cooking. Should this occur, switch off the hob and clean it immediately with hot water, using a scraper on hot spills.**
- As time goes by metallic reflections, colouring or scratches may appear due to poor cleaning and the incorrect movement of pans. Scratches are hard to eliminate but do not affect the correct operation of your hob.

Periodically wash the hot plate, the grids, covers "A", "B" and "C", and burner heads "T" (see fig. 6 and 7) must also be washed safety cut-off sensors "TC" (see fig. 7) must be cleaned. Clean them gently with a small nylon brush as shown

**Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.**



(see fig. 8) and allow to dry fully. Do not wash them in the dishwasher.

Cleaning operations must be carried out when the hob and components are not hot and the use of metal scouring pads, powder abrasives and corrosive sprays must be avoided.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salt water, lemon juice or tomato juice to remain in prolonged contact with the surfaces.

## WARNINGS:

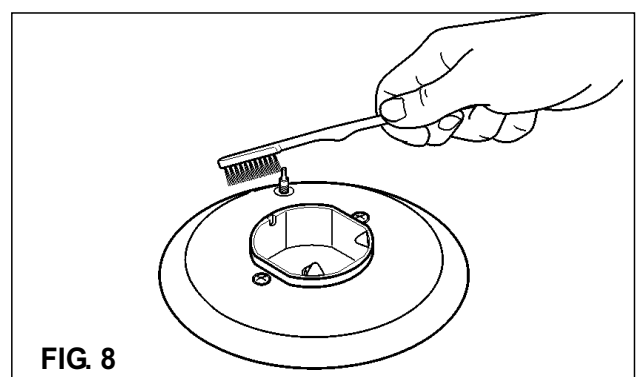
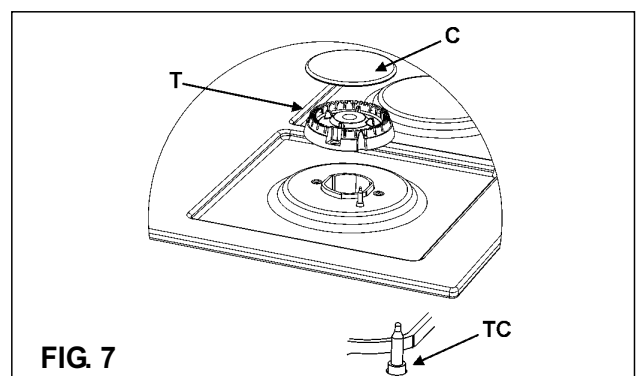
**when reassembling the components, observe the following recommendations:**

- **check that the holes in the burner heads "T" (fig. 7) are not blocked by foreign bodies.**
- **Ensure that the covers "A", "B" and "C" (fig. 6 and 7) are correctly positioned on the burner head when they are perfectly stable.**
- **If the opening and closing of any valve is awkward, do not force it but request urgent intervention by the technical assistance service.**
- **Do not use jets of steam to clean the appliance.**

## IMPORTANT:

when removing the burners to clean them, ensure that all parts are correctly positioned before relighting them.

Do not remove the metal disc "B" screwed onto the burner.



# INSTALLATION

## TECHNICAL INFORMATION FOR FITTERS

*Installation and all the regulation, transformation and maintenance operations listed in this section must be carried out exclusively by qualified personnel.*

*The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.*

*Incorrect installation may cause injury to people or animals, or damage to items, for which the manufacturer cannot be held responsible.*

*Throughout the life of the system, the devices for the safety and automatic regulation of the appliances must only be modified by the manufacturer or the duly authorised supplier.*

### 3) INSERTING THE HOB

After removing the outer and inner packing of the various mobile parts, ensure that the hob is undamaged. If you are in any doubt, do not use

the appliance and connect qualified personnel.

*The packing elements (cardboard, bags, polystyrene, nails) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.*

Make a hole in the worktop to accommodate the hob, using the measurements indicated in fig. 9, ensuring that the critical dimensions of the space in which the appliance must be installed are observed (see fig. A).

*The appliance must belong to class 3 and is therefore subject to all the indications of the standards for such appliances.*

The appliance can be installed with just one lateral wall (to the right or left of the hob), higher than the hob and positioned at a minimum distance as described in the table below.

### MEASUREMENTS TO OBSERVE (in mm)

	A	B	C	D	E	F
4202 4203	282	482	59	59	300 min.	Min. 70 mm

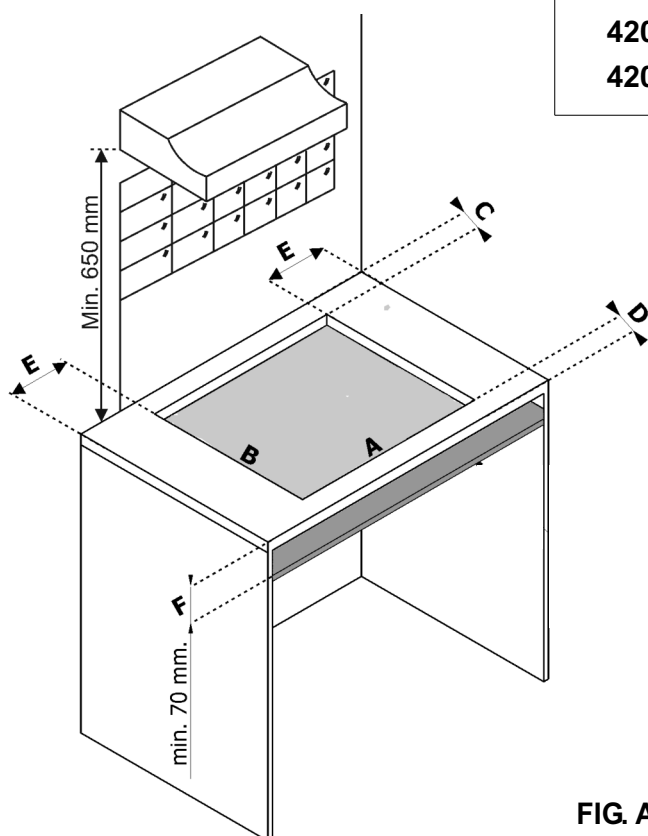


FIG. A

### IMPORTANT!

*A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.*

# INSTALLATION

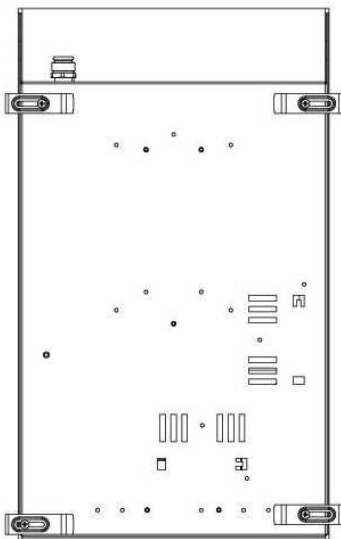
## 4) FITTING THE HOB

The hob is equipped with a special seal to avoid any infiltration of liquid into the unit. To apply this seal correctly, please follow the instructions given below carefully:

- remove all the mobile parts of the hob.
- Cut the seal into 4 strips of the lengths suitable to fit it along the 4 sides of the glass.
- Turn the hob upside down and place the adhesive side of the seal "E" (fig. 10) correctly under the edge of the hob so that the outer edge of the seal perfectly matches the outer perimeter edge of the glass. The ends of the strips must match without overlapping.

- Stick the seal to the glass evenly and securely, using your fingers to press it into place.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" and the fastening hooks "G" (fig. 11).
- In order to avoid accidental contact with the surface of the box of the overheated hob during use, it is necessary to install a wooden divider at a minimum distance of 70 mm from the top, fastening it in place with screws (fig. A).
- To fasten this product to the supporting structure, we advise you not to use mechanical or electrical screwdrivers and to exercise moderate pressure by hand on the fastening hooks.

*Positioning and fastening hooks on the bottom for 30 cm Hob*



**Caution: Do not allow the glass (A) lay directly on the work top, it is the bottomshelf "carter" (B) that has to be in touch with the work top (see fig. 9).**

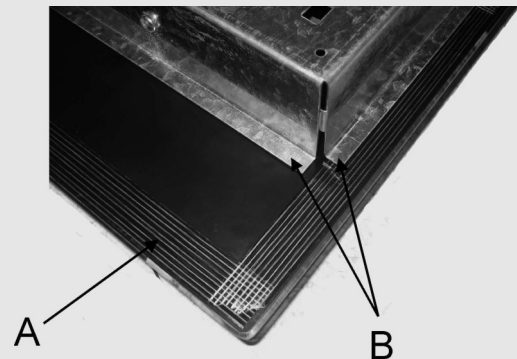


FIG. 9

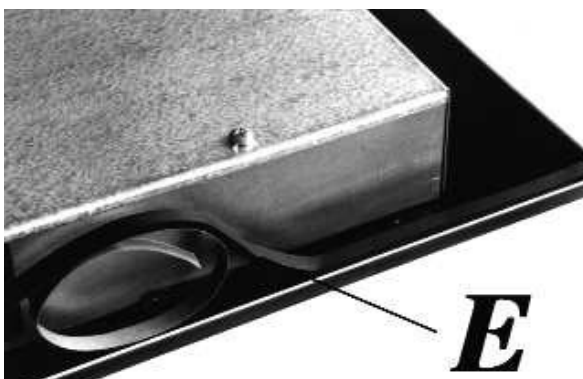


FIG. 10

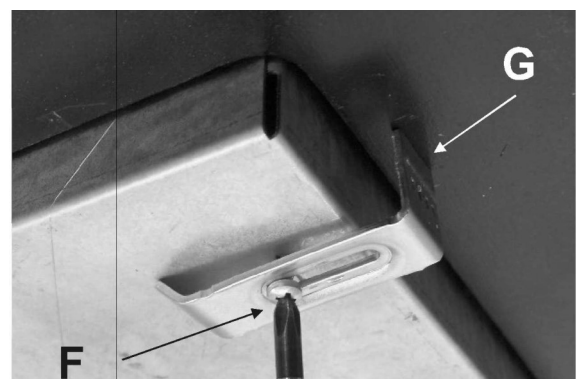


FIG. 11

# INSTALLATION

## IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

*The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand a temperature of 90 °C.*

*The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.*

*The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.*

*This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.*

## 5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m<sup>3</sup>. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm<sup>2</sup> (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

## 6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

## 7) GAS CONNECTION

*Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.*

*A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.*

*When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:*

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

*When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:*

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

At the connection end, verify the gasproof using a soap solution, never a flame.

### WARNINGS:

*remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with ISO 228-1 standards.*

*Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.*

*When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:*

- *no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 90 °C.*
- *The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.*
- *It must not come into contact with sharp edges or corners.*
- *It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.*
- *The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.*

### IMPORTANT:

*The appliance complies with the provisions of the:*

- *Regulation (EU) 2016/426.*

# REGULATION

*After carrying out any regulation or pre-regulation operations, any seals must be replaced by the technician.*

*The regulation of primary air to our burners is not necessary.*

## 8) VALVES

### *Regulation of the "Minimum":*

- light the burner and turn the knob to the "Minimum" position (small flame fig. 1).
- Remove knob "M" (fig. 12 and 13) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 12) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 13). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

*It is understood that the aforementioned regulation must only be carried out with burners which use G20, while for burners which use G30 the screw must be blocked completely.*

In the case of a "DUAL" burner, the regulation screw situated inside the post of the valve regulates the central flame, while the screw next to the valve regulates the outer flame.

The operations described above can be carried out easily, whatever the position of the hob or however it is fastened to the unit.

## TAPS LUBRIFICATION

***Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.***

### **WARNING:**

***To adjust the minimum "DUAL" burner first remove the bushing "E" (fig. 12).***

***In the case of a "DUAL" burner, the regulation screw situated inside the post of the valve regulates the central flame, while the screw next to the valve regulates the outer flame.***

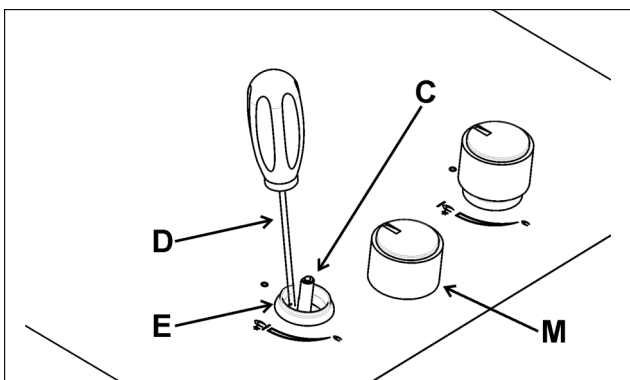


FIG. 12

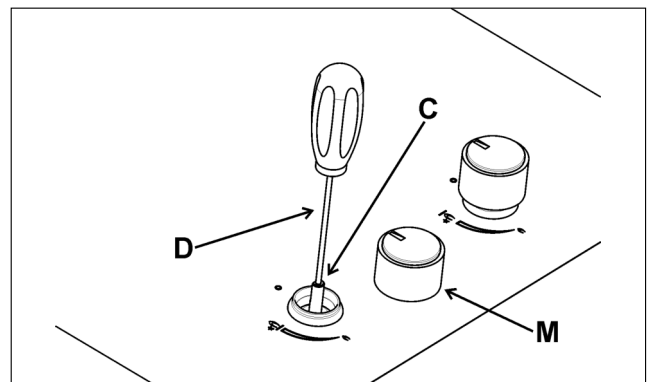


FIG. 13



# TRANSFORMERS

## 9) REPLACING NOZZLES

The burners can be adapted to suited different types of gas by fitting the nozzles that correspond to the gas used. To do this, it is necessary to remove the burner heads and use a straight key "B", to unscrew the nozzle "A" (see fig. 14 - 14/A) and replace it with a nozzle corresponding to the gas used.

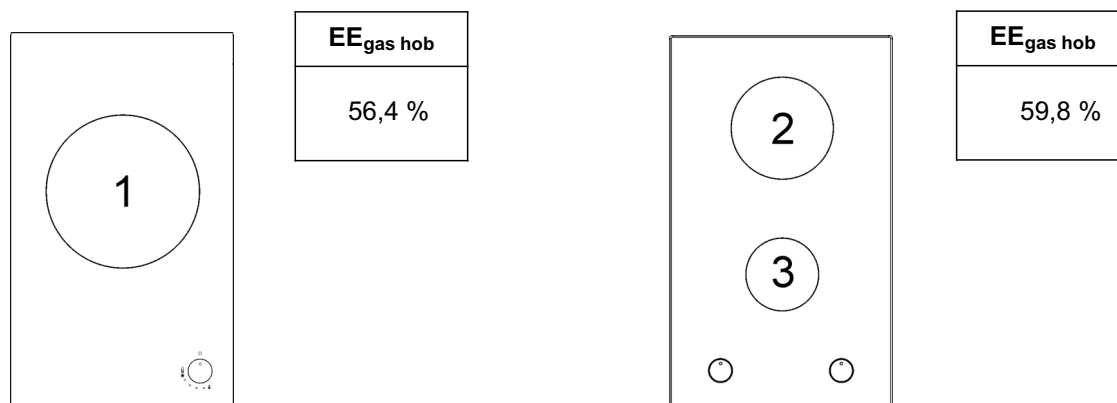
We advise you to block the nozzle tightly.

**After making these replacements, the technician must regulate the burners as described in paragraph 8, seal any regulation**

**or pre-regulation organs and apply the label corresponding to the new gas regulation carried out on the appliance in place of that previously applied. This label is contained in the spare nozzle bag.**

For the ease of the fitter, we have prepared a table indicating the flow capacities, the heat capacities of the burners, the diameter of the nozzles and the working pressure for the various types of gas.

## ARRANGEMENT OF THE BURNERS



TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
No.	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.	E.E.gasburner*
1	DUAL total	G30 - BUTANE	50	436	571	2 x 72 B + 40 A	800	6000	56,4 %
		G30 - BUTANE	28 - 30	436		2 x 80 B + 46 B	800	6000	
G31 - PROPANE	37	429	2 x 80 B + 46 B	800		6000			
G20 - NATURAL	20		2 x 125 A + 71 A	800		6000			
1	DUAL central	G30 - BUTANE	50	58	76	40 A	400	800	---
		G30 - BUTANE	28 - 30	58		46 B	400	800	
		G31 - PROPANE	37	57		46 B	400	800	
		G20 - NATURAL	20			71 A	400	800	
2	RAPID	G30 - BUTANE	50	204	267	72 M	1050	2800	59,8 %
		G30 - BUTANE	28 - 30	204		83	900	2800	
		G31 - PROPANE	37	200		79	1050	2800	
		G20 - NATURAL	20			117 Y	900	2800	
3	AUXILIARY	G30 - BUTANE	50	73	95	46 M	550	1000	N.A.
		G30 - BUTANE	28 - 30	73		51	450	1000	
		G31 - PROPANE	37	71		48	550	1000	
		G20 - NATURAL	20			75 X	450	1000	

**\*In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.**

# MAINTENANCE

**Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the gas supplies.**

## 10) REPLACING COMPONENTS

To replace the components housed inside the hob it is necessary to remove the flanges by loosening the screws (fig. 15), removing the ceramic glass surface.

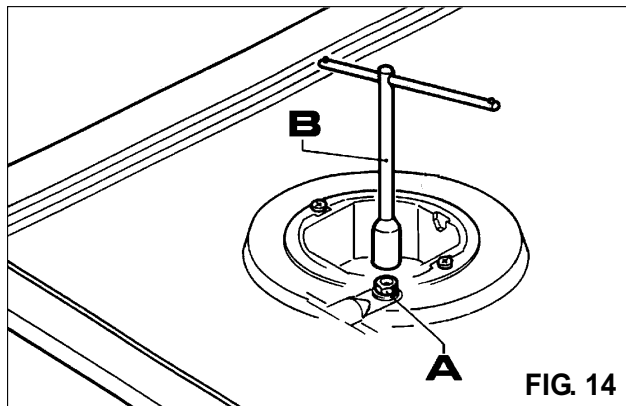


FIG. 14

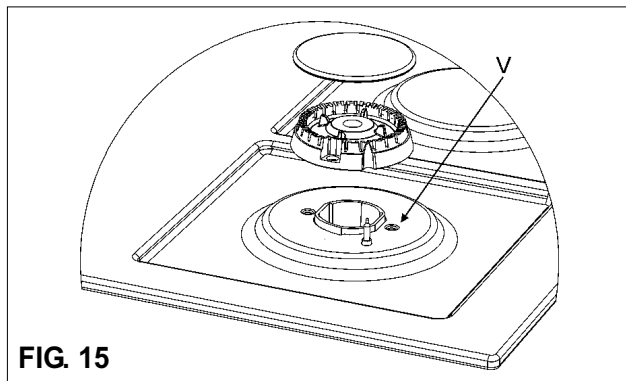


FIG. 15

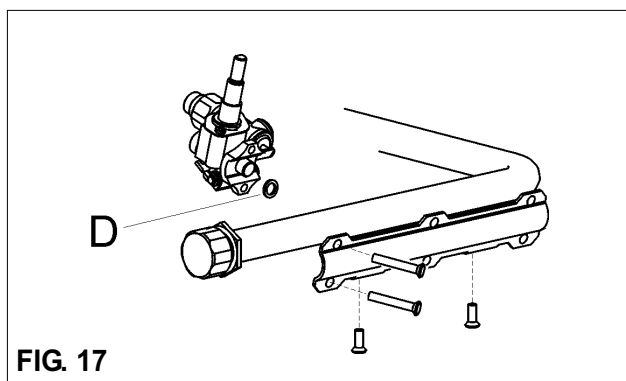


FIG. 17

After carrying out the above operations, it is possible to replace the burners (fig. 16), the valves (fig. 17).

We advise you to change the seal "D" (fig. 17) every time you replace a valve, in order to guarantee a perfect seal between the body and the ramp.

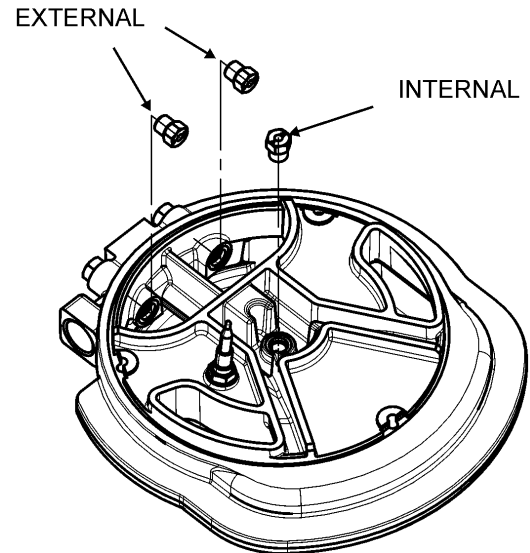


FIG. 14/A

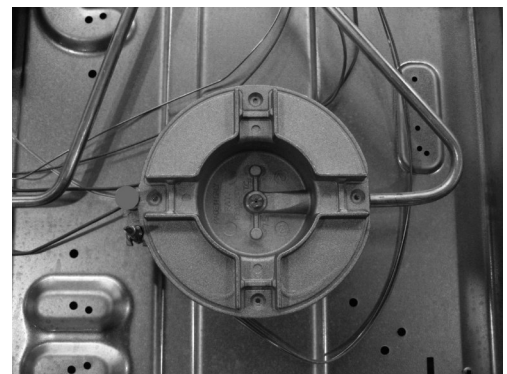


FIG. 16

## TECHNICAL DATA PRINTED ON THE LABEL

### 1 BURNER (30) DUAL

CATEGORY = I12ELL3B/P  
I12H3B/P - I12H3+

LPG - G30 = 50 mbar  
LPG - G30 = 28 - 30 mbar  
LPG - G31 = 37 mbar  
NATURAL G20 = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Natural Gas = 6.0 kW  
 $\Sigma$  Qn LPG = 436 gr/h (G30)  
429 gr/h (G31)

### 2 BURNERS (30)

CATEGORY = I12ELL3B/P  
I12H3B/P - I12H3+

LPG - G30 = 50 mbar  
LPG - G30 = 28 - 30 mbar  
LPG - G31 = 37 mbar  
NATURAL G20 = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Natural Gas = 3.8 kW  
 $\Sigma$  Qn LPG = 276 gr/h (G30)  
271 gr/h (G31)

***WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.***

## TECHNICAL DATA OF THE APPLIANCE GAS REGULATION



***In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.***

# TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARES

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by specially qualified experts in order to guarantee the best operating results.

The original spare parts can be found only in our Technical Assistance Centres and authorised shops.

Every repair or regulation operation which should become subsequently necessary must be carried out with the utmost care and attention by qualified personnel.

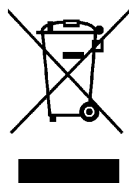
This is why we recommend that you always contact the Dealer who sold the appliance or our nearest Assistance Centre, specifying the brand, the model, the serial number and the type of problem affecting your appliance. The pertinent data is stamped on the label applied to the underside of the appliance and on the label applied to the packing box.

This information enables the technical assistance department to acquire the appropriate spare parts and consequently guarantee prompt and targeted intervention. We recommend that you write this data in the spaces below and keep it to hand at all times:

**BRAND:** .....

**MODEL:** .....

**SERIES:** .....



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.