



HOOVER

HOBBS

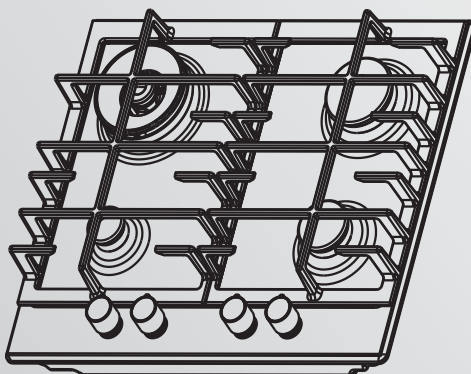
USER INSTRUCTIONS

GB - IE

KOOKPLAATS

MANUAL DE UTILIZARE

NL



Safety Instrutions	04
1. Instructions For The Installer	05
1.1. Bulding In	05
1.2. Suitable Location	05
2. Electrical Connection (For U.K. Only)	05
2.1. Electrical Connection	05
2.2. Gas Connection (For U.K. Only)	05
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas	06
2.4. Regulating The Minimum Flame	06
3. Use Of Hob - User Instructions	06
3.1. Using The Gas Burner	06
4. Maintenance and Cleaning	06
5. Aftercare	07
6. Protection Of The Environment	07

Veiligheidsvoorschriften	08
1. Richtlijnen voor de installateur	09
1.1. Inbouwen	09
1.2. De juiste omgeving	09
2. Elektrisch gedeelte aansluiten	09
2.1. Elektrisch gedeelte aansluiten	09
2.2. Gas aansluiting	09
2.3. Aanpassen aan diverse soorten gas	10
2.4. Afstellen van de branders	10
3. Instructies voor gebruik	10
3.1. Gebruik van de gasbranders	10
3.2. Gebruik van elektrische kookzones	10
4. Onderhoud en reinigen	10
5. Technische dienst	11
6. Milieubescherming	11
 Gas Type Tables	 12

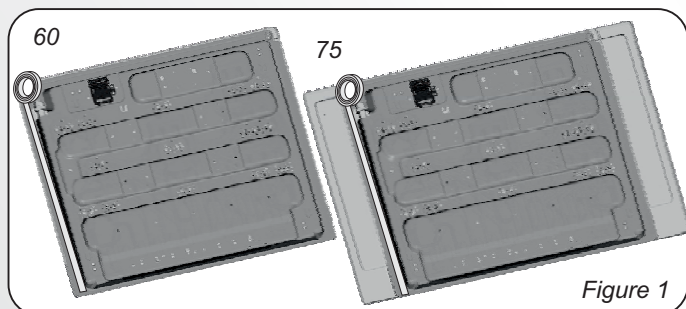


Figure 1

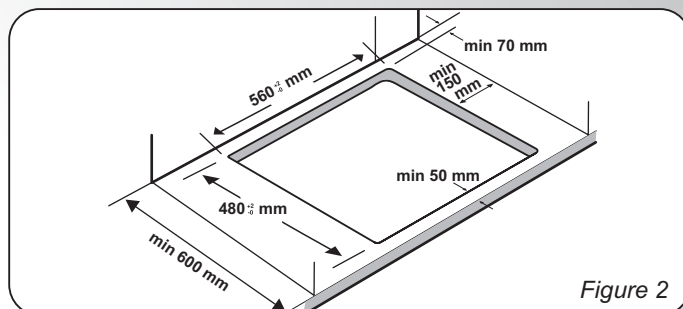


Figure 2

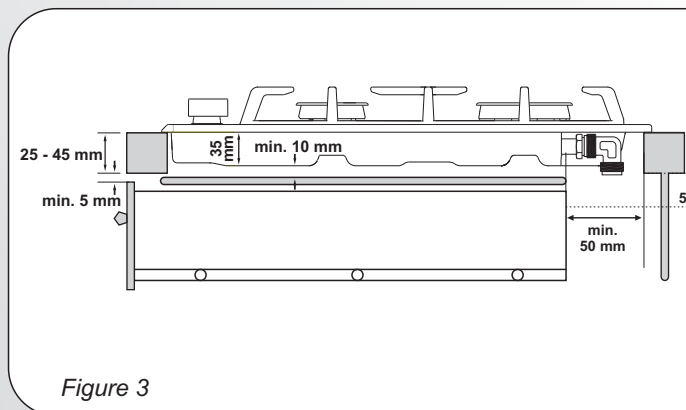


Figure 3

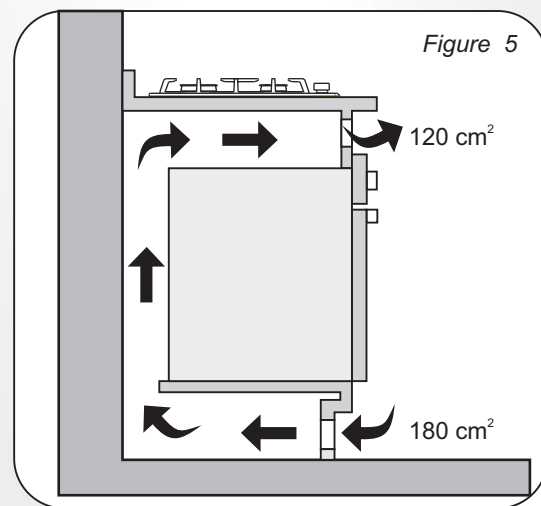
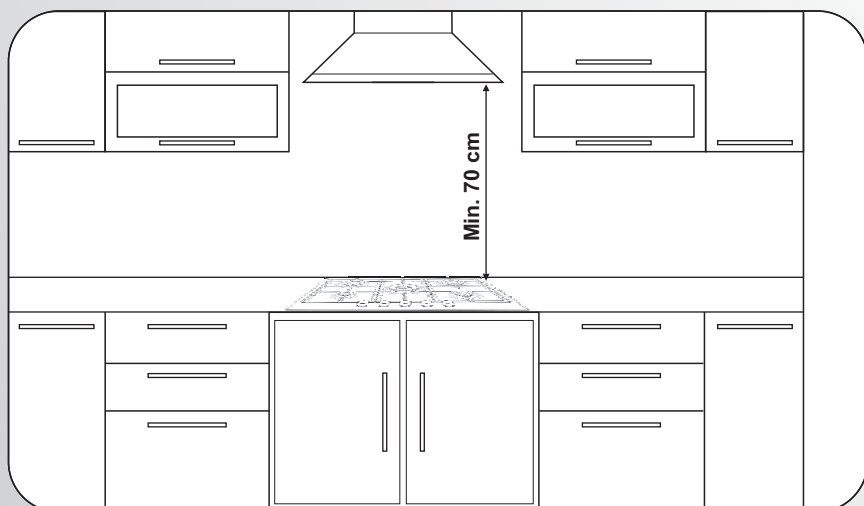
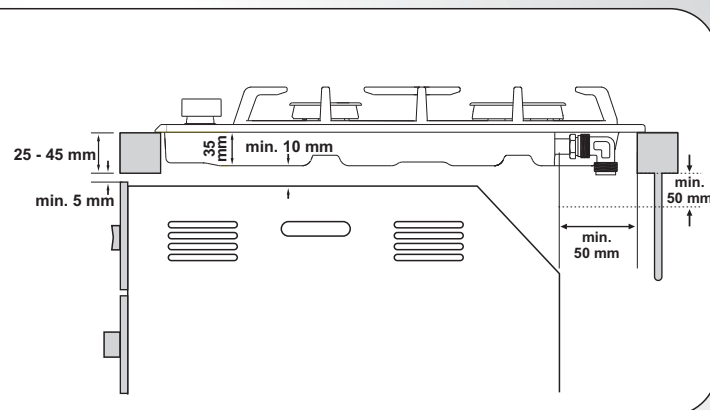


Figure 5

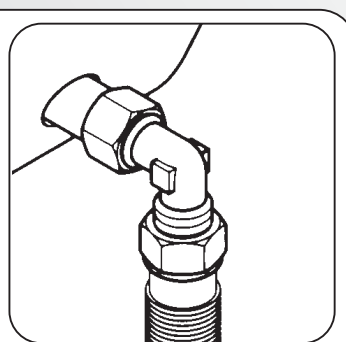
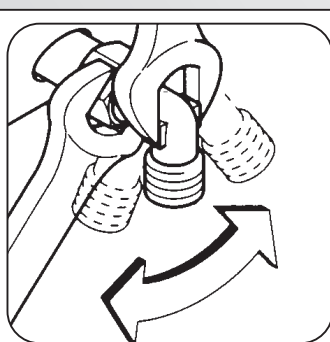
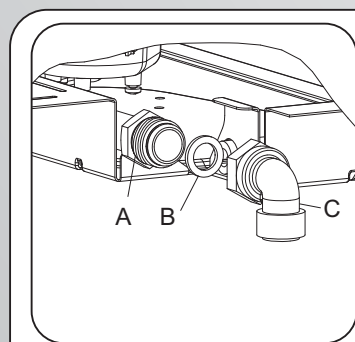


Figure 6

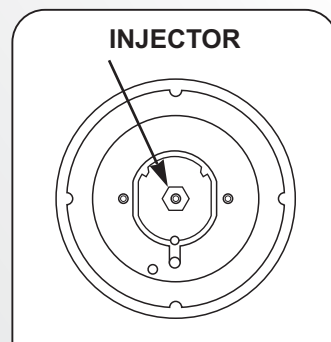


Figure 7

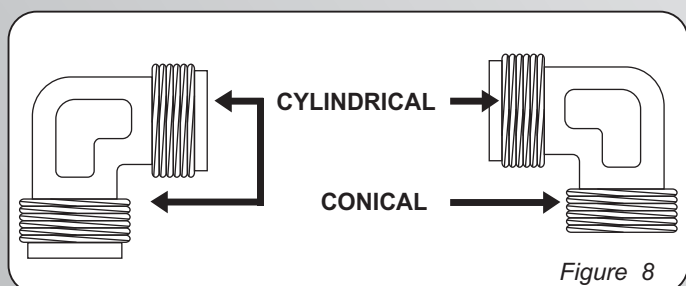


Figure 8

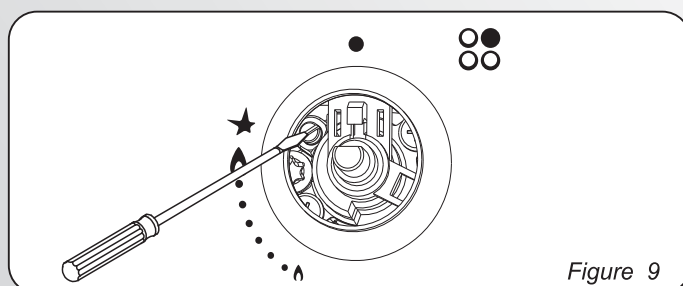


Figure 9

SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

If present do not stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a

suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be HO5V2V2-F.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.

Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

INSTALLING A DOMESTIC APPLIANCE CAN BE A COMPLICATED OPERATION WHICH IF NOT CARRIED OUT CORRECTLY, CAN SERIOUSLY AFFECT CONSUMER SAFETY. IT IS FOR THIS REASON THAT THE TASK SHOULD BE UNDERTAKEN BY A PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSON WHO WILL CARRY IT OUT IN ACCORDANCE WITH THE TECHNICAL REGULATIONS IN FORCE. IN THE EVENT THAT THIS ADVICE IS IGNORED AND THE INSTALLATION IS CARRIED OUT BY AN UNQUALIFIED PERSON, THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY TECHNICAL FAILURE OF THE PRODUCT WHETHER OR NOT IT RESULTS IN DAMAGE TO GOODS OR INJURY TO INDIVIDUALS.

1.1 BUILDING IN

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100°C, and has a thickness of 25-45 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are in shown in *Figure 2*.

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 15 cm (*see Figure 4*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 70 mm. The distance between the hob and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 70 cm (*Figure 4*).

When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material) (*Figure 3*).

Metal objects in the drawer may reach high temperatures due to air recirculation. It is therefore recommended to use an intermediate wood panel.

Important - The diagram in figure 1 shows how the sealant should be applied.

The Hob unit is fitted by attaching the Fixing Clamps supplied, using the holes at the base of the unit.

If a hob of 60 cm is fitted above an oven which is not equipped with fan cooling system it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation.

The size of these openings must be at least 300 cm² and placed as shown in *Figure 5*.

When a 75 cm hob is fitted over a built in oven, the latter must be fan cooled.

1.2. SUITABLE LOCATION

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue. Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such as the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.

If a hood can not be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window to ensure that there is adequate ventilation.

The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.

2. ELECTRICAL CONNECTION (FOR U.K. ONLY)

Warning - this appliance must be earthed

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the main supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.

The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains supply as follows:

CONNECT	TO SPUR TERMINAL
Green & Yellow Wire	Earth Connection
Blue Wire	Neutral Connection
Brown Wire	Live Connection

Note: We do not advocate the use of earth leakage devices with electric cooking appliances installed to spur points because of the «nuisance tripping» which may occur. You are again reminded that the appliance must be correctly earthed, the manufacturer declines any responsibility for any event occurring as a result of incorrect electrical installation.

2.1. ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable.

Before connection, check the earthing system.

By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible.

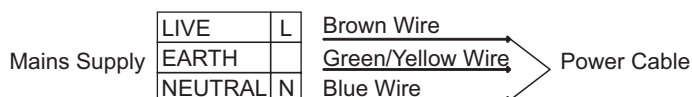
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk.

The earth wire (green and yellow coloured) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires.

The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob.

Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type 3x0.75 mm² H05 V2V2-F.



If an appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

2.2. GAS CONNECTION

These instructions are for qualified personnel, installation of equipment must be in line with the relevant national standard. **(For U.K. only: by law the gas installation/commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer)**

All work must be carried out with the electricity supply disconnected.

The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. Connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated see the instructions in the following paragraphs to change gas setting.

For liquid gas (cylinder gas) use pressure regulators which comply with the relevant national standards.

Use only pipes, washers and sealing washers which comply with the relevant national standards.

For some models a conic link is furnished to outfit for the installation in the countries where this type of link is obligatory; in picture 8 it is pointed out how to recognize the different types of links (CY = cylindrical, CO = conic). In every case the cylindrical part of the link has to be connected to the hob.

When connecting the hob to the gas supply via use offlexible hoses please ensure that the maximum distance covered by the hose does not exceed 2 metres.

The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space where it may become crushed/ kinked or damaged in any way.

To prevent any potential damage to the hob please carry out the installation following this sequence (picture 6):

1)As illustrated, assemble parts in sequence:

A: 1/2 Male Adaptor Cylindrical

B: 1/2 Seal

C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical or Cylindrical-Cylindrical

2)Tighten the joints with the spanner, remembering to twist the pipes into position.

3)Attach fitting C to mains gas supply using rigid copper pipe or flexible steel pipe.

IMPORTANT: carry out a final check for leaks on the pipe connections using a soapy solution. NEVER USE A FLAME. Also, make sure that the flexible pipe cannot come into contact with a moving part of the cabinet (eg.adrawer) and that it is not situated where it could be damaged.

Warning: If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly. Do not search for a leak with a naked flame.

2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

- Remove the grids and burners
- Insert on hexagonal spanner (7 mm) into the burner support (Figure 7)
- Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see gas type table)

2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by applying gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 9. Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

When the gas supply available is LPG - the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop.

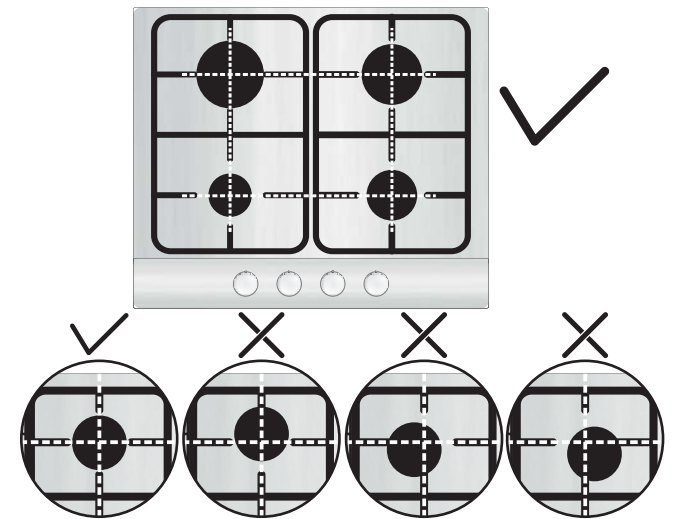
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

Before using burner, be sure, grid perimeters center the burner as below figure.

If you are using Cast Iron Grids; underneath the grid, position of it is stated. Be sure for the exact grid is used in correct position.



3.1. USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.

If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- Push in and turn the knob anticlockwise to the ignition symbol.
- Ignite the burner by pressing the sparker button.

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol.

The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed.

If the burner has not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited and described above, but care must be taken.

Prior to switching on the gas hob ensure that the burners and burner caps are correctly placed within their position.

Warning: If there is no electricity on appliance, to ignite the burner a lighter should be used;

- Push in and turn the knob anti-clockwise to the ignition symbol,
- While pushing in the button ignite the burner by using a lighter and keep button pushed in 5 seconds after ignition.

GENERAL ADVISE

For best results, use cooking vessels with a flat surface. The size of the surface should match the gas burner side as follows. Table A.

Burner Type	Ø pan/pot (cm)	Power (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Auxiliary	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid	18 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapid	24 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW DUAL	26 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h
DC 4,2 kW DUAL	26 - 28	4,20	400 l/h	306 g/h
DC 5 kW DUAL	26 - 28	5 NG 4,6 LPG	476 l/h	364 g/h

Table A

For smaller containers the gas burner should be regulated so that the flame does not overlap the base of the pan. Vessels with a concave or convex base should not be used.

WARNING: If a flame is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them.

Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the hob, ensure the appliance has cooled down. Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.

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

Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution.

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

It is important the Burners are replaced correctly.

Chromed grids and burners

Chromed grids and burners have a tendency to discolour with use. This does not jeopardize the functionality of the hob.

Our After Sales Service Centre can provide spare parts if required.

5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be detected:

Switch off the appliance and call the After Service Centre. **DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.**

6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

Declaration of compliance: This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

The appliance complies with European Directive 2009/142/EC (GAD) and starting from 21/04/2018 with Gas Appliances Regulation 2016/426 (GAR).

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

The Manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

Table 1

Burner Plate	3 Gas	4 Gas	4 Gas	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas
Burner	Aux/R/DC 5 Dual	Aux/SR/R	Aux/SR/R/DC 4 Dual	Aux/SR/R/DC 4,2 Dual	Aux/SR/R/DC 5 Dual	DC/2R/SR/AUX	DC/2R/SR/AUX
Type	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF
FFD	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Aux 1kW	1	1	1	1	1	1	1
Sr 1,75 kW	-	2	1	1	1	1	2
R 2,7 kW	1	1	1	1	1	2	1
Dc 4 kW Dual	-	-	1	-	-	-	-
Dc 4,2 kW Dual	-	-	-	1	-	-	-
Dc 5 kW Dual	1	-	-	-	1	1	1
Nominal Heat Input	8,7 kW (NG) 8,3 kW (LPG)	7,2 kW	9,45 kW	9,65 kW	10,45 kW 10,05 kW	13,15 kW 12,75 kW	12,2 kW 11,8 kW
G20/20 mbar	829 l/h	686 l/h	900 l/h	920 l/h	996 l/h	1252 l/h	1162 l/h
G30/28-30 mbar	604 g/h	524 g/h	688 g/h	702 g/h	731 g/h	957 g/h	888 g/h
Installation Class	3	3	3	3	3	3	3
Voltage V/Frequency Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz
Electrical Input Power	1	1	1	1	1	1	1
Electric Ignition	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Product Dimension	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	745x510	745x510

This appliance has been designed for non-professional, i.e. domestic, use.

Wij raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor later gebruik. Noteer voordat u de kookplaat installeert het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de klantenservice.

WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.

WAARSCHUWING: bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.

WAARSCHUWING: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: als het oppervlak gebarsten is, raak het glas dan niet aan en schakel het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Het wordt sterk om kinderen uit de buurt van de kookzones te houden wanneer deze in gebruik zijn of wanneer ze uitgeschakeld zijn en de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te voorkomen.

Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Kijk niet in de halogeenlampen van de kookplaat, indien aanwezig.

Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd.

Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving.

De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen. De aardgeleider (geel-groen) moet langer dan 10 mm zijn aan de kant van het aansluitblok. Het gedeelte van de interne geleiders moet geschikt zijn voor het geabsorbeerde vermogen van de kookplaat (aangegeven op het label). De voedingskabel moet van het type HO5V2V2-F zijn.

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.

Leg geen aluminiumfolie of zet geen kunststof pannen op de verwarmingszones.

Na elk gebruik moet de kookplaat gereinigd worden om het aancoeken van vuil en vet te voorkomen. Als er vuil op de kookplaat blijft zitten, wordt dit opnieuw verwarmd als de kookplaat wordt gebruikt en geeft het verbrande voedsel rook en een onaangename geur af; bovendien ontstaat er brandgevaar.

Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.

Raak de verwarmingszones niet aan tijdens gebruik en nog een tijd na gebruik.

Bereid voedsel nooit rechtstreeks op de kookplaat van glaskeramiek.

Gebruik altijd geschikte pannen.

Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt. Leg niets op het bedieningspaneel.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad.

Gebruik de kookplaat niet als snijplank.

Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.

Gebruik de kookplaat niet voor het bewaren van voorwerpen.

Schuif geen pannen over de kookplaat.

1. RICHTLIJNEN VOOR DE INSTALLATEUR

HET INSTALLEREN VAN EEN HUISHOUDELIJK APPARAAT IS EEN COMPLEXE OPERATIE DIE, INDIEN HET NIET CORRECT WORDEN UITGEVOERD, ERNSTIGE GEVOLGEN KAN HEBBEN VOOR DE VEILIGHEID VAN DE CONSUMENT. HET IS OM DEZE REDEN DAT DE TAAK MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEKWALIFICEERDE PERSOON DIE DIT TOT UITVOERING ZAL BRENGEN IN OVEREENSTEMMING MET DE TECHNISCHE VOORSCHRIFTEN DIE VAN KRACHT ZIJN. IN HET GEVAL DAT DIT ADVIES WORDT GENEGEERD EN DE INSTALLATIE WORDT UITGEVOERD DOOR EEN NIET GEKWALIFICEERD PERSOON, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR ELK TECHNISCH DEFECT VAN HET PRODUCT DAT AL DAN NIET LEIDT TOT SCHADE AAN GOEDEREN OF LETSELAAN PERSONEN.

1.1 INBOUWEN

Deze inbouwkookplaten zijn bestemd voor installatie in een werkblad dat bestand is tegen temperaturen van 100 °C en een dikte hebben tussen 25 en 45 mm. Voor de inbouwmaat dient u zich te houden aan de maten zoals aangegeven in figuur 2.

De kookplaat dient zo te worden ingebouwd dat er aan de linker- en rechterzijde minstens 15 cm. ruimte is tussen kookplaat en kasten of verticale panelen (zie figuur 4). De afstand tussen kookplaat en achterwand dient minstens 70 mm. te zijn.

De afstand tussen de kookplaat en ieder ander apparaat erboven (bijv. een afzuigkap) mag nooit kleiner zijn dan 70 cm. (fig. 4)

Wanneer er een ruimte is tussen de inbouw kookplaat en de ruimte daaronder moet er een scheidingsplaat van isolatiemateriaal geplaatst worden (bijvoorbeeld hout) (figuur 3).

Metalen voorwerpen in de lade kunnen heet worden door luchtrecirculatie.

Het wordt daarom aanbevolen een houten tussenplaat te gebruiken.

Belangrijk : op figuur 1 kunt u zien hoe de afdichtingskit moet worden aangebracht.

Het vastzetten in het meubel geschiedt door de bijgeleverde bevestigingsbeugels die aan de onderzijde op de daarvoor bestemde plaats worden vastgedraaid.

Wanneer de kookplaat (60 cm) geïnstalleerd wordt boven een oven zonder mantelkoeling, is het aan te bevelen dat er ventilatieopeningen worden gemaakt om een goede ventilatie te waarborgen.

De afmeting van deze opening dient ten minste 300 cm² te zijn met plaatsing zoals is weergegeven in fig. 5.

1.2. DE JUISTE OMGEVING

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en alleen in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voor het installeren of gebruiken van dit apparaat.

Een gaskookplaat produceert tijdens het gebruik warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Wilt u zeker zijn van een goede ventilatie van de ruimte open daar dan de ventilatieroosters of installeer een afzuigkap met een afvoer.

Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan het nodig zijn extra te ventileren door bijvoorbeeld een raam open te zetten of de afzuigkap op de hoogste stand te zetten.

Voor de installatie dient u ervoor te zorgen dat de lokale distributie omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn. De afstellingsvoorwaarden voor deze toepassing worden vermeld op het etiket (of typeplaatje). Dit apparaat is niet aangesloten op een evacuatiesysteem. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften met bijzondere aandacht voor de relevante eisen inzake ventilatie.

In het geval dat er geen mogelijkheid is om een afzuigkap te installeren, is het nodig een elektrische ventilator te plaatsen, met afvoer of in het raam. Deze ventilator moet geschikt zijn voor een keuken en een capaciteit hebben van 3 tot 5 maal het volume van de keuken per uur. De installateur dient zich te houden aan de geldende wetgeving.

2. ELEKTRISCH GEDEELTE AANSLUITEN

“De installatie van het geciteerde apparaat dient overeen te komen met de plaatselijk geldende normen.”.

2.1. ELEKTRISCH GEDEELTE AANSLUITEN

Controleer de gegevens op het typeplaatje op het apparaat, die zich bevindt aan de binnenzijde onder in de kookplaat, en verzeker u er vervolgens van dat het apparaat goed geaard is en gevoed.

Voor het aansluiten, dat wettelijk verplicht is.

Opgelet : controleer de aarding van het apparaat alvorens aan te sluiten. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele materiële of persoonlijke schade als gevolg van een gebruik van een niet geaard toestel of na beschadiging opgetreden aan het netsnoer.

Voor apparaten zonder stekker dient u een stekker op het aansluitsnoer te monteren die het vermogen als aangegeven op het typeplaatje kan verwerken. De kabel moet altijd bereikbaar zijn. De aarde kabel is uitgevoerd in groengeel.

Wanneer de plaat direct verbonden is met het elektriciteitsnet moet een stroomonderbreker geïnstalleerd worden.

Wanneer die voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een erkende reparateur, om onnodige risico's te vermijden.

De aarde-draad (groen en geel van kleur) moet ten minste 10 mm langer zijn dan de beide andere draden. De doorsnee van de kabel moet in een goede verhouding staan tot de maximale aansluitwaarde van de kookplaat. Zie voor de netspanningsgegevens het typeplaatje op de kookplaat en controleer of het nieuwe netsnoer van het type H05 V2V2-F is.



In het onwaarschijnlijke geval dat een scheur zou verschijnen op het glas, haal onmiddellijk de stekker uit het contact en neem contact op met de klantenservice. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afstandsbediening.

2.2. GAS AANSLUITEN

Het aansluiten van het apparaat op het gasnet of gasflessen dient te gebeuren volgens de wettelijk geldende voorschriften.

Speciale aandacht zal worden besteed aan voorzieningen voor ventilatie. Alle installatie werkzaamheden dienen te worden gedaan met de stroom afgekoppeld van het stroomnet.

Op het typeplaatje is aangegeven voor welke type gas dit apparaat geschikt is.

De gasaansluiting dient te gebeuren volgens de voorschriften van het land van de installatie, pas nadat u gecontroleerd hebt of het type gas uit de fabriek overeenstemt met de installatie. Als dit niet het geval is, volg de onderstaande stappen.

Voor gas-vloeistof (gasfles), gebruik drukregelaars die voldoen aan de huidige normen. Gebruik alleen kranen, afdichtingsringen, fittingen en flexibele leidingen die voldoen aan de normen in het land van installatie. Voor sommige modellen is een conische koppeling voorzien voor het installeren van het apparaat, in landen waar dit type koppeling is verplicht in figuur 8, is te zien hoe de verschillende soorten koppelingen te herkennen (CY = cilindrische, CO = conische) in alle gevallen dient het cilindrische gedeelte van de koppeling verbonden te worden met de plaat. Wanneer u de kookplaat aansluit op de gastoevoer door het gebruik van slangen, mag de maximale afstand overbrugd door de slang niet meer dan 2 meter overschrijden.

Om mogelijke schade aan de kookplaat te voorkomen, voert u de installatie zoals aangegeven in schema 6 uit :

1) zoals weergegeven in het schema, monteer de delen achtereenvolgens:

A: cilindrische mannelijke adaptor

B: afdichting

C: vrouwelijke gasadaptor cilindrisch-conisch of cilindrisch-cilindrisch

2) Draai de dichtingen vast. Denk eraan de buizen in positie te zetten.

3) Bevestig de aansluiting C met het gasnet met een vaste buis of flexibel staal.

Belangrijk: controleer nadat u alle installatie handelingen heeft verricht de aansluitpunten op een goede afsluiting. Gebruik hiervoor een zeepsoepje. Nooit een vlam. Controleer ook of de flexibele slang niet in aanraking komt met bewegende delen van de keukenmeubelen zoals een lade zodat de slang wordt beschadigd.

Let op: als u een gasgeur ruikt die uit het toestel lijkt te komen, schakel dan onmiddellijk de gastoevoer dicht en bel een gekwalificeerde persoon. Ga niet op zoek naar een lek met een vlam.

2.3. AANPASSEN AAN VERSCHILLENDE GASSOORTEN

Om de kookplaat aan een andere gassoort aan te passen, dient u de volgende handelingen uit te voeren.

- verwijder pannendrager en branders
- gebruik de bijgeleverde pijpsleutel (7mm) om via de opening (fig. 7) van de branders bij de branderbasis te komen
- draai de inspuiter los en vervang deze door het passende type (zie tabel gasverbruik)
 - Schroef de inspuiter goed vast
- Stel de brander af.
 - Zet de pannendragers en branders terug op hun plaats.

2.4. AFSTELLEN VAN DE BRANDERS

Na het aansteken van de brander, draait u de bedieningsknop op de laagste stand en verwijder de bedieningsknop, die gemakkelijk kan worden verwijderd met lichte druk.

Met een kleine 'terminal' type schroevendraaier, kan het waakvlamschroefje worden aangepast (figuur 9). Door deze schroef in wijzerzin te draaien, vermindert het debiet van de vlam, door het draaien in tegenwijzerzin, verhoogt het debiet. Gebruik deze instelling om een vlam te verkrijgen van ongeveer 3 tot 4 mm lang, en vervang de bedieningsknop. Wanneer het beschikbare gas butaan of propaan is (flessen gas), moet het waakvlamschroefje in wijzerzin worden gedraaid tot op het einde.

Zodra u klaar bent met de aanpassing van de vlam van de gasbrander, vervangt u het oude typeplaatje door het nieuwe type geïnstalleerd gas (meegeleverd met fornuis).

3. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

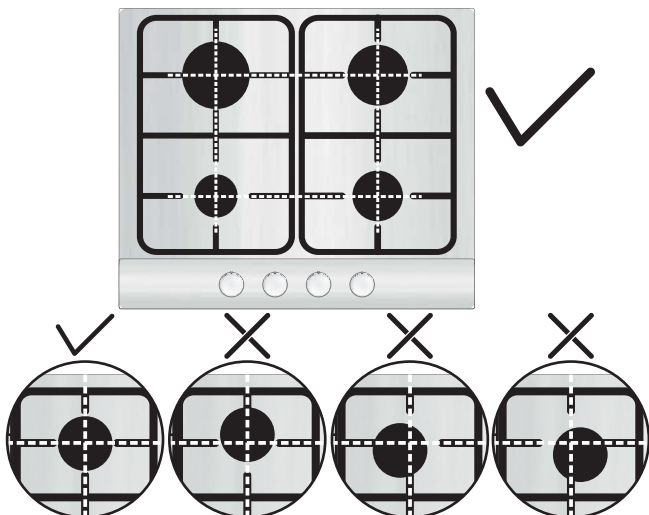
Dit apparaat is ontwikkeld en geproduceerd voor koken bij huishoudelijk gebruik. Elke andere vorm van gebruik is onjuist en derhalve gevaarlijk.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist, onredelijk en onverantwoord gebruik.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand worden gehouden, tenzij continu bewaakt. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke handicap of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze zijn opgeleid en begeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Bij het koken met vet of olie, loop niet weg van de kookplaat. Oververhitte vetten of oliën kunnen snel ontbranden. Probeer nooit een brand met water te blussen, maar schakel eerst het toestel uit en bedek de vlam met een deksel of een branddeken. Tijdens de werking van de kookplaat, kunnen bereikbare delen zeer heet worden, dus het is aan te raden om jonge kinderen te verwijderen. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Voor u de brander gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de de omtrek van het rooster centraal op de brander staat, zoals weergegeven in de afbeelding. Als u een gietijzeren rooster gebruikt, moet deze in de onderste stand staan. Zorg ervoor dat het rooster in de correcte positie staat.



3.1. GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS

Om de brander aan te steken, houdt u eerst een vlam bij de brander en drukt u de knop naar beneden en draait u de knop tegen de wijzers van de klok in tot maximum.

Als u de branders lange tijd niet gebruikt heeft, kan het zijn dat er een beetje lucht in de gasbuizen zit.

Houdt er rekening mee dat de ontsteking dan iets langer kan duren.

Voor apparaten met een elektronische ontsteking geldt het volgende:

Druk en draai de knop tegen de klok in naar het * symbool.

Ontsteek de brander door het indrukken van een ontstekingsknop.

Bij een kookplaat met een automatische ontsteking hoeft u slechts de knop in te drukken en vervolgens naar het * symbool te draaien.

De vonkontsteking werkt continu zolang de knop wordt ingedrukt.

Wanneer de vlam niet binnen 5 seconden is ontstoken draai de knop terug naar nul en herhaal de procedure.

Voor modellen uitgevoerd met een veiligheidsventiel, welke de gastoevoer afsluit wanneer de vlam gedoofd is, worden de branders op dezelfde manier ontstoken. Het is belangrijk om de knop 5 à 6 seconden ingedrukt te houden nadat de vlam ontstoken is.

Daarna zal de vlam blijven branden.

LET OP: Voordat de kookplaat wordt gebruikt dient u er zeker van te zijn dat de branders en branderdekels op een correcte wijze zijn geplaatst.

Waarschuwing: Als het apparaat niet van elektriciteit wordt voorzien, moet u een aansteker gebruiken om de brander te ontsteken;

- Druk de knop in en draai hem tegen wijzerzin in de richting van het ontstekingsymbool,

- Terwijl u de knop indrukt, ontsteekt u de brander met een aansteker en houdt u de knop gedurende 5 seconden ingedrukt na de ontsteking.

Voor optimaal gebruik van de branders raden wij u aan pannen te gebruiken die bij de branders passen.

Om de branders optimaal te benutten, raden wij u aan pannen te gebruiken waarvan de diameter niet kleiner is dan hieronder aangeduid:

Brander Type	Ø pannen (cm)	Vermogen (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Aux	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Half snel	18 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Snel	24 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW DUAL	26 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h
DC 4,2 kW DUAL	26 - 28	4,20	400 l/h	306 g/h
DC 5 kW DUAL	26 - 28	5 NG 4,6 LPG	476 l/h	364 g/h

Table A

In het geval dat u kleinere pannen wilt gebruiken, dient u zich er van te verzekeren dat u de vlam zo instelt dat deze net de onderzijde van de pan raakt. Het gebruik van holle of bolle pannen wordt ernstig afgeraden.

WAARSCHUWING: in het geval dat de vlam een keer te groot wordt, draai dan de knop dicht en wacht minstens 1 minuut alvorens u de gaspit weer ontsteekt.

Als na verloop van tijd de gaskranen moeilijk vast te draaien zijn, is het noodzakelijk deze te smeren. **Dit kan enkel worden uitgevoerd door een erkende technicus.**

4. ONDERHOUD EN REINIGEN

Voordat u gaat demonteren of schoonmaken dient u de stroomvoorziening af te sluiten door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroomtoevoer via de zekering af te sluiten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.

Reinig de geëmailleerde, verchroomde en geverfde delen met handwarm water en met een niet agressieve allesreiniger.

Gebruik voor de roestvrijstalen delen een rvs reiniger die gewoon in de winkel verkrijgbaar is.

Aluminium kunt u het beste reinigen door eerst met een met olie doordrenkte doek te poetsen en dit vervolgens met een alcoholhoudend middel af te nemen.

Gebruik tijdens het schoonmaken nooit: schuurmiddelen, bijtende schoonmaakmiddelen, bleekmiddel of zuren.

Voorkom dat er op de geëmailleerde, roestvrijstalen of geverfde delen zuren blijven liggen (azijn, citroensap etc.)

De brandervoet kunt u reinigen met water en allesreiner. Als u de

oorspronkelijke glans terug wilt krijgen, kunt u een speciaal schoonmaakmiddel voor aluminiumlegeringen gebruiken.

De branderdekse, gemaakt van staal met emaille, kunt u reinigen in warm water met reinigingsmiddel. U dient alle aangekoekte deeltjes te verwijderen die onregelmatigheid in de vlam kunnen veroorzaken.

Na het reinigen moeten brandervoet en branderdekse goed worden gedroogd. Let hierbij op de de buisjes in de brandervoet. Zet daarna de branders zorgvuldig op hun plaats.

LET OP: Zorg er voor dat na het schoonmaken de branders op de juiste plaats zitten en dat het branderdekse goed op de brandervoet zit. Dit om een slecht vlambeeld en schade aan de brandervoet te voorkomen.

Het wordt aanbevolen om alles wat kan smelten zoals plastic, suiker of producten met een hoog suikergehalte weg te houden van de kookplaat.

- Neem een paar druppels van een specifiek reinigingsmiddel voor glazen oppervlakken

- Wrijf met kracht op de vervuilde onderdelen, indien mogelijk, met een zachte doek of een licht vochtige papieren doek

- Droog met een zachte doek of keukenpapier totdat het oppervlak schoon is. Indien er na nog steeds vlekken blijven:

- neem opnieuw een doek met een paar druppels glasreiniger

- verwijder de vlekken met een schraper in een hoek van 30 ° tot er geen hardnekkige vlekken meer zijn

- Veeg met een zachte doek of keukenpapier droog totdat het oppervlak schoon is

- Herhaal indien nodig

het gebruik van het scheermes of schraper kan het oppervlak niet beschadigen indien een hoek van 30 ° wordt gerespecteerd. Hou het mes buiten het bereik van kinderen.

Tips: Regelmatig reinigen is van essentieel belang om een bescherm laag te laten die krassen en slijtage voorkomt. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Om sporen van water en kalksteen te verwijderen, wacht tot de plaat is afgekoeld en gebruik een paar druppels witte azijn of citroensap. Veeg tenslotte de druppels weg met een papieren doek en een paar druppels van het specifieke product.

5. TECHNISCHE DIENST

Het kan natuurlijk gebeuren dat er met uw kookplaat iets niet in orde is. Alvorens de service dienst te bellen (in het geval dat de kookplaat niet goed werkt):

— controleer of de stekker juist is aangesloten en in het stopcontact zit;

— controleer of de gastoevoer goed is.

In het geval dat er iets niet functioneert, haal dan de stroom van het apparaat. Maak het apparaat in geen geval open maar neem contact op met de Technische dienst.

Table 1

Branderplaat	3 Gas	4 Gas	4 Gas	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas
Brander	Aux/R/DC 5 Dual	Aux/SR/R	Aux/SR/R/DC 4 Dual	Aux/SR/R/DC 4,2 Dual	Aux/SR/R/DC 5 Dual	DC/2R/SR/AUX	DC/2R/SR/AUX
Type	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF
FFD	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA
Aux 1kW	1	1	1	1	1	1	1
Sr 1,75 kW	-	2	1	1	1	1	2
R 2,7 kW	1	1	1	1	1	2	1
Dc 4 kW Dual	-	-	1	-	-	-	-
Dc 4,2 kW Dual	-	-	-	1	-	-	-
Dc 5 kW Dual	1	-	-	-	1	1	1
Nominale warmte-input	8,7 kW (NG) 8,3 kW (LPG)	7,2 kW	9,45 kW	9,65 kW	10,45 kW 10,05 kW	13,15 kW 12,75 kW	12,2 kW 11,8 kW
G20/20 mbar	829 l/h	686 l/h	900 l/h	920 l/h	996 l/h	1252 l/h	1162 l/h
G30/28-30 mbar	604 g/h	524 g/h	688 g/h	702 g/h	731 g/h	957 g/h	888 g/h
Installatie klasse	3	3	3	3	3	3	3
Spanning (V) /Frequentie (Hz)	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz	220-240 V/ 50-60 Hz
Elektrisch vermogen	1	1	1	1	1	1	1
Ontsteking	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA
Afmeting product (mmxmm)	595x510	595x510	595x510	595x510	595x510	745x510	745x510

Die toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

6. MILIEUBESCHERMING



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden).

Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilde onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recycleren.

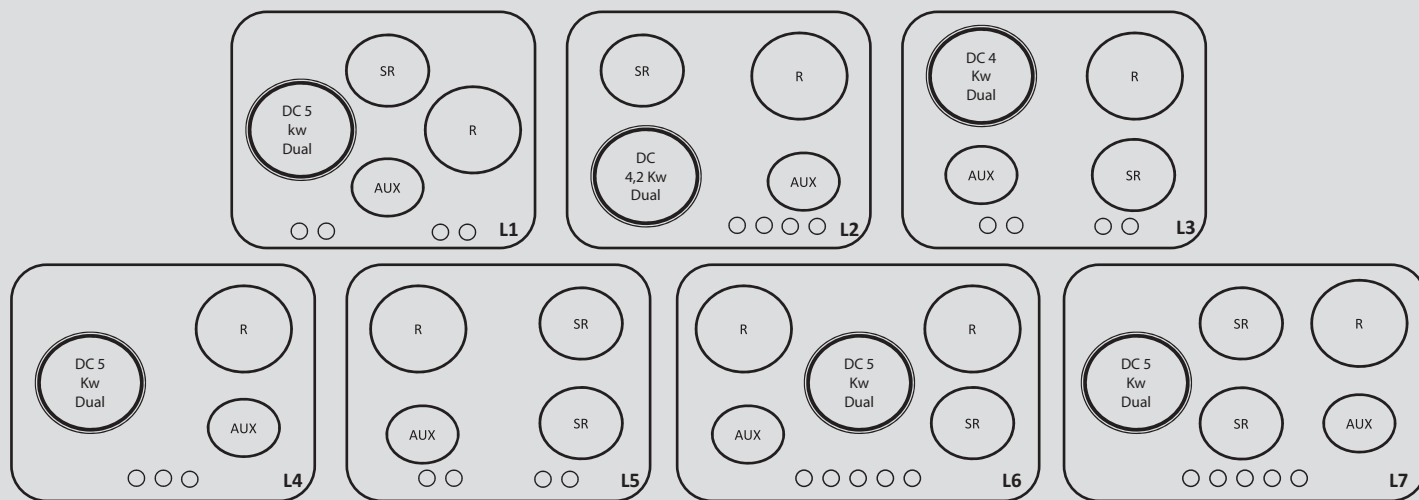
Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

Conformiteitsverklaring : dit toestel is conform aan de normen vastgelegd in de richtlijn CEE89/109 (voor wat betreft de onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen).

Het apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn 2009/142/EG (GAD) en vanaf 21/04/2018 aan Verordening 2016/426 betreffende gasverbrandingstoestellen (GAR).

Door het plaatsen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.



HOBS GAS TYPE

	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30	G30	G30
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Burners	Max (kW)	Min (kW)	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector LPG	Injector LPG	Injector LPG
Aux	1	0,3	72X	70X	74F1	72F1	50	46	43H2
Sr	1,75	0,44	97Z	91Z	98Y	102F3	65	61	58M
R	2,7	0,75	109Y	110F3	120F2	115F2	80	78	73S
Dc 4 kW Dual	4	2,3	138H3-70H1	132H3-65H1	132F3-68F1	128K-68F1	93-44	86-41	68F4-41H2
Dc 4,2 kW Dual	4,2	2,3	140H3-70H1	135H3-65H1	143F3-68F1	130K-68F1	95-44	90-41	73F4-41H2
Dc 5 kW Dual	5	2,3	158H3-70H1	150H3-65H1	148F2-68F1	150F3-68F1	100-44	95-41	78F4-41H2

Gas Categories	IIE+3+	IIEH3+	IIEH3B/P
	G20 20 mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 28-30/37 mbar	G30 28-30mbar	G30/31 30/30 mbar
		G31 37 mbar	
Countries	BE,FR	CY,CZ,GB,GR,IE,IT,PT,SI, ES,TR,CH	BG, HR,DK,EE,FI,LV,LT,NO,RO,SK,SE,CZ,SI,TR

Gas Categories	IIEH3B/P	IIEKSB/P	IIEKB/P	IIE3B/P	IIE3B/P
	G20 20 mbar	G25.3 25 mbar	G20 25mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 50/50 mbar	G20 20 mbar	G2.1 25mbar	G30/31 37/37 mbar	G30/31 50 mbar
		G30/31 30/30 mbar	G30/31 30/30 mbar		
Countries	AT,CH,DE	NL	HU	PL	DE

Efficiency Declaration 2016/426

DIAMOND (L1)				BIG REAR (L3, L5)				BIG FRONT (L2)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC
-	55%	55,90%	55,90%	-	57,10%	55,90%	54,30%	-	60%	55,90%	54,30%
MEDIUM %55,6				MEDIUM %55,8				MEDIUM %56,7			

75 cm CENTER (L6)				75 cm LATERAL (L7)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC
-	54,5%	54,4%	59,4%	-	57,1%	52,8%	55,9%
MEDIUM %55,7				MEDIUM %55,7			



05.2018 • REV:A • 42827233

GB - IE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.