

# ROSIÈRES

**HOBBS**

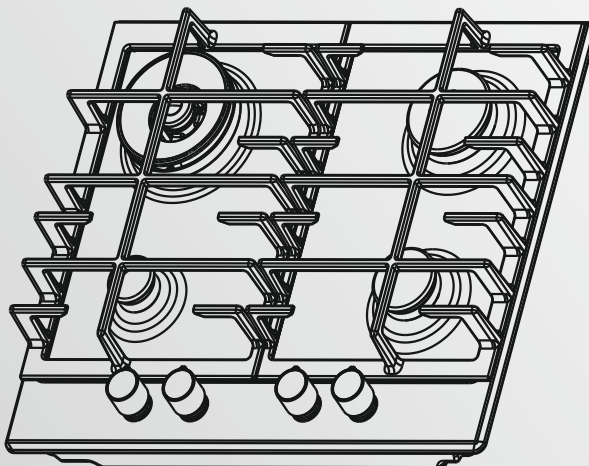
*USER INSTRUCTIONS*

**GB - IE**

**TABLES DE CUISSON**

*NOTICE D'EMPLOI*

**FR**



## 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 to 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.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies

## 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*.

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*).

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; while the distance between the cut out and the rear wall must be at least 7 cm.

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*).

**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 cm<sup>2</sup> 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.

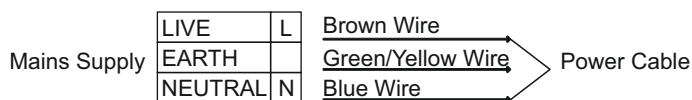
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

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 mm<sup>2</sup> 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.

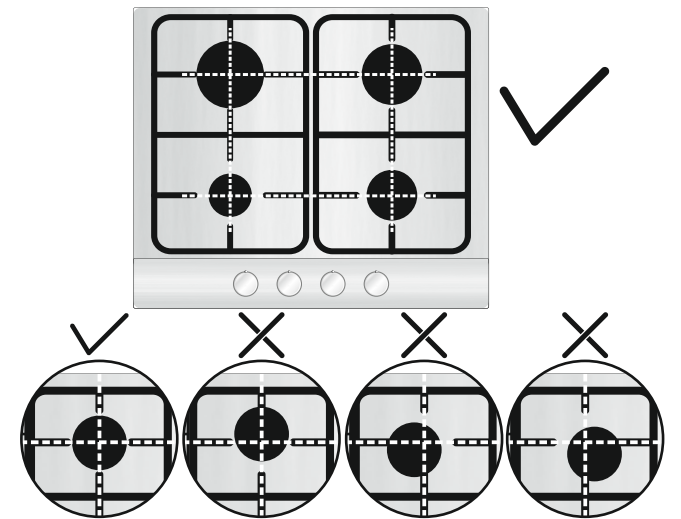
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

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.

GENERALADVICE

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  | 10 - 18        | 1,00            | 95 l/h                | 73 g/h               |
| SR Semi Rapid  | 12 - 22        | 1,75            | 167 l/h               | 127 g/h              |
| R Rapid        | 16 - 26        | 2,70            | 257 l/h               | 196 g/h              |
| DC 4 kW DUAL   | 16 - 26        | 4,00            | 381 l/h               | 291 g/h              |
| DC 4,2 kW DUAL | 16 - 26        | 4,20            | 400 l/h               | 306 g/h              |
| DC 5 kW DUAL   | 16 - 26        | 5 NG<br>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           | 4 Gas               | 4 Gas               | 4 Gas                | 4 Gas                | 5 Gas                | 5 Gas               |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| Burner                 | 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/2SR/SR/AUX       |
| Type                   | UH60MF              | UH60MF              | UH60MF               | UH60MF               | UH75MF               | UH75MF              |
| FFD                    | YES                 | YES                 | YES                  | YES                  | YES                  | YES                 |
| Aux 1kW                | 1                   | 1                   | 1                    | 1                    | 1                    | 1                   |
| Sr 1,75 kW             | 2                   | 1                   | 1                    | 1                    | 1                    | 2                   |
| R 2,7 kW               | 1                   | 1                   | 1                    | 1                    | 2                    | 1                   |
| Dc 4 kW Dual           | -                   | 1                   | -                    | -                    | -                    | -                   |
| Dc 4,2 kW Dual         | -                   | -                   | 1                    | -                    | -                    | -                   |
| Dc 5 kW Dual           | -                   | -                   | -                    | 1                    | 1                    | 1                   |
| Nominal Heat Input     | 7,2 kW              | 9,45 kW             | 9,65 kW              | 10,45 kW<br>10,05 kW | 13,15 kW<br>12,75 kW | 12,2 kW<br>11,8 kW  |
| G20/20 mbar            | 686 l/h             | 900 l/h             | 920 l/h              | 996 l/h              | 1253 l/h             | 1163 l/h            |
| G30/28-30 mbar         | 524 g/h             | 688 g/h             | 702 g/h              | 731 g/h              | 928 g/h              | 859 g/h             |
| Installation Class     | 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 |
| Electrical Input Power | 1                   | 1                   | 1                    | 1                    | 1                    | 1                   |
| Electric Ignition      | YES                 | YES                 | YES                  | YES                  | YES                  | YES                 |
| Product Dimension      | 595x510             | 595x510             | 595x510              | 595x510              | 745x510              | 745x510             |

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

**AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT :** n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

**AVERTISSEMENT :** l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

**AVERTISSEMENT, risque d'incendie :** ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT :** si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION :** la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise

d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales

## 1. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinera toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

### 1.1. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.

Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le schéma 2.

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (schéma 3).

Si la plaque de cuisson est installée juste à côté d'un meuble, la distance entre la plaque de cuisson et le meuble doit être d'au moins 15 cm, tandis que la distance entre la découpe et le mur situé à l'arrière doit être d'au moins 7 cm. La distance entre la découpe et la paroi arrière doit être d'au moins 7 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (voir schéma 4).

**Les objets en métal contenus dans le tiroir peuvent atteindre une température très élevée, à cause du système de recirculation d'air. Il est donc recommandé d'interposer un panneau en bois.**

**Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (schéma 1).**

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm<sup>2</sup> et placées comme indiqué sur le schéma 5.

Si c'est une table de 75cm de large qui est installée au-dessus du four, ce dernier doit être équipé d'une ventilation tangentielle.

### 1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.

La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

### 2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".**

**Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.**

Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'unité, pour s'assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.

Avant le branchement, vérifier le système de mise à la terre.

**Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.**

Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

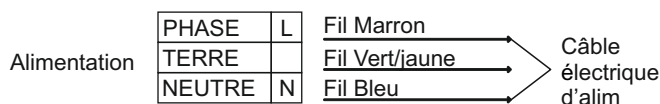
Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'approvisionnement en électricité, un disjoncteur doit être installé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.

Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.

La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.

Veillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type 3x0.75 mm<sup>2</sup> I'H05 V2V2-F.



Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

### 2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles

En vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière De ventilation.

Tous les travaux d'installation doivent être effectués avec l'électricité déconnectée.

La plaque signalétique sur la plaque indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement au réseau d'approvisionnement en gaz ne doit être effectuée qu'après avoir vérifié que l'appareil est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué. S'il n'est pas correctement réglé, voir les instructions dans les paragraphes suivants pour modifier les paramètres du gaz.

Pour le gaz liquide (bouteille de gaz), utiliser des régulateurs de pression conformes aux normes en vigueur.

Utilisez uniquement des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes en vigueur.

Pour certains modèles un lien conique est fourni pour installer l'appareil, dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; sur le schéma 8, il est indiqué comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindrique du lien doit être connecté à la table.

Lorsque vous connectez la table de cuisson à l'alimentation du gaz via l'utilisation de tuyaux flexibles, veuillez faire en sorte que la distance maximum couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres.

Le tube flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec un élément mobile de la cuisine (par exemple un tiroir) et à ne pas passer dans un espace pouvant être encombré.

Pour éviter tout dommage potentiel à la table de cuisson, veuillez effectuer l'installation suivant les indications du schéma 6.

1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence :

A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle

B: ½ Obturation

C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique.

2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.

3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionnement en gaz à l'aide d'un tuyau rigide ou en acier flexible.

**IMPORTANT: effectuer une dernière vérification pour détecter les fuites sur les raccords de tuyauterie en utilisant une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme. Aussi, assurez vous que le tuyau flexible ne peut pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble de cuisine (par exemple un tiroir) et qu'il ne se trouve pas à un endroit où il pourrait être endommagé.**

**Attention:** Si vous sentez des émanations de gaz en provenance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez directement une personne qualifiée. Ne cherchez pas une fuite à l'aide d'une flamme.

### 2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, veuillez exécuter les instructions suivantes:

- Enlever les grilles, chapeaux et corps de brûleurs
- Insérez une clé à pipe (7 mm) dans le support du brûleur (schéma 7)
- Dévisser le/les injecteurs et le/les remplacer par un/des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (voir le type de gaz préconisé sur la table)
- Visser le/les injecteurs à fond
- Régler la bague d'air
- Remplacer les corps de brûleurs, le chapeau de brûleur et les grilles.

### 2.4. REGULER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande (ce qui peut facilement être enlevé en appliquant une légère pression). En utilisant un petit « Terminal » type tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis remplacer la manette de commande. Lorsque l'approvisionnement en gaz disponible est du butane/propane (gaz de bouteilles), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

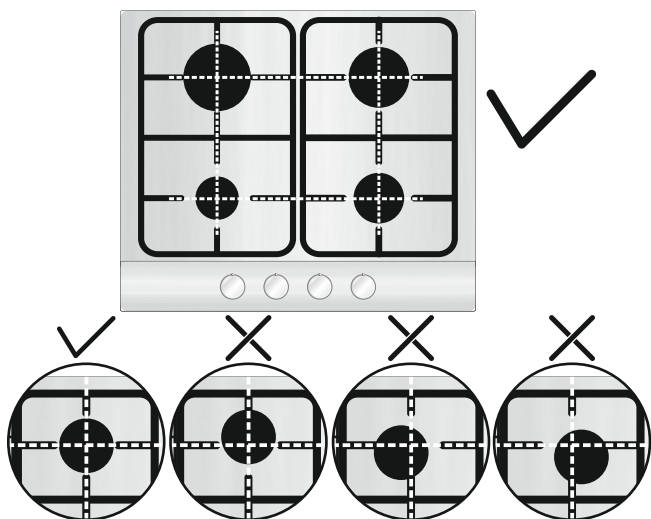
Lorsque vous avez effectué la régulation du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec la plaque de cuisson).

## 3. UTILISATION DE LA TABLE

Cet appareil ne doit être utilisé que pour des fins pour lesquelles il est destiné : la cuisson domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme abusive et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout dommage ou perte découlant d'une utilisation abusive.

Avant d'utiliser le brûleur, assurez-vous que les périmètres de la grille centrent le brûleur tel qu'illustré à la figure ci-dessous.

Si vous utilisez des grilles en fonte; sous la grille, leur position est indiquée. Assurez-vous que la grille adéquate est utilisée dans la bonne position.



### 3.1. UTILISATION DU BRÛLEUR À GAZ

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-feu, allumette, briquet etc...) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.

Pour les appareils équipés d'allumage électronique, effectuer les opérations suivantes:

• Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage.

• Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage

Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.

Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.

Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'écoulement du gaz si la flamme est accidentellement éteint), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commandes enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme soit allumée.

**ATTENTION :** Avant d'allumer la table gaz, veuillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

**Attention:** s'il n'y a pas d'électricité sur l'appareil, allumer le brûleur en utilisant un briquet;

- Appuyez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole d'allumage,

- En appuyant sur la manette, allumez le brûleur à l'aide d'un briquet et maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes après la mise en marche.

#### CONSEIL

Pour de meilleurs résultats, la taille de casseroles à fond plat doit correspondre à la taille des brûleurs comme suit :

| Type de brûleurs       | Ø casserole (cm) | Puissance totale (kW) | G20/20 mbar (Gaz de nature: Méthane) | G30/28-30 mbar (Butane/Propane) |
|------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| AUX Brûleur auxiliaire | 10 - 18          | 1,00                  | 95 l/h                               | 73 g/h                          |
| SR Brûleur semi-rapide | 12 - 22          | 1,75                  | 167 l/h                              | 127 g/h                         |
| R Brûleur rapide       | 16 - 26          | 2,70                  | 257 l/h                              | 196 g/h                         |
| DC 4 kW DUAL           | 16 - 26          | 4,00                  | 381 l/h                              | 291 g/h                         |
| DC 4,2 kW DUAL         | 16 - 26          | 4,20                  | 400 l/h                              | 306 g/h                         |
| DC 5 kW DUAL           | 16 - 26          | 5 NG<br>4,6 LPG       | 476 l/h                              | 364 g/h                         |

Table A

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne chevauche pas le fond de la casserole. Les récipients à fond concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

**ATTENTION: Si un brûleur est accidentellement éteint, tournez le bouton vers la position fermée et ne pas tenter de relancer pendant au moins 1 minute.**

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.

**Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.**

## 4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que cet appareil est refroidi. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation d'électricité.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée. Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

**Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.**

#### Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à foncer à l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable, mais elle ne compromet pas la fonctionnalité de la table de cuisson.

Si besoin, des pièces de rechange sont disponibles dans notre centre de service après-vente.

## 5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifier les points suivants:

- La prise est bien insérée ;
- L'alimentation en gaz n'est pas défectueuse.

Si la panne ne peut être identifiée:

Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appeler le Service d'Assistance Technique.

## 6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques,

en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.



**Déclaration de conformité:** cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

L'appareil est conforme à la Directive européenne 2009/142/CE (GAD) et à partir du 21/04/2018, à la Réglementation sur les appareils à gaz 2016/426 (GAR).

En utilisant le symbole **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

*Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.*

Table 1

| Plaque de brûleur             | 4 Gas               | 4 Gas               | 4 Gas                | 4 Gas                | 5 Gas                | 5 Gas               |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| Brûleur                       | 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/2SR/SR/AUX       |
| Type                          | UH60MF              | UH60MF              | UH60MF               | UH60MF               | UH75MF               | UH75MF              |
| Sécurité gaz                  | Oui                 | Oui                 | Oui                  | Oui                  | Oui                  | Oui                 |
| Aux 1kW                       | 1                   | 1                   | 1                    | 1                    | 1                    | 1                   |
| Sr 1,75 kW                    | 2                   | 1                   | 1                    | 1                    | 1                    | 2                   |
| R 2,7 kW                      | 1                   | 1                   | 1                    | 1                    | 2                    | 1                   |
| Dc 4 kW Dual                  | -                   | 1                   | -                    | -                    | -                    | -                   |
| Dc 4,2 kW Dual                | -                   | -                   | 1                    | -                    | -                    | -                   |
| Dc 5 kW Dual                  | -                   | -                   | -                    | 1                    | 1                    | 1                   |
| Entrée de chaleur nominale    | 7,2 kW              | 9,45 kW             | 9,65 kW              | 10,45 kW<br>10,05 kW | 13,15 kW<br>12,75 kW | 12,2 kW<br>11,8 kW  |
| G20/20 mbar                   | 686 l/h             | 900 l/h             | 920 l/h              | 996 l/h              | 1253 l/h             | 1163 l/h            |
| G30/28-30 mbar                | 524 g/h             | 688 g/h             | 702 g/h              | 731 g/h              | 928 g/h              | 859 g/h             |
| Classe d'installation         | 3                   | 3                   | 3                    | 3                    | 3                    | 3                   |
| Voltage / Fréquence V / 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 |
| Puissance électrique          | 1                   | 1                   | 1                    | 1                    | 1                    | 1                   |
| Allumage électronique intégré | Oui                 | Oui                 | Oui                  | Oui                  | Oui                  | Oui                 |
| Dimensions appareil (LxP) mm  | 595x510             | 595x510             | 595x510              | 595x510              | 745x510              | 745x510             |

Cet appareil a été dessiné pour un usage non professionnel, usage domestique uniquement

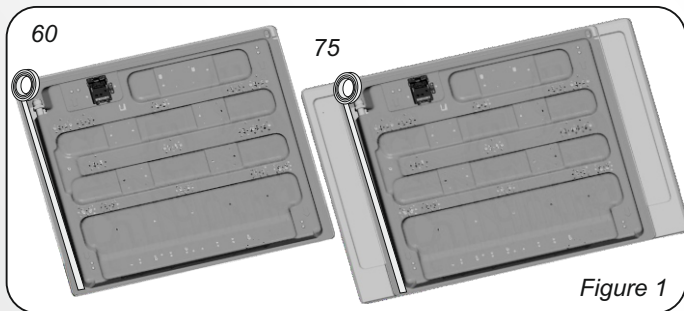


Figure 1

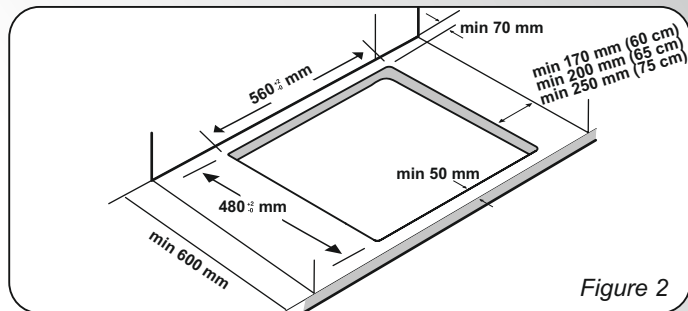


Figure 2

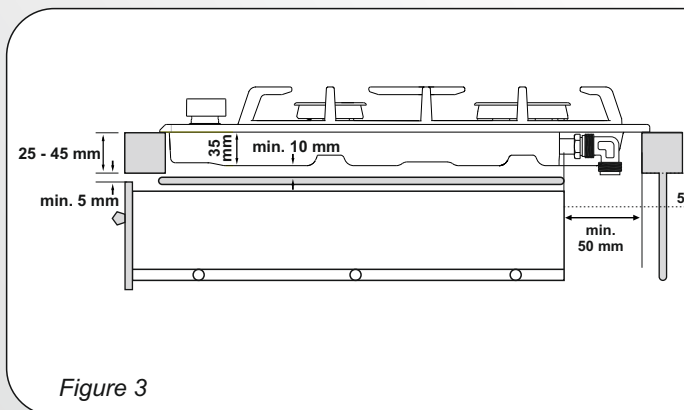


Figure 3

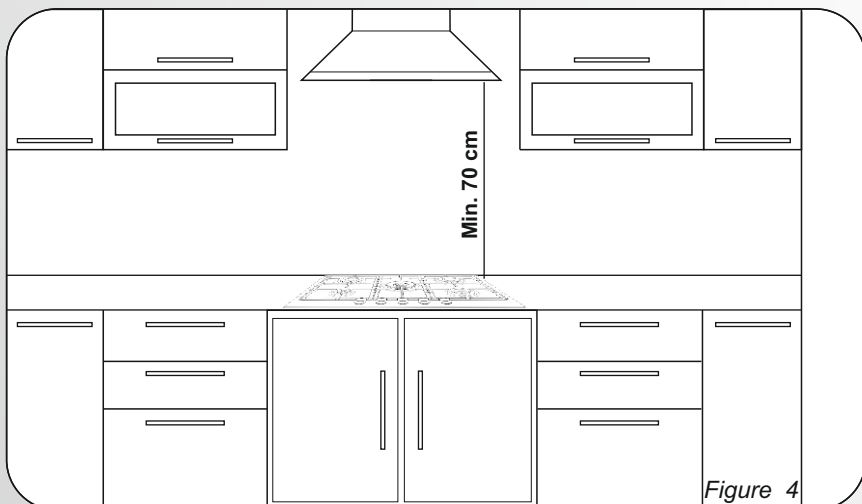
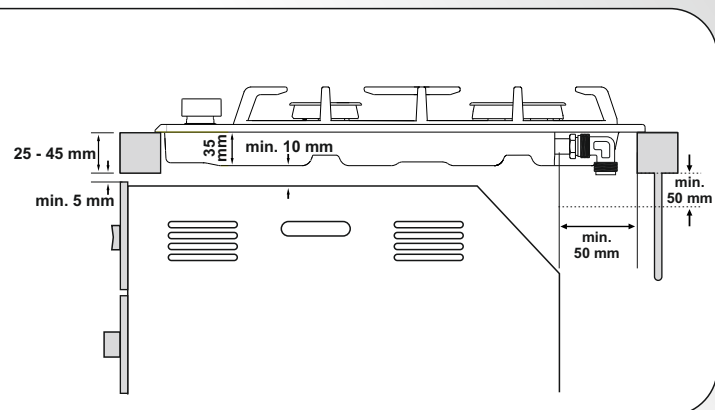


Figure 5

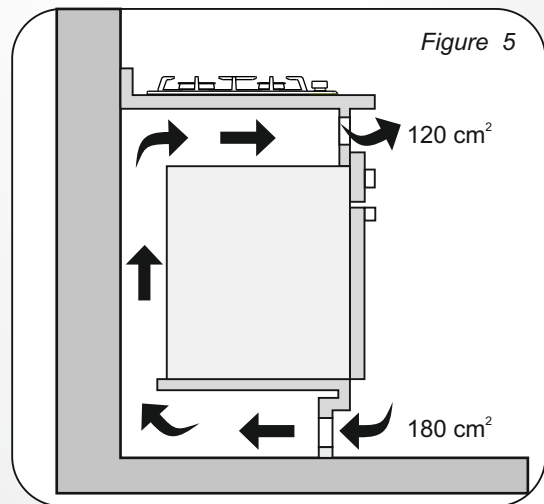


Figure 6

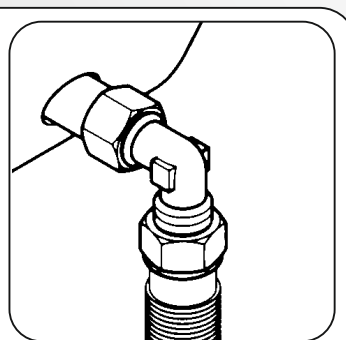
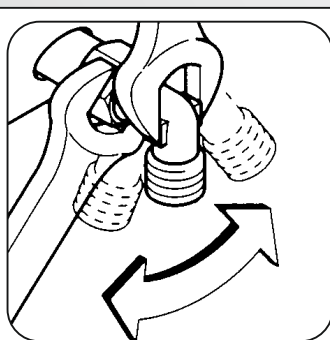
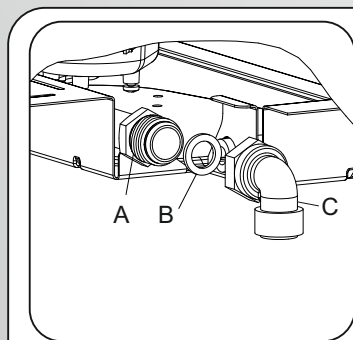


Figure 9

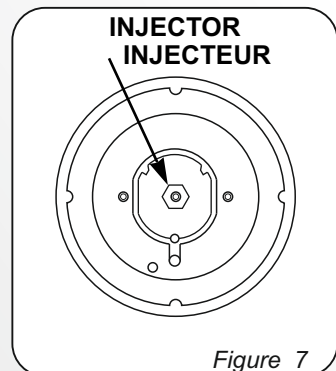


Figure 10

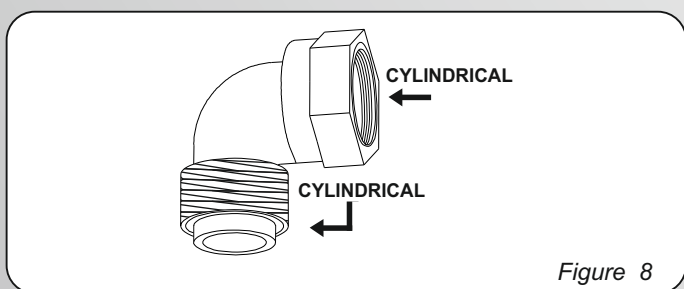


Figure 11

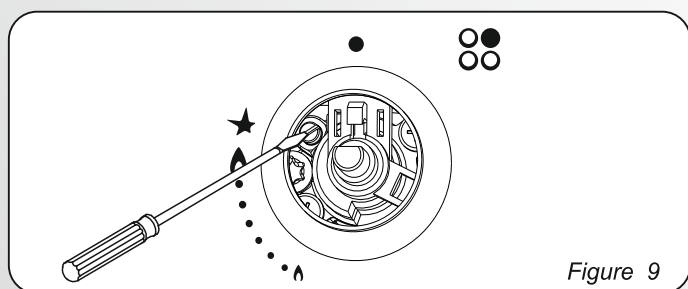
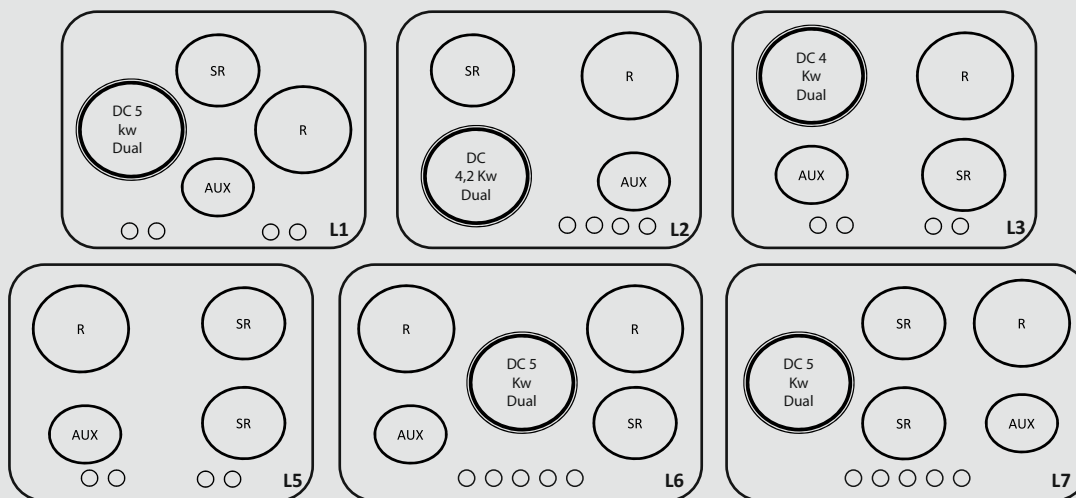


Figure 12



## HOBS GAS TYPE

|  | Gas Type     |          | G20                         | G30                    | G30                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|-----------------------------|------------------------|------------------------|
|                                                                                   | Gas Pressure |          | 20 mbar                     | 29 mbar                | 37 mbar                |
| Burners                                                                           | Max (kW)     | Min (kW) | Injector NG                 | Injector LPG           | Injector LPG           |
|                                                                                   |              |          | Max - Min                   | Max - Min              | Max - Min              |
| Aux                                                                               | 1            | 0,3      | 72X<br>(1Kw-0,3Kw)          | 50<br>(1Kw-0,3Kw)      | 46<br>(1Kw-0,34Kw)     |
| Sr                                                                                | 1,75         | 0,44     | 97Z<br>(1.75Kw-0.44Kw)      | 65<br>(1.75Kw-0.44Kw)  | 61<br>(1.75Kw-0.51Kw)  |
| R                                                                                 | 2,7          | 0,75     | 109Y<br>(2.7Kw-0.75Kw)      | 80<br>(2.7Kw-0.75Kw)   | 78<br>(2.7Kw-0.83Kw)   |
| Dc 4 kW Dual                                                                      | 4            | 2,3      | 138H3-70H1<br>(4Kw-2.3Kw)   | 93-44<br>(4Kw-2.3Kw)   | 86-41<br>(4Kw-2.4Kw)   |
| Dc 4,2 kW Dual                                                                    | 4,2          | 2,3      | 140H3-70H1<br>(4.2Kw-2.3Kw) | 95-44<br>(4.2Kw-2.3Kw) | 90-41<br>(4.2Kw-2.4Kw) |
| Dc 5 kW Dual                                                                      | 5            | 2,3      | 153H3-70H1<br>(5Kw-2.3Kw)   | 98-47<br>(4.6Kw-2.3Kw) | 95-41<br>(4.6Kw-2.4Kw) |

| Gas Categories | II2E+3+              |
|----------------|----------------------|
|                | G20 20 mbar          |
|                | G30/31 28-30/37 mbar |
|                |                      |
| Countries      | FR                   |

## Efficiency Declaration (U.E.)N. 66/2014

| UH60MF 5kW DIAMOND (L1)  |      |        |        |  | UH60MF - BIG REAR (L3, L5) |      |        |        |  | UH60MF - 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 % | 57,6 % | 57,6 % |  | -                          | 60 % | 55,9 % | 54,3 % |  | -                        | 60 % | 55,9 % | 54,3 % |  |
| MEDIUM %56,7             |      |        |        |  | MEDIUM %56,7               |      |        |        |  | MEDIUM %56,7             |      |        |        |  |

| UH75MF 5kW - CENTRAL (L6) |        |        |        |        |  | UH75MF 5kW - LATERAL (L7) |        |        |        |        |  |
|---------------------------|--------|--------|--------|--------|--|---------------------------|--------|--------|--------|--------|--|
| SINGLE BURNER EFFICIENCY  |        |        |        |        |  | SINGLE BURNER EFFICIENCY  |        |        |        |        |  |
| AUX                       | SR     | R      | R      | DC     |  | AUX                       | SR     | SR     | R      | DC     |  |
| -                         | 57,6 % | 54,3 % | 54,5 % | 59,4 % |  | -                         | 57,1 % | 57,1 % | 52,8 % | 55,9 % |  |
| MEDIUM %56,5              |        |        |        |        |  | MEDIUM %55,7              |        |        |        |        |  |



#### 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.

#### FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.