

NOVY®

1980 – 1981

Gaskookplaat Inox
Taque à gaz Inox
Gaskochgerät Inox

NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

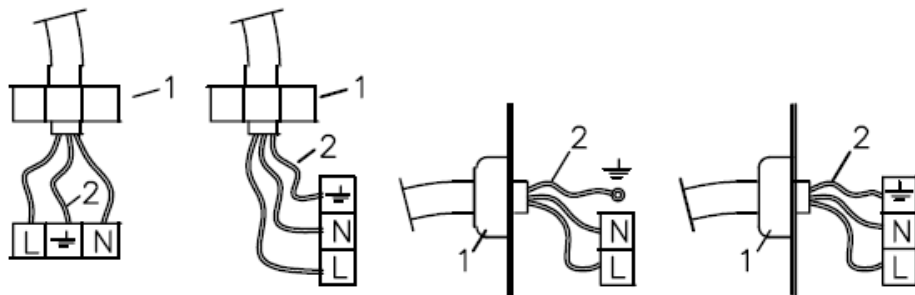
NOVY sa se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

Die AG NOVY behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt, die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tél. 056/36.51.00 - Fax 056/35.32.51
E-mail : novy@novy.be
<http://www.novy.be>

N	Pagina 3 - 14
F	Page 15 - 26
D	Seite 27 - 38

Elektroanschluß



1 Kabelklemme
2 Das gelb / grüne

Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

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

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

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

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

Nederlands

Geachte klant,

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

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

Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, de welke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.

Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

Index

Instructies voor de gebruiker 4

Installatie 4

Gebruik 4

Onderhoud 6

Veiligheid 7

Instructies voor de installateur 8

Installatie 8

Gasaansluiting 11

Elektrische aansluiting 14

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUEDELIJK APPARAAT BEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERD GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG VOORALEER HET TOESTEL IN GEBRUIK TE NEMEN.

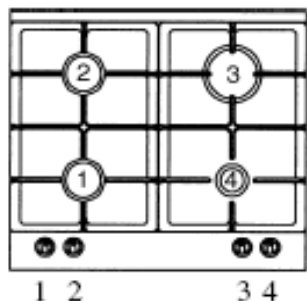
Instructies voor de gebruiker

Installatie

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

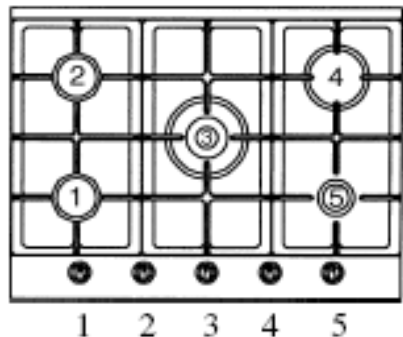
Gebruik

1980



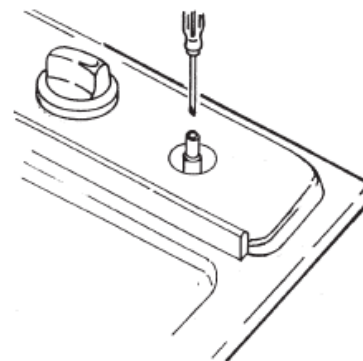
LV / LA	variobranders	1,75 kW
RA	sterke brander	3,00 kW
RV	spaarbrander	1,00 kW

1981



LV / LA	variobranders	1,75 kW
M	triple flame wok	3,50 kW
RA	sterke brander	3,00 kW
RV	spaarbrander	1,00 kW

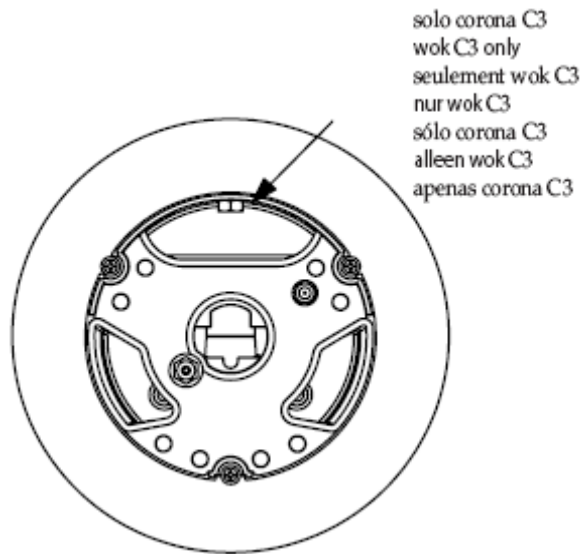
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen. Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- /Propangas) Einstellschraube fest anziehen.



Anpassung an einen anderen Gastyp

Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

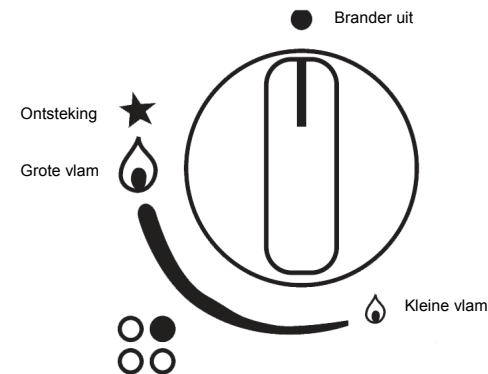
- die Düsen mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. 1) ersetzen;



Hoofdbranderinjectie
Hoofdbranderinjectie

Automatische elektrische ontsteking

Het gaskookveld beschikt over een doeltreffend en veilig ontstekingsmechanisme dat kan bediend worden met één hand.



Om te ontsteken:

- De bedieningsknop naar rechts (in wijzerzin) draaien tot aan het "sterretje" ★, het teken voor ontsteking
- De knop nu ongeveer 5 seconden ingedrukt houden.
- Loslaten en de grootte van de vlam zoals gewenst instellen.

Mocht de vlam na het loslaten van de bedieningsknop opnieuw uitdoven, moet de handeling opnieuw herhaald worden.

Voor een nieuwe ontsteking moet de bedieningsknop eerst in de stand "Brander uit" ● gedraaid worden.

Het gaskookveld is uitgerust met veiligheidsthermokoppels die automatisch de gastoevoer stoppen ongeveer 20 seconden nadat de vlam gedoofd is.

Voor de perfecte werking van deze beschermingsschakeling is het vereist dat de deksels van de gasbranders perfect liggen en zowel de injectoren als de veiligheidsthermokoppels niet door etensresten verstopt zijn.

Onderhoud

Voor iedere handeling de apparatuur elektrisch uitschakelen.

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

- de stalen gedeelten moeten schoongemaakt worden met passende, niet-schurende of – corrosieve producten (commercieel verkrijgbaar). Vermijdt producten op basis van chloor (bleekmiddelen, enz.)
- vermijdt zure of alkalische stoffen (azijn, zout, citroensap, enz.) op de plaat achter te laten
- Indien onder normale omstandigheden een brander niet rondom brandt, schoonmaken volgens de instructies: de vlamverdelers en de dekseltjes (verwijderbare delen van de brander) moeten regelmatig gewassen worden met kokend water en zeep. Er zorg voor dragen elk eventueel aanbaksel te verwijderen, en goed afdrogen waarbij gecontroleerd moet worden dat geen van gaatjes van de vlamverdelers ook maar gedeeltelijk geblokkeerd is.
- de stalen roosters van het werkblad verkleuren blauwachtige nadat ze zijn verwarmd, dit vermindert de kwaliteit niet. Om het originele aspect terug te krijgen gebruikt men een licht schurend product.

N.B.:

- De eventuele smering van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot welke het goed is zich te wenden in geval van gebrekkige werking.
- Controleer periodiek de staat van de flexibele gastoevoerslang. In geval van lekkage is de onmiddellijke tussenkomst van gekwalificeerd personeel vereist ter vervanging.
- Indien het open- en dichtdraaien van een kraantje niet meer soepel verloopt, deze niet forceren maar onmiddellijk de hulp inroepen van de klantendienst.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

Gasanschuß

Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, dass der Förderdruck den in Tab. 1 angegebenen Werten entspricht.



Tabelle 1

Typ / Speisung / Druck mBar	Brennertyp	Ø Düsenelemente 1/100 mm	Wärme- belastung W	Verbrauch
Naturgas / G20 / 20	Schnell	129	3000	286 l/h
	Halbschnell	101	1750	167 l/h
	Hilfsbrenner	77	1000	95 l/h
	Triple flame wok	141	3500	333 l/h
Naturgas / G25 / 25	Schnell	132	3000	332 l/h
	Halbschnell	102	1750	194 l/h
	Hilfsbrenner	80	1000	111 l/h
	Triple flame wok	141	3500	388 l/h
Flüssiggas / G30 G31 / 28-30/ 37	Schnell	87	3000	218 g/h
	Halbschnell	66	1750	127 g/h
	Hilfsbrenner	50	1000	73 g/h
	Triple flame wok	94	3500	254 g/h

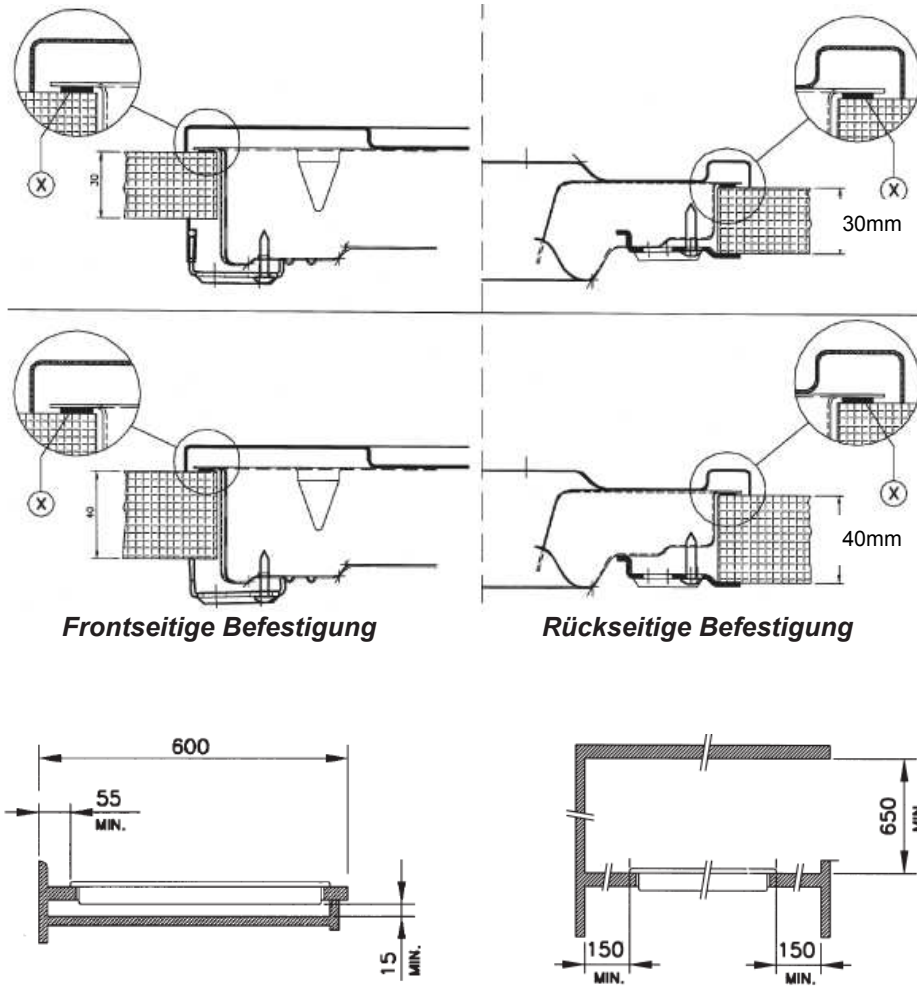
Anschluß mit Metallanschlußstutzen und -röhren, halbfest

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

Aufstellung

Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird.

Vor dem Einsetzen der Kochmulde ist die Dichtung (X) auf dem gesamten Umfang des Einbauausschnitts anzubringen



Veiligheid

In geval van gasreuk:

- Onmiddellijk de hoofdleiding afsluiten.
- Geen open vlam, niet roken. Geen schakelaar bedienen, geen elektrische apparaten gebruiken.
- Zorg voor een maximale verluchting van de desbetreffende kamer. Open alle vensters en deuren.
- Licht uw gasleverancier van het probleem in, maar telefoneer niet in het gebouw.
- Verwittig en informeer al uw medebewoners. Klop aan, niet aanbellen.

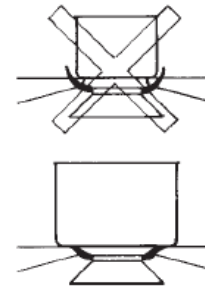
Dit apparaat is bedoeld voor gebruik door volwassenen. In geen geval door kinderen laten bedienen of als speelgoed laten gebruiken. De oppervlakken van het kookveld en de kookpotten worden bij gebruik heet. Hou tijdens het koken kinderen op veilige afstand. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat lang heet. Let erop dat kinderen de warme delen niet aanraken tijdens afkoeling.

Oververhitte vetten en oliën zijn zelf ontvlambaar. Maaltijden met vetten en oliën, bijvoorbeeld frietjes, enkel onder voortdurend toezicht bereiden.

Brandende vetten en oliën niet met water blussen! Schakel de kookplaat uit en dek de pan af met een deksel of blusdeken.

De verpakkingsonderdelen (karton, zakjes, schuimplastic, spijkers, enzovoort) kunnen gevaar opleveren en moeten altijd buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

Het wordt aangeraden pannen te gebruiken met een diameter die overeenkomt met de betreffende brander, voorkomend dat in de maximumstand de vlam buiten de pan uit slaat.



Laat de kookplaten niet met lege pannen ingeschakeld.

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

Instructies voor de installateur

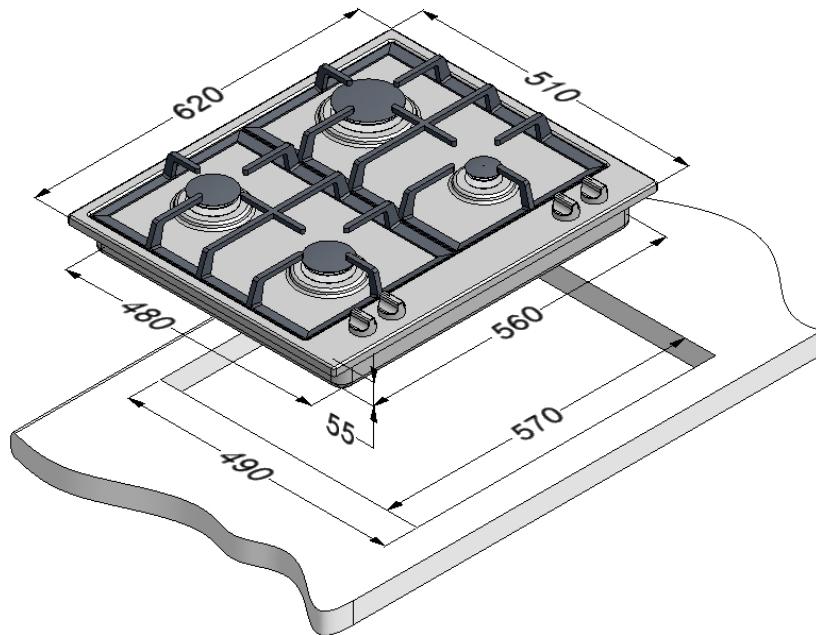
Installatie

Controleer de staat van het kookveld zodra u het uit de verpakking haalt. Installeer het toestel niet indien het beschadigd is en richt u in dit geval tot onze Hersteldienst.

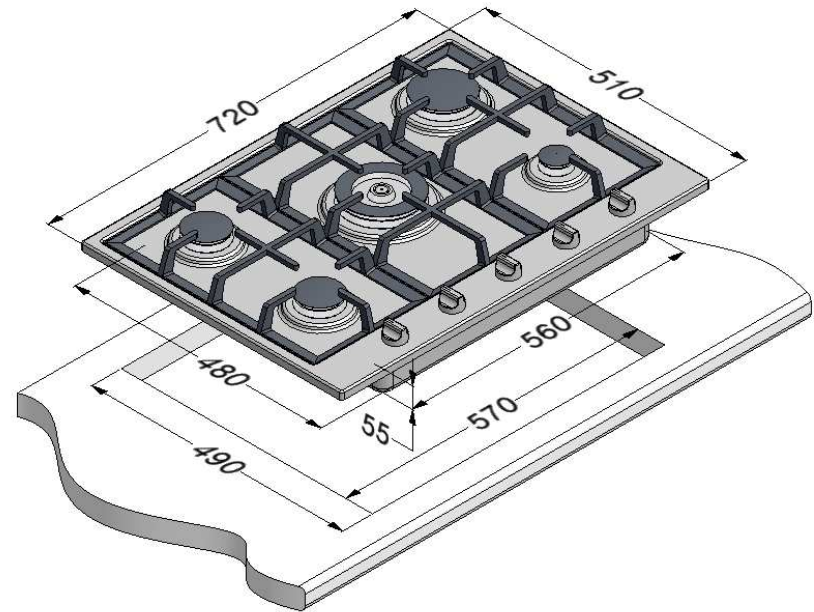
Dit apparaat is niet voorzien van een afvoermogelijkheid voor de verbrandingsproducten. Het wordt aanbevolen het apparaat te installeren in een voldoende geventileerde ruimte volgens de geldende wettelijke voorzieningen. De voor de verbranding benodigde hoeveelheid lucht mag niet minder zijn dan 2,0 m³ /h per kW geïnstalleerd vermogen. Zie tabel 1.

Inbouwafmetingen

1980



1981



Anleitungen für den Installateur

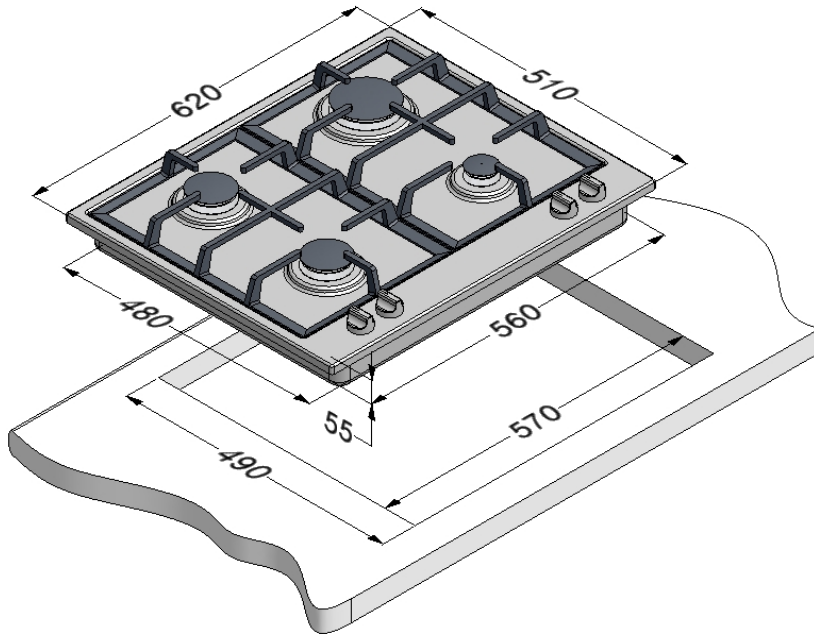
Installation

Verwenden Sie das Gaskochfeld nie bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung und wenden Sie sich an das zuständige Fachpersonal.

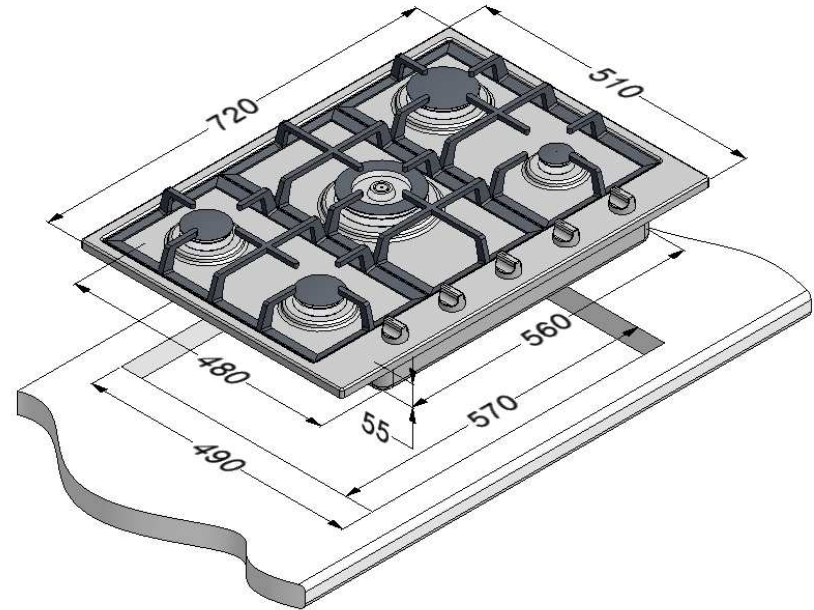
Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen.
Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen. Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m³/h pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Tabelle 1.

Abmessungen

1980



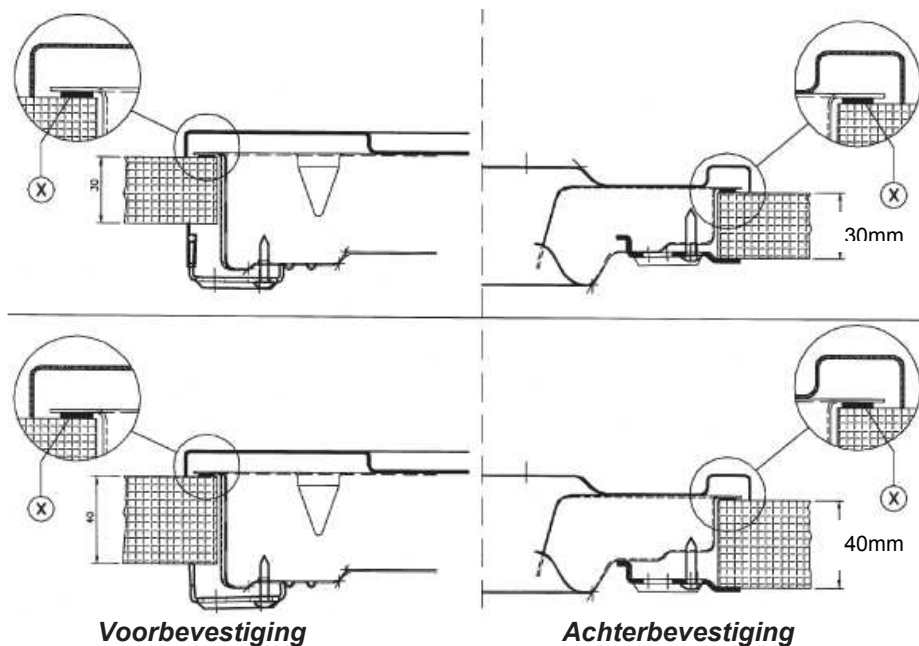
1981



Plaatsing

Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur.

Alvorens het werkblad te plaatsen moet de afdichtingspakking (X) worden aangebracht over de hele omtrek van de inbouwopening.



Sicherheit

Bei Gasgeruch:

- Sofort Gas-Hauptbahn und alle Brennerregler vollständig schließen.
- Sorgen Sie für maximale Belüftung der betroffenen Räume. Öffnen Sie umgehend alle Türen und Fenster.
- Keine offene Flamme, nicht rauchen. Keine elektrischen Schalter betätigen, keine elektrischen Geräte benutzen.
- Benachrichtigen Sie sofort die Gasversorgungsgesellschaft von außerhalb des betroffenen Gebäudes, telefonieren Sie jedoch nicht in diesem Gebäude.
- Warnen und informieren Sie Ihre Mitbewohner. Nur anklopfen, nicht läuten.

Die Oberflächen von Kochfeld und Kochgerät werden im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten. Auch nachdem es ausgeschaltet wurde, bleibt das Gerät für eine lange Zeit heiß. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die warmen Teile während des Abkühlens berühren.

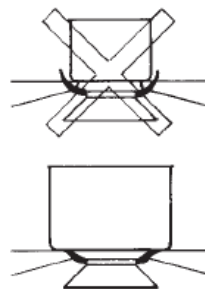
Auf keinen Fall Kinder die Kochstellen bedienen oder als Spielzeug verwenden lassen.

Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten.

Fette und Öle, die Feuer gefangen haben, niemals mit Wasser löschen. Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.

Die Verpackungsteile (Karton, Tüten, Styropor, Nägel usw.) sollten nicht für Kinder zugänglich sein, da es sich dabei um potentielle Gefahrenquellen handeln kann.

Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln.



Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet.

Es wird empfohlen, den Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

Wartung

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

Dazu folgendes beachten:

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

N.B.:

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

KEINE HOCHDRUCKREINIGER VERWENDEN

Gasaansluiting

Sluit de apparatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er van tevoren van overtuigend dat de apparatuur geschikt is voor het beschikbare type gas. Is dit niet het geval zie dan: "Aanpassing aan een ander type gas". Ga bovendien na of de toevoerdruk valt binnen de waarden, vermeld in de tabel 1.



Tabel 1

Type / Gastoevoer / Druk mBar	Brandertype	Ø Injectoren 1/100 mm	Vermogen W	Verbruik
Aardgas / G20 / 20	Sterke brander	129	3000	286 l/h
	Variobrander	101	1750	167 l/h
	Spaarbrande	77	1000	95 l/h
	Triple flame wok	141	3500	333 l/h
Aardgas / G25 / 25	Sterke brander	132	3000	332 l/h
	Variobrander	102	1750	194 l/h
	Spaarbrande	80	1000	111 l/h
	Triple flame wok	141	3500	388 l/h
Vloeibaar gas / G30 G31 / 28-30/ 37	Sterke brander	87	3000	218 g/h
	Variobrande	66	1750	127 g/h
	Spaarbrande	50	1000	73 g/h
	Triple flame wok	94	3500	254 g/h

Halfstijve metalen aansluiting

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

N.B.:

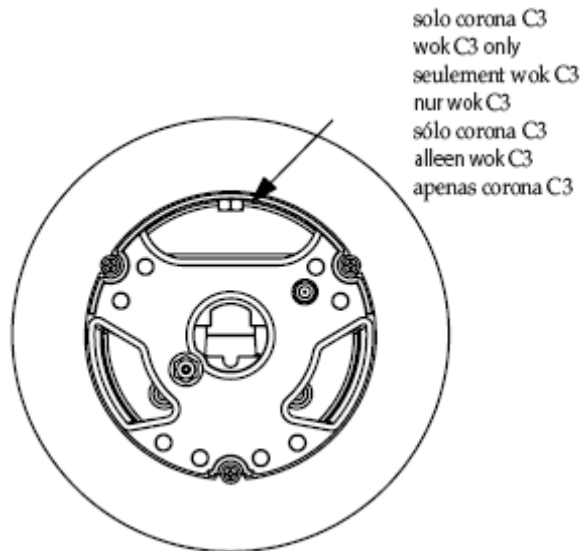
- Na beëindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.

De wand boven het rugwandpaneel mag niet uit een ontvlambaar materiaal bestaan. Hout, kunststof, PVC-folie, enzovoort zitten niet in deze aanbeveling.

Aanpassing aan een ander type gas

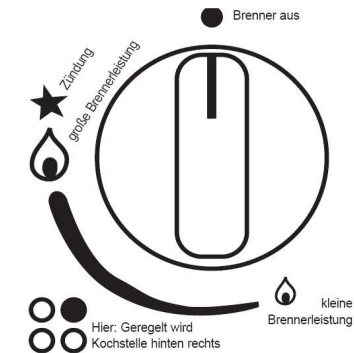
Als blijkt dat de apparatuur uitgevoerd is voor een ander type gas dan ter plaatse beschikbaar, dient men:

- de injectoren te vervangen door degene die corresponderen met het te gebruiken gas (zie tabel 1).



Automatische elektrische Zündung

Drücken Sie nie auf die Taste des Brenners, wenn der Brennerdeckel nicht auf dem Brenner liegt, so kann die sehr hohe Spannung der Zündung nicht entweichen, was zur Beschädigung der Zündung führen kann. Das Gaskochfeld verfügt über eine bequeme und sichere elektrische Zündeinrichtung mit Einhandbedienung.



Zum Zünden des Brenners

- Regler nach rechts (im Uhrzeigersinn) bis zum „Stern“, dem Zeichen für „Zündung“ drehen und etwa 5 Sekunden gedrückt halten
- Loslassen und die Größe der Flamme nach Wunsch regeln

Sollte die Flamme nach dem Loslassen des Brennerreglers wieder verlöschen, muss der Vorgang noch einmal wiederholt werden.

Für eine neue Zündung muss der Brennerregler vorher in die Stellung „Brenner aus“ gedreht werden.

Das Gaskochfeld ist zu Ihrer Sicherheit mit sog. „thermoelektrischen Flammenwächtern“ ausgestattet, die dafür sorgen, dass ca. 20 Sekunden nach einem Löschen der Gasflamme die Gaszufuhr automatisch unterbrochen wird.

Für eine einwandfreie Funktion dieser Schutzschaltung ist es notwendig, dass die Brennerdeckel gerade auf der Brennerkrone aufliegen und die Düsen sowie der eigentliche Flammenwächter nicht durch Speisereste verschmutzt sind.

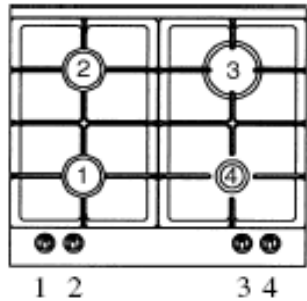
Anweisungen für den Benutzer

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden.
Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

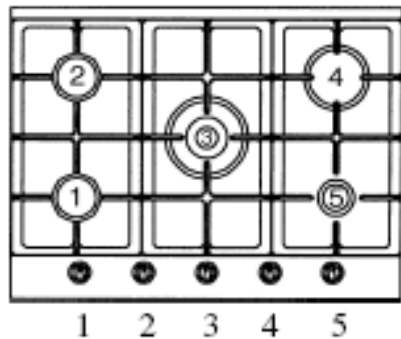
Gebrauch

1980



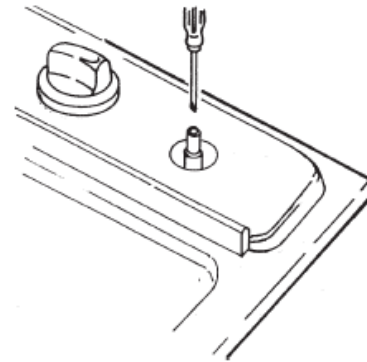
LV / LH	halbschnell	1,75 kW
RH	schnell	3,00 kW
RV	hilfsbrenner	1,00 kW

1981

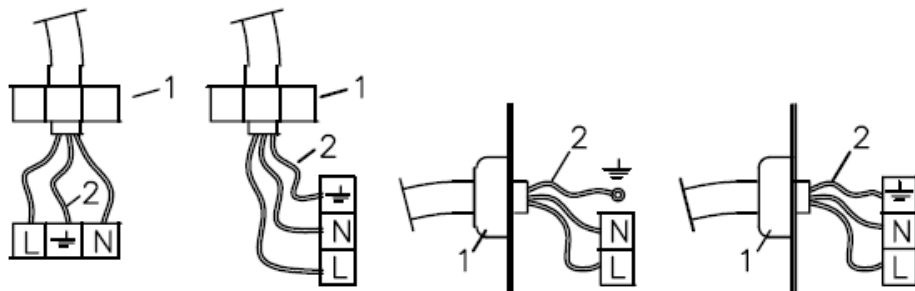


LV / LH	halbschnell	1,75 kW
M	triple flame wok	3,50 kW
RH	schnell	3,00 kW
RV	hilfsbrenner	1,00 kW

- teneinde het minimum in te stellen draait men met een schroevendraaier de schroef aan de kraan. Nadat deze op het minimum gedraaid werd. Bij toestellen die op vloeibaar gas (butaan/ propaan) werken moet men de stelschroef aandraaien.



Elektrische aansluiting



1 kabelklem
2 de geel/groene

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

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

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werktemperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat.

De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekert, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken).

De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

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

Deutsch

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl. Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer 28

Installation 28

Gebrauch 28

Wartung 30

Sicherheit 31

Anweisungen für den Installateur 32

Installation 32

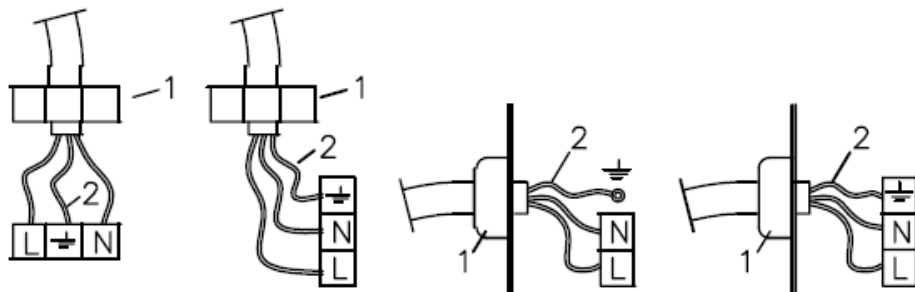
Gasanschluß 35

Elektroanschluß 38

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

VERWENDEN SIE DAS GASKOCHFELD NUR, WENN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE UND DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GELESEN UND VOLLSTÄNDIG BEGRIFFEN HABEN.

Branchement électrique



1 Serre-fils
2 Jaune et vert

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

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

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

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

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

Français

Chère cliente, Cher client,

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

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

Veillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation.

Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

Index

Notice d'emploi 16

Installation 16

Mode d'emploi 16

Entretien 18

Sécurité 19

Modalités d'installation 20

Installation 20

Connexion gaz 23

Branchement électrique 26

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

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AVANT DE
METTRE L'APPAREIL EN SERVICE.**

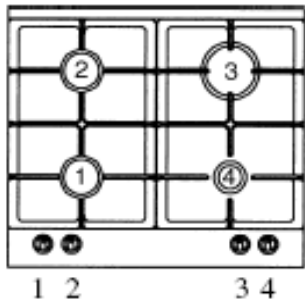
Notice d'emploi

Installation

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

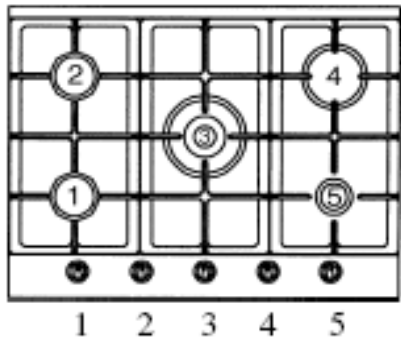
Mode d'emploi

1980



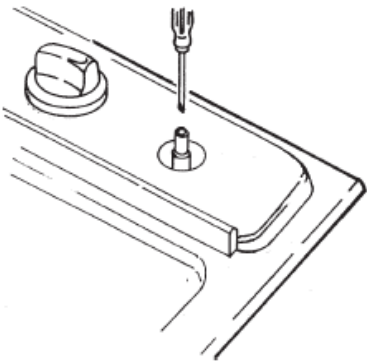
GAv / GAr	sémirapide	1,75 kW
DAr	rapide	3,00 kW
DAv	auxiliaire	1,00 kW

1981



GAv / GAr	sémirapide	1,75 kW
M	triple flame wok	3,50 kW
DAr	rapide	3,00 kW
DAv	auxiliaire	1,00 kW

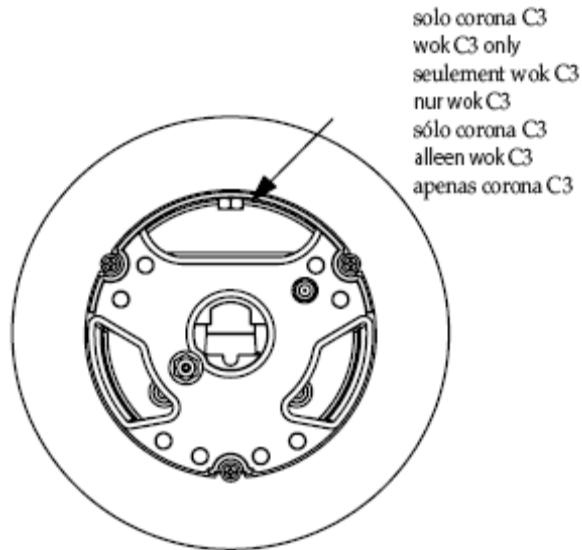
- Pour le réglage au minimum tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis dans l'axe du robinet après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (Butane/Propane) serrer à fond.



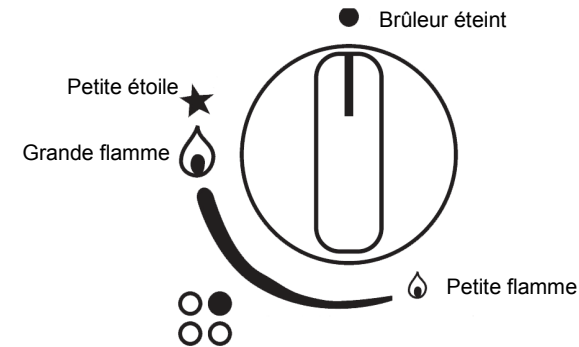
Adaptation à un différent type de gaz

Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- A la substitution des injecteurs avec ceux correspondants au type de gaz qu'il faut utiliser voir tableau 1



Allumage et réglage



La cuisinière dispose d'un mécanisme d'allumage efficace et sûr qui peut être piloté avec une seule main.

Pour allumer :

- Tournez le bouton vers la droite (dans le sens horloger) jusqu'à la « petite étoile » ★, symbole de l'allumage.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant encore environ 5 secondes.
- Relâchez le bouton et réglez l'intensité de la flamme comme souhaité.

Si, après avoir relâché le bouton de régulation, la flamme s'éteint à nouveau, répétez la procédure ci-dessus.

Avant une nouvelle tentative d'allumage, le bouton de régulation doit être remis en position « Brûleur éteint » ●.

La cuisinière est équipée de thermocouples de sécurité qui coupent l'arrivée de gaz environ 20 secondes après que la flamme s'éteint.

Pour garantir le bon fonctionnement de ce dispositif de commutation, il convient que les caches des brûleurs soient parfaitement en place et que les injecteurs, en tant que sondes thermoélectriques, ne soient pas obstrués par des restes de nourriture.

Entretien

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

Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties acier doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel, etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever toute incrustation. Ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés.
- les grilles en inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne détériore pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.:

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

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

Connexion gaz

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

Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau 1.



Tableau 1

Type / Alimentation / Pression mBar	Brûleur	Ø Injecteur 1/100 mm	Débit Thermique W	Consommation
Gaz naturel / G20 / 20	Rapide	129	3000	286 l/h
	Sémirapide	101	1750	167 l/h
	Auxiliaire	77	1000	95 l/h
	Triple flame wok	141	3500	333 l/h
Gaz naturel / G25 / 25	Rapide	132	3000	332 l/h
	Sémirapide	102	1750	194 l/h
	Auxiliaire	80	1000	111 l/h
	Triple flame wok	141	3500	388 l/h
Gaz liquéfié / G30 G31 / 28-30/ 37	Rapide	87	3000	218 g/h
	Sémirapide	66	1750	127 g/h
	Auxiliaire	50	1000	73 g/h
	Triple flame wok	94	3500	254 g/h

Branchement métallique semirigide

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

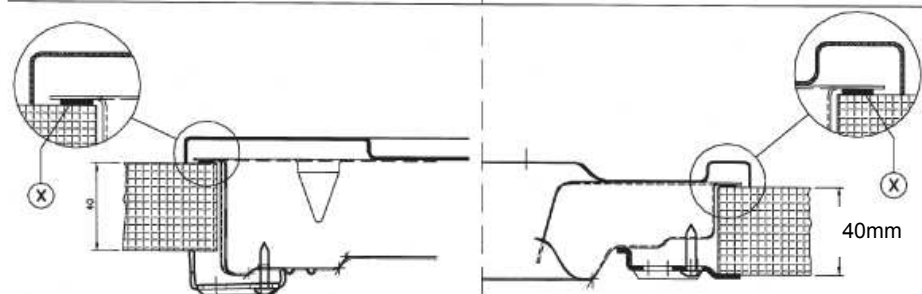
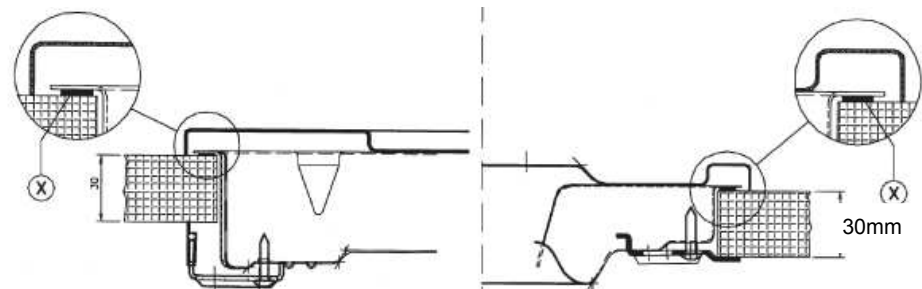
N.B.:

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

Positionnement

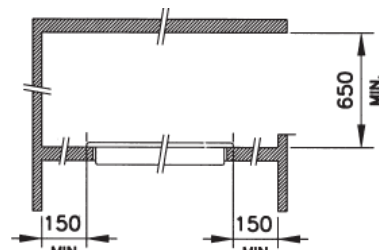
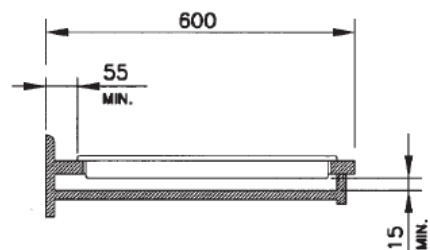
L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la suivante.

Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.



Fixation avant

Fixation arrière



Sécurité

En cas d'odeur de gaz :

- Fermez immédiatement la conduite principale.
- Aucune flamme nue, interdiction de fumer. N'utilisez aucun interrupteur ou appareil électrique.
- Aérez le plus possible la pièce concernée. Ouvrez toutes les portes et fenêtres.
- Contactez votre fournisseur de gaz mais ne téléphonez pas du bâtiment.
- Avertissez et informez vos colocataires. Toquez à leur porte mais ne sonnez pas.

L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux adultes.

Lors de l'utilisation, les surfaces du plan et des récipients de cuisson sont très chauds.

Tenez les enfants à l'écart.

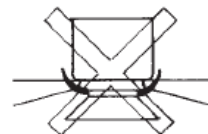
L'appareil reste chaud longtemps après son utilisation. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas les composants chauds pendant que l'appareil refroidit.

Ne laissez jamais un enfant manipuler ou jouer avec un de ces éléments.

À une certaine température, les graisses et huiles sont même inflammables. Surveillez en permanence tout repas préparé avec de la graisse ou de l'huile (par exemple des frites). N'essayez pas d'éteindre de la graisse ou de l'huile incandescente avec de l'eau ! Eteignez le plan de cuisson et couvrez la casserole avec un couvercle.

Les composants de l'emballage (carton, sachets, mousse synthétique, clous, etc.) peuvent constituer un danger et doivent toujours être conservés hors de portée des enfants.

On vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond.



Ne laissez jamais de casseroles vides sur un feu allumé.

A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouteille.

Modalités d'installation

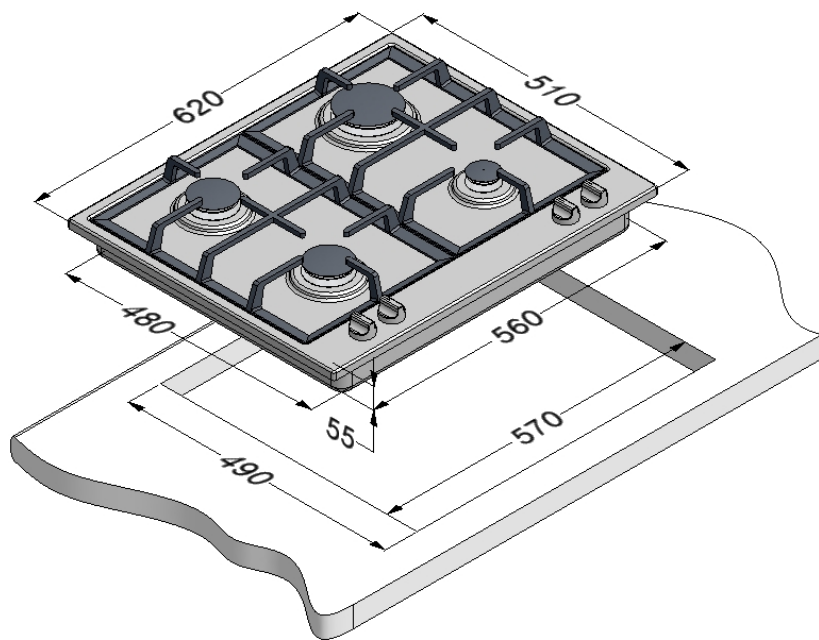
Installation

Contrôlez l'état de la cuisinière avant de sortir l'appareil de son emballage. Si l'appareil est endommagé, ne l'installez pas et contactez notre service technique (056/365.102).

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau 1.

Dimensions d'encastrement

1980



1981

