



Voor de keuken van uw leven



Voor de keuken van uw leven

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
EN INSTALLATIE
VOORSCHRIFTEN
INBOUWKOOKPLAAT

NL

NOTICE D'EMPLOI
TABLES
ENCASTRABLES

FR

ATAG ETNA PELGRIM HOME
PRODUCTS B.V.
AFDELING SERVICE
POSTBUS 249
6920 AE DUIVEN

Cod. 532856 8/02

-BE-
-NL-

DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VERVAARDIGD EN IN DE HANDEL GEBRACHT IN OVEREENSTEMMING MET:

- de veiligheidsvoorschriften van Richtlijn 90/396/EEG "EG-Richtlijn Gastoestellen".
- 89/109/EEG "EG-Richtlijn materialen in contact met voedsel".
- de veiligheidsvoorschriften van Richtlijn 73/23/EEG "EG-Laagspanningrichtlijn".
- de veiligheidsvoorschriften van Richtlijn 89/336/EEG "EG-Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit".
- 93/68/EEG

GASAANSLUITING

GASFORNUIZEN

Deze fornuizen zijn niet aangesloten op een systeem voor de afvoer van de verbrandingsgassen en moeten daarom worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende normen. Er moet vooral aandacht worden geschonken aan de normen m.b.t. de luchtverversing in het vertrek waar het fornuis wordt geplaatst.

LUCHTVERVERSING IN HET VERTREK

Wij herinneren eraan dat dit apparaat, in overeenstemming met de geldende normen, uitsluitend mag worden geïnstalleerd en gebruikt in een goed geventileerd vertrek met openingen in de muur of met speciale buizen die voortdurend voor voldoende natuurlijke of aangedreven ventilatie zorgen met zowel de aanvoer van de verse lucht die nodig is voor de verbranding als de afvoer van verbrandingsgassen. Als het gasfornuis het enige gasapparaat is in het vertrek, dan is er een wasemkap nodig boven het gasfornuis voor de natuurlijke en rechtstreekse afvoer van de verbrandingsgassen via een verticale en rechte afvoerbuis met een lengte die minstens tweemaal zo groot is als de middellijn en met een doorsnede van minstens 100 cm². Voor de onmisbare aanvoer van verse lucht in het vertrek moet er eveneens een opening in de muur worden gemaakt van minstens 100 cm² (5,16 cm² x kW) die het vertrek rechtstreeks in verbinding stelt met de buitenlucht. Deze inlaatopening moet dicht bij de vloer liggen, mag niet verstopt komen te zitten, mag de gasbranders niet storen, de afvoer van de verbrandingsgassen niet storen en moet minstens 180 cm lager liggen dan de uitlaatopening. De luchtstroomcapaciteit voor de verbranding moet tenminste 2m³ /uur per kW bedragen (zie het identificatieplaatje voor het totale vermogen). Als het gasfornuis met andere gasapparaten in hetzelfde vertrek staat, of als het nietmogelijk is om te zorgen voor een rechtstreekse natuurlijke ventilatie en het dus nodig is om te voorzien in een indirecte natuurlijke ventilatie of in een aangedreven ventilatie, dan moet men zich wenden tot een bevoegde vakman voor de installatie van een ventilatiesysteem dat voldoet aan de geldende normen. De plaats voor de in- en uitlaatopeningen moet zo worden gekozen dat er geen hinderlijke tocht ontstaat.

GASAANSLUITING

De aansluiting op de gasleiding moet voldoen aan de geldende normen, die de installatie van een veiligheidsklep aan het uiteinde van de leiding voorschrijven. Het fornuis is voorzien van een aansluiting met schroefdraad 1/2" gas. Zeer belangrijk voor de installateur Prober niet de haakse schroefkoppeling te verdraaien of te buigen, er bestaat kans op schade aan een deel van het toestel, welke valt onder de garantiebepalingen.

UITERST BELANGRIJK VOOR DE INSTALLATEURS

Het kniestuk met schroefdraad van de brandstofinlaatbuis niet verdraaien of forceren: elke beweging kan de veiligheid in gevaar brengen en de werking van het apparaat beïnvloeden.

ALGEMENE TABEL INJECTIES

Type gas	mbar	Injectie N.	Brandst.	Vermogen Watt		Verbruik max./min.	
				max.	min.	max.	min.
Aardgas G25	25	78	Hulp	1000	300	L/h	L/h
		99	Halfsnel	1650	320	95	27
		129	Snel	3000	650	286	62

CET APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ ET COMMERCIALISÉ EN CONFORMITÉ AVEC:

- Les objectifs de sécurité de la Directive 90/396/CEE "Appareils à gaz".
- Directive 89/109/CEE "Matériaux qui peuvent toucher les aliments".
- Les objectifs de sécurité de la Directive 73/23/CEE "Basse Tension".
- Les qualifiés de protection requises par la Directive 89/336/CEE "Compatibilité électromagnétique".
- En plus les directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.

INSTALLATION GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention particulière sera portée aux normes applicables en matière d'aération du local.

VENTILATION DES LOCAUX

Nous rappelons que cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux bien aérés, selon les normes en vigueur, afin de permettre, au moyen d'ouvertures pratiquées sur les murs externes ou de conduits spéciaux, une aération naturelle ou forcée correcte, assurant ainsi en permanence et à suffisante aussi bien l'entrée d'air nécessaire à une combustion correcte que l'évacuation de l'air vicié. En particulier, dans le cas où il n'existe que cet appareil à gaz dans la pièce, il conviendra d'avoir une hotte au-dessus de l'appareil afin d'assurer l'évacuation naturelle et directe de l'air vicié, par une conduite verticale rectiligne de longueur égale au moins deux fois au diamètre et de section minimale d'au moins 100 cm². Pour l'entrée indispensable d'air frais dans la pièce, une ouverture semblable d'au moins 100 cm² (5,16 cm² x kW) directement vers l'extérieur sera à prévoir; elle se trouvera près du sol, de telle sorte qu'elle ne puisse ni être obstruée tant de l'intérieur que de l'extérieur de la cloison, ni gêner la combustion correcte des brûleurs et l'évacuation normale de l'air vicié; la différence de niveau par rapport à l'ouverture de sortie sera d'au moins 180cm. On rappelle que la quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2m³ /h pour chaque kW de puissance (voir puissance totale en kW sur la plaquette signalétique de l'appareil). Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz se trouvent dans la même pièce, ou bien lorsqu'il n'est pas possible d'avoir une aération naturelle directe et qu'une aération naturelle indirecte ou une ventilation forcée s'avère nécessaire, il faut s'adresser à un spécialiste qualifié pour effectuer l'aménagement et la réalisation éventuelle de l'installation de ventilation, en observant scrupuleusement les prescriptions contenues dans les normes en vigueur. La position des ouvertures doit être telle à ne provoquer aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

RACCORDEMENT AU GAZ

On rappelle qu'il faut contrôler que l'appareil soit prévu pour le type de gaz distribué. Le raccordement à la conduite de gaz doit être effectué suivant les règles de l'art et conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité à l'extrémité de la conduite. Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. L'extrémité du raccord est fileté 1/2" gaz. Les raccordements possibles sont:
- au moyen d'un tube rigide en fer et en cuivre.

TRES IMPORTANT POUR L'INSTALLATEUR

Ne pas tourner ou forcer la coude fileté de la rampe d'alimentation: tout déplacement peut endommager la sécurité et le fonctionnement de l'appareil.

TABLEAU GENERAL DES INJECTEURS

Type de gaz	mbar	Inject. N.	Brûleur	Puissance Watt		Consom. max./min.	
				max.	min.	max.	min.
Naturel	20	78	Auxiliaire	1000	300	L/h	L/h
				1650	320	95	27
				3000	650	286	62
G 25	25	99	Semi-rapide	1650	320	157	31
				3000	650	286	62
				3000	650	286	62

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het apparaat moet door gekwalificeerd personeel op het elektriciteitsnet worden aangesloten, dat op de hoogte is van de geldende veiligheidsvoorschriften.

- U bent wettelijk verplicht het apparaat te aarden.
- Voordat de elektrische aansluiting wordt uitgevoerd, moet worden gecontroleerd of de aarding op deugdelijke wijze is aangelegd.
- Het toestel mag niet aangesloten samen met enig ander apparaat. Voordat er een elektrische verbinding wordt gemaakt, wees er dan zeker van dat:
- Controleer of het voltage een aantal ampères, vermeld op het type-plaatje, geschikt zijn voor aansluiting op de (hius) installatie.
- Het is noodzakelijk de voedingskabel uit de kunnen schakelen d.m.v. een onderlinge afstand van tenminste 3 mm.
- Wees er zeker van dat de aarde-draad niet is onderbroken door de schakelaar
- De voedingskabel mag niet in contact komen met delen van het apparaat welke een temperatuur hebben die de 50 graden Celsius overtreft.
- De zekeringen van de installatie geschinkt zijn voor de stroom afname van het apparaat.
- Eenvoudig bereik tot de zekering of schakelaar mogelijk is
- Verbind niet de aardekabel van de plaat aan het gaspijpje van het toestel.

De draden in de kabel zijn gekleurd in overeenstemming met de volgende code:

- groen/geel = aarde " \perp "
 - blauw = 0-draad "N"
 - bruin = fase-draad "L"
- Als men de voedingskabel aansluit via een stopcontact, dan moeten de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn (en voldoen aan de voorschriften).

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor eventueel persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen af, indien die voortkomen uit het veronachtzamen van de bovengenoemde voorschriften.

- Voedingsspanning: 230V~

Voedingsspanning: 230V~

TYPE VOEDINGSKABEL

Type fornuis	Voeding eenfase 230V~	
	Type kabel	Doorsnede
Alleen gas (elektrisch ontsteken optional)	Rubber H05 RR-F	3 x 0,75 mm ²

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire - Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.
- S'assurer que le disjoncteur et les câblages domestiques peuvent supporter la puissance de l'appareil (voir plaquette signalétique);
- Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné à la puissance et correspondant aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- jaune/vert = pour la mise à la terre " \perp "
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas des surfaces coupantes ou dont la température dépasse l'ambiante de 50°C et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation.
- S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Le fabricant décline tout responsabilité pour des éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant du non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus.

Tension d'alimentation: 230V~

TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	
	Type de câble	Section
Tout gaz (allumage électrique optional)	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm ²

HET INSTALLEREN VAN EEN GASKOOK- PLAAT MET BOVENBEDIENING

1. Maak de uitsparing van de gaskookplaat in het werkblad overeenkomstig de maatschets van Fig.8. Gebruik de bijgeleverde aftekenmal (onderdeel van de verpakking).
2. Zorg dat de afstand tussen de voorzijde van de uitsparing en de voorzijde van het onderliggende keukenkastje (exclusief deur) 20 mm bedraagt (Fig. 8 detail B). Het werkblad mag een dikte hebben van 30-45 mm.
3. Leg de kookplaat gecentreerd in de uitsparing van het aanrechtblad.
4. Teken de buitenomtrek van de vangschaal af op het aanrechtblad zodanig dat deze aftekening later weer verwijderd kan worden.
5. Plak de afdichtstrook op het aanrechtblad zodanig dat de strook 3-5 mm buiten de rand van de vangschaal komt. (zie Fig.9A). Verwijder hiertoe de beschermstrook. Zorg er voor dat de strookdelen elkaar 2-3 mm overlappen.
6. Leg de kookplaat weer in de uitsparing.
7. Druk de kookplaat stevig in de afdichtstrook en draai de bevestigingsklemmen aan de onderzijde van de kookplaat kruislings gelijkmatig vast.
8. Snijd het overtollige afdicht materiaal voorzichtig weg met een **scherp** mes. (Zie Fig.9B)
9. Sluit de gastevoering aan, de aansluiting bevindt zich midden achter onder de kookplaat.

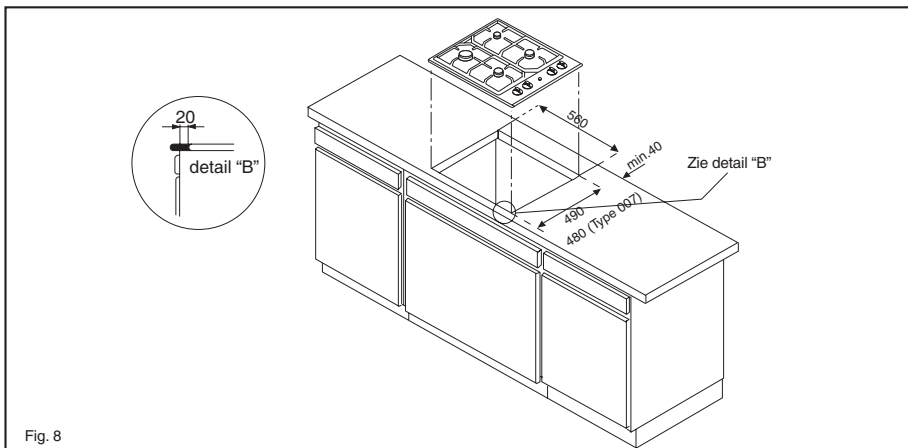


Fig. 8

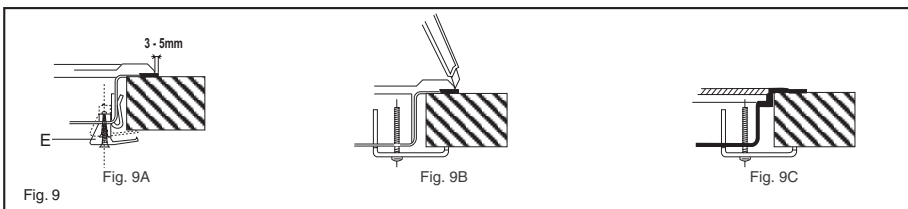


Fig. 9

INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU GAZ AVEC COMMANDES SUPÉRIEURES

1. Pratiquez la découpe pour la table de cuisson dans le plan de travail conformément au plan de dimensions de la Fig.8. A cette fin, utilisez le patron de décalque situé sur le dessous de l'emballage.
2. Veillez à laisser une distance de 20mm entre le bord avant de la découpe et l'armoire de cuisine située en-dessous (porte non incluse) (Fig.8 détail B). L'épaisseur du plan de travail peut se situer entre 30 et 45 mm.
3. Centrez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail.
4. Tracez les contours du plateau de la table sur le plan de travail de manière à pouvoir effacer ces tracés par la suite.
5. Collez la bande d'étanchéité sur le plan de travail de manière à ce que la bande dépasse de 3 à 5 mm du bord du plateau (voir Fig. 9A). Ensuite, enlevez la bande de protection. Veillez à ce que les éléments de la bande se recouvrent sur 2 à 3 mm.
6. Placez à nouveau la table de cuisson dans la découpe.
7. Appuyez fermement sur la table de cuisson afin de la fixer dans la bande d'étanchéité et serrez ensuite de manière égale les brides de fixation sous la table de cuisson en procédant en croix.
8. Découpez avec précaution le matériau d'étanchéité superflu au moyen d'un couteau **affûté**. (voir Fig.9B)
9. Raccordez le conduit d'amenée du gaz, le raccord se situe à l'arrière centre sous la table de cuisson.

UNIVERSELE GEBRUIKSAANWIJZING GASKOOKPLATEN

Wij verzoeken u de onderstaande gebruiks aanwijzing goed door te lezen. Hierin vindt u alle informatie over het gebruik van de kookplaat en nuttige tips voor het onderhoud.

TYPENUMMER EN SERIENUMMER

Deze nummers staan vermeld op het barcodelabel (streepjescode) dat zich aan de onderzijde van de kookplaat bevindt.

BELANGRIJK

De installatie en eventuele reparatie dient te geschieden door een erkend installateur of hiervoor bevoegd persoon. Uw eigen veiligheid is hiermede gewaarborgd. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid indien niet overeenkomstig gebruiksaanwijzing en inbouwstructuur is gehandeld.

GEBRUIK

De **branders** (figuur 3)

De **sterkbrander** wordt gebruikt voor:

- het dichtschroeien van vlees;
- het aan de kook brengen van grote hoeveelheden vocht;
- frituren.

Nominale belasting 3,0 kW

De **normaalbranders** worden gebruikt voor:

- bereiden van kleinere hoeveelheden en maaltijden;
- bakken en braden van vlees.

Nominale belasting 1,65 kW

De **sudderbrander** wordt gebruikt voor:

- sudderen, warmhouden;
- bereiden van kleine hoeveelheden;
- koken van voedsel dat de neiging heeft snel aan te branden.

Nominale belasting 1,0 kW

BEDIENINGSKNOPPEN

Figuur 5 geeft een overzicht van alle symbolen die op of bij de bedieningsknoppen zijn aangebracht.

Tussen de volstand en de kleinstand zijn de branders op elke gewenste vlamhoogte instelbaar.

Bij de knop is aangegeven welke brander hieraan gekoppeld is (Fig. 1)

ONTSTEEKING VAN DE BRANDERS

- Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar volstand.

- Ontsteek de brander met een lucifer, elektrische handontsteker of met de eventuele ingebouwde elektronische vonkontsteking (afhankelijk van type kookplaat)

ENERGIE BEWUST KOKEN

Gebruik geen te kleine pannen op een te grote brander. In veel gevallen leidt dit tot onnodig energie verlies. (Fig. 6)

Aanbevolen pandiameters zijn:

- sterkbrander 20-24 cm,
- normaalbrander 18-20 cm
- sudderbrander 12-18 cm

MODE D'EMPLOI TABLES À GAZ

Nous vous invitons à lire attentivement ce mode d'emploi. Vous y trouverez toutes les informations relatives à l'utilisation de ces tables de cuisson, ainsi que quelques conseils pratiques pour leur entretien.

Modèle et numéro de série

Ces numéros sont mentionnés sur l'étiquette de code à barres qui se situe sous l'appareil.

IMPORTANT

L'installation et les réparations éventuelles doivent être réalisées par un installateur agréé ou par une personne qualifiée. Votre propre sécurité sera ainsi garantie. Le fabricant décline toute responsabilité si l'installation et l'utilisation n'est pas conformes aux instructions d'emploi et d'installation.

UTILISATION

Les **brûleurs** (figures 3)

Le **brûleur à feu vif** est utilisé pour:

- saisir la viande;
- porter à ébullition de grandes quantités de liquide;
- les fritures.

Charge nominale 3,0 kW

Les **brûleurs à feu moyen** sont utilisés pour:

- la préparation de petites quantités d'aliments;
- cuire et rôtir la viande.

Charge nominale 1,65 kW

Le **brûleur à petit feu** est utilisé pour:

- mijoter, garder au chaud;
- la préparation de petites quantités d'aliments;
- la cuisson d'aliments qui brûlent rapidement.

Charge nominale 1,0 kW.

BOUTONS DE COMMANDE

La figure 5 représente tous les symboles qui sont reproduits sur ou près des boutons de commande. La flamme des brûleurs peut être réglée à la hauteur voulue entre le maximum et le minimum.

Près de chaque commande, une illustration indique à quel brûleur elle correspond (Fig. 1).

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- Enfoncez le bouton voulu et tournez-le à gauche en position maximum.

- Allumez le brûleur au moyen d'une allumette, d'un allumeur électrique ou au moyen de l'allumeur électrique intégré le cas échéant (en fonction du type de table).

CUISSON AVEC ECONOMIE D'ENERGIE

N'utilisez pas de trop petits récipients sur les grands brûleurs. Dans de nombreux cas, cela entraîne une perte d'énergie inutile (Fig. 6).

Les diamètres de casseroles recommandés sont:

- feu vif 20 à 24 cm;
- feu moyen 18 à 20 cm;
- petit feu 12 à 18 cm.

ATTENTIE

(voor toestellen met bovenbediening)

Het gebruik van juiste pannen voorkomt dat ze te dicht bij de knoppen komen , welke hierdoor te warm worden of beschadigen.

ONDERHOUD

Algemeen

Gebruik bij het schoonhouden van de kookplaat nooit staalsponsjes of bijtende schuurmiddelen.

Pandragers

De pandragers, (zie Fig. 3) kunnen eenvoudig worden verwijderd en met de overige vaat gereinigd worden.

Vangschaal

Gebruik bij het schoonmaken niet te overvloedig water en reinigingsmiddelen. Het inwendige van het branderhuis (Fig. 7), mag namelijk niet teveel worden natgemaakt. Het zich hierin bevindende spuitstuk kan hierdoor verstopt raken. Indien het branderhuis of spuitstuk verontreinigd worden verwijderd de verontreiniging dan voorzichtig.

Branders

In figuur 7 is de opbouw van de brander weergegeven. De branderdekse / ring en de brandersupport kunnen worden afgenomen en met de overige vaat worden gereinigd. Reinig de branderringen en supports nooit met soda of schuurmiddelen die chloor bevatten. Bij het terugplaatsen van de branderringen moeten de nokjes in de uitsparingen vallen.

SERVICE

Bij storingen verzoeken wij u eerst na te gaan of u alle aanwijzingen goed hebt opgevolgd
U kunt rechtstreeks contact opnemen met de servicedienst, het telefoonnummer staat op het laatste blad van deze gebruiksaanwijzing.

ADVIEZEN VOOR MILIEUBESCHERMING

Verpakking

Gooi de verpakking van uw apparaat niet weg met het vuilnis, maar scheidt de verschillende materialen (b.v. karton, schuimplastic, enz.) volgens de plaatselijke voorschriften voor het verwerken van afval.

- Die apparaat mag alleen worden gebruikt voor doeleinden waarvoor hij uitdrukkelijk bestemd is, als "kooktoestel"

ATTENTION

(pour appareils avec commande supérieure)

L'utilisation des récipients adaptés permet d'éviter qu'ils parviennent trop près des commandes, qui risqueraient de surchauffer ou d'être endommagées.

ENTRETIEN

Général

Pour le nettoyage de la taque de cuisson, n'utilisez jamais d'éponges à gratter en métal ni de produits récurants mordants.

Supports de plats

Les supports de plats (voir Fig. 3) peuvent être enlevés très aisément et lavés avec la vaisselle.

Plateau

Pour le nettoyage du plateau, évitez d'utiliser trop d'eau et de détergents. En effet, l'intérieur du compartiment des brûleurs (Fig. 7) ne peut pas être trop exposé à l'humidité. L'humidité risque en effet d'obstruer les gicleurs. Si le compartiment du brûleur ou le gicleur sont sales, enlevez les saletés avec précaution.

Brûleurs

La figure 7 représente la construction du brûleur. Le couvercle / anneau du brûleur et le support du brûleur peuvent être enlevés et lavés avec la vaisselle. Ne nettoyez jamais l'anneau et les supports du brûleur avec de la soude ni avec des produits détergents contenant du chlore. Lorsque vous remettez les anneaux de brûleur, faites bien correspondre les tenons aux encoches prévues à cet effet.

DÉPANNAGE

En cas de panne, vérifiez d'abord si les instructions du présent manuel ont été observées.

Vous pouvez contacter directement le service après-vente dont le numéro de téléphone est mentionné au verso de ce guide d'utilisation.

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer

Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été projeté, en tant qu'appareil de cuisson".

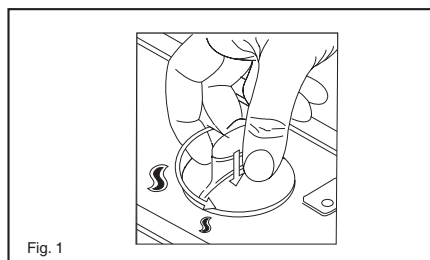


Fig. 1

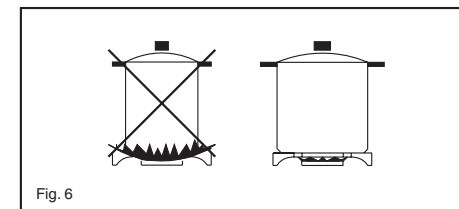


Fig. 6

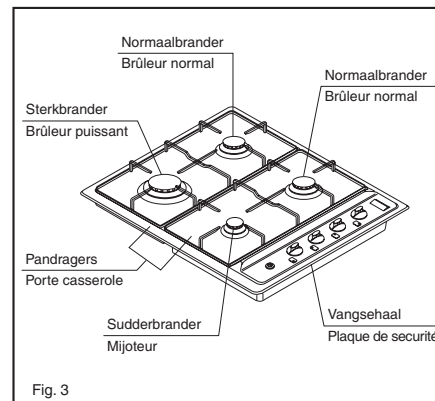


Fig. 3

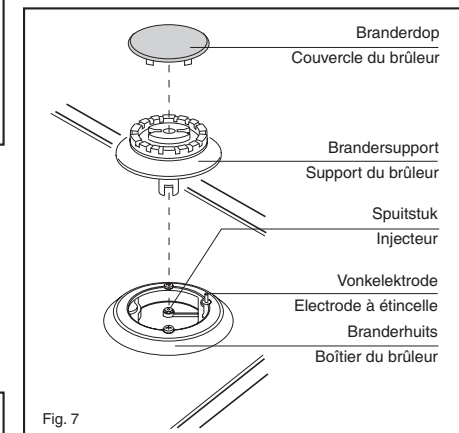


Fig. 7

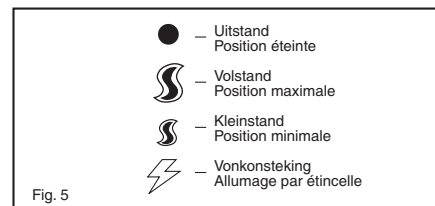


Fig. 5