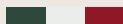




Passione in Cucina



BKW 601
BKW 751
BKW 901

BNK 601
BNK 751

FR | NOTICE D'EMPLOI
DE | GEBRAUCHSANWEISUNG
NL | GEBRUIKSAANWIJZING
GB | USER MANUAL

www.boretti.com

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et vous félicitons pour votre choix. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, fabriqué avec des matériaux de qualité, satisfera entièrement vos exigences.

L'utilisation de ce nouvel appareil est simple, nous vous invitons cependant à lire attentivement ce manuel avant de l'installer et de l'utiliser.

En effet, ce manuel fournit les indications nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien ainsi que des conseils pratiques.

LE FABRICANT

FR

AVERTISSEMENTS GENERAUX

CE **Déclaration de conformité:**
Nous déclarons que nos produits sont conformes aux actuelles directives, ordres européens et les règlements et les exigences énoncées dans les normes de référence.

AVERTISSEMENT

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart moins d'être surveillées en continu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités ou le manque d'expérience et de connaissances physiques, sensorielles ou mentales réduites si elles ont été donné supervision des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprendre les dangers impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance
- La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

- NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de la plaque de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Ces instructions sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole apparaît pas sur l'appareil que vous devez vous référer à la notice technique nécessaire que le fabricant fournira pour la modification de l'appareil dans les conditions d'utilisation du pays de destination.
- Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité si l'installation et l'utilisation abusive de l'appareil et causer des blessures ou des dommages. Gardez les instructions à portée de main comme une référence pour l'avenir.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de la préparation de la nourriture parce que les huiles et graisses pourraient provoquer un incendie.
- Lorsque l'appareil est connecté directement à l'alimentation, vous avez besoin d'un interrupteur omnipolaire isolant. Il est nécessaire que l'appareil peut être complètement déconnecté du réseau en conformité avec les conditions de la catégorie III de la surtension.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Le câble de terre ne sont pas inclus.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien agréé ou par une personne qualifiée pour éviter le danger.
- When connecting the power cable, make sure it is not in direct contact (eg. By using insulation sleeves) with parts that can reach temperatures of over 50 ° C.
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée sous la table de cuisson.

Nous vous invitons à lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à classe 3

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dus à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur. Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

UTILISATION DES BRULEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer.

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ciaprès), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig. 2).

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig. 1).

Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig. 1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

NETTOYAGE

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

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.

Parties émaillées

Les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs. Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	3500	22 - 24 cm

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

NETTOYAGE

Parties en acier inoxydable

Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.

Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.

Le brillant se garde en utilisant périodiquement des produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis

parfaitement dans leur siège.

Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Les grilles peuvent être lavées en lave-vaisselle.

Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



AVERTISSEMENT IMPORTANT

LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.

INSTALLATION

Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig. 3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre à partir du bord arrière du périphérique installé et à 100 mm des parois latérales adjacentes.

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
BKW601 BNK601AN	560	480
BKW751 BNK751AN	560	480
BKW901	820	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4).

En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité. Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 cm² et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm².

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie.

Le type de crochet de fixation (crochet A ou crochet B) est fourni en fonction du type de fond. Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation G (fig. 6/6A).

Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion; il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce: le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m³.

L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm².

Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil ou à celle reportée sur la dernière page de ce manuel.

Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.

L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.

Certains modèles sont équipés de systèmes cylindriques A et coniques B pour le raccordement au gaz (fig.7).

Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi.

La mise à la terre est obligatoire.

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.

Il est possible d'effectuer directement le branchement au réseau électrique en interposant un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des buses

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les buses des brûleurs.

Le choix des buses à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.

Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la buse U (fig. 8) et la remplacer par la buse adéquate.
- Bloquer énergiquement la buse.

Réglage des brûleurs

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate dans le trou F du robinet (fig. 9-9/A) et tourner la vis by-pass jusqu'au réglage correct du minimum.

Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.

ENTRETIEN

Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$.

Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10 - 10/A:

câble L marron	(phase)
câble N bleu	(neutre)
câble ⊕ vert-jaune	(terre)

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

Sehr geehrter Kunde,,

Wir danken Ihnen für die Präferenz, die Sie uns mit dem Kauf unseres Produktes gegeben haben, und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl. Wir sind zuversichtlich, dass dieses neue Gerät aus hochwertigen Materialien Ihre Anforderungen voll erfüllt.

Die Verwendung dieses neuen Geräts ist einfach, wir empfehlen Ihnen jedoch, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, bevor Sie es installieren und verwenden.

Dieses Handbuch enthält die notwendigen Hinweise für Installation, Verwendung und Wartung sowie praktische Ratschläge.

DER HERSTELLER

DE

ALLGEMEINE HINWEISE

CE Konformitätserklärung :
Wir erklären, dass unsere Produkte den geltenden europäischen Richtlinien, Aufträge erfüllen und Vorschriften und die in den Bezugsnormen festgelegten Anforderungen.

ACHTUNG:

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt..
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und eingeschränktem körperlichen, sensorischen oder psychischen Wissen verwendet werden, wenn ihnen Anweisungen für die Verwendung des Geräts gegeben wurden Gerät auf sichere Art und Weise kennen und die Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers wird nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen.
- Das unbeaufsichtigte Garen auf einer Grillplatte oder einem Ölkochfeld kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf Kochflächen lagern.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht während der Reinigung.
- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät angezeigt wird. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt wird, müssen Sie die erforderlichen technischen Anweisungen beachten, die der Hersteller für die Änderung des Geräts unter den Verwendungsbedingungen des Bestimmungslandes bereitstellt.
- Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Installation und der Missbrauch des Geräts zu Verletzungen oder Schäden führen. Bewahren Sie die Anweisungen als Referenz für die Zukunft auf.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen zubereiten, da die Öle und Fette einen Brand verursachen können.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Wenn das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, benötigen Sie einen allpoligen Trennschalter. Es ist erforderlich, dass das Gerät gemäß den Bedingungen der Kategorie III der Überspannung vollständig vom Netz getrennt werden kann.
- Das Erdungskabel ist nicht enthalten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Techniker oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Achten Sie beim Anschließen des Stromkabels darauf, dass es nicht in direktem Kontakt (z. B. durch Verwendung von Isolierhülsen) mit Teilen steht, die Temperaturen von über 50 ° C erreichen können.
- Wenden Sie sich für Eingriffe oder Modifikationen an ein autorisiertes Technical Assistance Center und fragen Sie nach Original-Ersatzteilen.

Das Produktschild mit der Seriennummer befindet sich unter der Kochfläche.

Wir bitten Sie, die vorliegenden Anleitungen vor dem Einbau und Gebrauch des Geräts zu lesen.

Es ist sehr wichtig, dass das Handbuch auch in Zukunft verfügbar ist; deshalb sollte es in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden. Bei Weiterverkauf oder Drittabtretung des Geräts sind die Anleitungen mitzuliefern, damit sich der neue Gebraucher über den Betrieb und die entsprechenden Hinweise informieren kann. Das vorliegende Gerät gehört zur Klasse 3 und wurde für einen nicht berufsmäßigen Hausgebrauch durch Privatpersonen entwickelt.

Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden an Personen und Sachen von sich, die auf den nicht korrekten Einbau oder uneigenen oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts zurückgehen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER



Alle Einbau-, Einstell- und Umstellvorgänge auf die verfügbare Gasart müssen von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Die spezifischen Anleitungen sind im Abschnitt dieses Handbuches enthalten, welcher dem Installationspersonal vorbehalten ist.

Gebrauch der Brenner

Die mit Siebdruck seitlich an den Bedienungsknöpfen angebrachten Symbole zeigen die Übereinstimmung zwischen Brenner und Knopf an.

Automatische Zündung mit Sicherheitsventil

Gewünschten Bedienungsknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die große Flamme drehen (Abb. 1) und Knopf drücken. Nach erfolgter Zündung muss der Bedienungsknopf noch 6 Sekunden lang gedrückt bleiben.

Gebrauch der Brenner

Um maximale Leistungen ohne Energieverschwendung zu erzielen, muss der Pfannendurchmesser der Leistung des Brenners angepasst sein (siehe nachstehende Tabelle). Die Flamme sollte möglichst nicht über den Pfannenrand hinaus reichen (Abb. 2).

Die große Flamme wird zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet, die kleine zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

Alle Betriebspositionen sind zwischen der großen und kleinen Flamme zu wählen und auf keinen Fall zwischen der großen Flamme und dem Ausschaltpunkt. Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Bedienungsknopfes im Uhrzeigersinn auf die Nullanzeige unterbrochen.

Bei Stromausfall können die Brenner mit Streichhölzern gezündet werden, indem man den Bedienungsknopf auf die große Flamme (Abb. 1) dreht und drückt.

Brenner	Leistung in W	Ø Kochtopf
Hilfsbrenner	1000	10 - 14 cm
Mittlerer Brenner	1750	16 - 18 cm
Schnellbrenner	3000	20 - 22 cm
Dreifacher Brennkranz	3500	22 - 24 cm

Hinweise

- Stellen Sie immer sicher, dass die Bedienungsknöpfe auf Null stehen (siehe Abb. 1), wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Beim zufälligen Erlöschen der Flamme wird die Gaszufuhr nach einigen Sekunden durch das Sicherheitsventil automatisch unterbrochen. Um den Betrieb wieder herzustellen, wird der Bedienungsknopf wieder auf die große Flamme (Abb. 1) gedreht und gedrückt.
- Beim Kochen mit Fetten und Ölen Vorsicht walten lassen, weil sich diese entzünden könnten.
- Keine Sprays in der Nähe des betriebenen Geräts verwenden.
- Keine verformten oder unstabilen Pfannen auf die Brenner stellen, die kippen oder überlaufen könnten.
- Versichern Sie sich, dass die Handgriffe der Pfannen korrekt positioniert sind.
- Beim Zünden eines Brenners ist zu prüfen, dass die Flamme regelmäßig brennt; Flamme immer zurückbzw. abschalten, wenn man die Pfannen abnimmt.

REINIGUNG

Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung des Geräts auszuschalten. Es empfiehlt sich, erst mit dem Eingriff zu beginnen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Emaillierte Teile

Die emaillierten Teile müssen mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine schleifenden oder korrosiven Produkte. Verhindern Sie, dass Substanzen wie Zitronensaft, Tomaten, Salzwasser, Essig, Kaffee oder Milch lange auf den emaillierten Flächen bleiben.

ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER

Teile aus Edelstahl

Kommt der Edelstahl langfristig mit kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Spülmitteln in Berührung, können auf demselben Flecken zurückbleiben.

Wir empfehlen, diese Teile mit Seifenwasser zu reinigen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Den Glanz erhalten Sie, wenn Sie diese Teile in regelmäßigen Zeitabständen mit spezifischen, im Handel erhältlichen chemischen Produkte behandeln.

Brenner und Topfroste

Diese Teile können zur Reinigung problemlos abgenommen werden. Die Brenner sind mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel zu reinigen, gut

zu trocknen und wieder perfekt in ihren Sitzen einzurasten.

Kontrollieren Sie, dass die Flammenkränze nicht verstopft sind. Kontrollieren Sie auch, dass die Sonde des Sicherheitsventils und die Einschaltelektrode immer sauber sind, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Die Topfroste können im Geschirrspüler gewaschen werden.

Gashähne

Die Schmierung der Gashähne darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

Bei Verhärtungen oder Betriebsstörungen der Gashähne wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



WICHTIGER HINWEIS!

ALLE NACHSTEHENDEN VORGÄNGE DÜRFEN NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AUSSCHLIESSLICH VON FACHPERSONAL Vorgenommen werden. Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen von sich.

EINBAU

Montage der Kochmulde

Das Gerät ist für den Einbau in hitzebeständige Untermöbel bestimmt. Die Möbelwände müssen einer Temperatur von mindestens 90° standhalten. Das Gerät entspricht dem Typ "Y" und kann also nur mit einer Seite - rechts oder links - der Kochmulde installiert werden. Vermeiden Sie den Einbau des Geräts in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Vorhängen, Küchentüchern, usw. Machen Sie eine Öffnung in der Arbeitsplatte mit den in Abb. 3 angegebenen Abmessungen, wobei ein Abstand von mindestens 100 mm von den Seitenwänden und 50 mm von der Rückwand einzuhalten ist.

MODELL	L (mm)	P (mm)
BKW601 BNK601AN	560	480
BKW751 BNK751AN	560	480
BKW901	820	480

Das eventuelle Vorhandensein eines Hängeschrankes über der Kochfläche setzt einen Mindestabstand von 760 mm voraus. Das Gerät muss vom darunter liegenden Möbel durch eine Trennung isoliert werden, bei welcher ein Depressionsraum von mindestens 10 mm vorzusehen ist (Abb. 4).

Beim Einbau in ein Untermöbel mit Backofen ist darauf zu achten, dass die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen getroffen werden, damit die Installation den im jeweiligen Land geltenden Unfall verhütenden Bestimmungen entspricht.

Es ist ferner darauf zu achten, dass das Stromkabel und das Versorgungsrohr so positioniert sind, dass sie nicht mit den heißen Teilen der Ummantelung des Backofens in Berührung kommen. Im Falle der Installation über einem Einbauofen ohne verstärkte Kühlventilation müssen zur entsprechenden Belüftung Öffnungen vorgesehen werden, die mit einem Zustrom von unten von mindestens 200 cm² und einem Auslass vom oberen Teil von mindestens 60 cm² sicherstellen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Festmachen der Kochmulde

Alle Kochmulden sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet.

Mitgeliefert werden zudem eine Reihe von Haken für die Befestigung der Kochmulde. Je nach Typ des Unterbaus, wird ein bestimmter Feststellhakentyp geliefert (Haken A oder Haken B). Zur Installation wie folgt vorgehen:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Gerät umdrehen und die Dichtung S längs dem Außenrand auslegen (Abb. 5).
- Kochmulde in den Ausschnitt im Möbel einsetzen, korrekt positionieren und mit den Schrauben V der Feststellhaken G blockieren (Abb. 6/6A).

Einbaulokal

Dieses Gerät verfügt über keine Auslassvorrichtung der Verbrennungsprodukte. Daher müssen die entstehenden Abgase durch eine Abzugshaube oder einen Elektroentlüfter ins Freie abgeleitet werden, die immer dann in Betrieb genommen werden, wenn man das Gerät verwendet.

Das Installationslokal muss über einen natürlichen Luftzufluss zur regelmäßigen Gasverbrennung und Entlüftung des Lokals verfügen. Das erforderliche Luftvolumen darf nicht unter 20 m³ liegen. Der Luftzufluss muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des Lokals gewährleistet werden, die ins Freie führen. Die Entlüftung kann auch von einem Nebenlokal kommen. In diesem Fall sind die geltenden Vorschriften zu berücksichtigen. Die Öffnungen müssen einen Mindestschnitt von 200cm² aufweisen.

Gasanschluss

Versichern Sie sich, dass das Gerät für die verfügbare Gasart vorbereitet ist – siehe Schild unter dem Gerät. Die eventuelle Anpassung an andere Gasarten ist gemäß den Anleitungen des Absatzes „Gasumstellung und Einstellungen“ vorzunehmen.

Das Gerät ist durch steife Metallrohre oder flexible Stahlrohre mit durchgehenden Wänden gemäß den geltenden Vorschriften an die Gasanlage anzuschließen.

Bei einigen Modellen werden zwei Rohrverbindungen mitgeliefert: eine zylindrische A und eine konische B (Abb. 7). Wählen Sie die geeignete Rohrverbindung je nach Installationsland. Die Verbindung darf zu keinen

Gasrampenbeanspruchungen führen.

Nach erfolgtem Anschluss ist die Dichtheit der Anschlüsse mit einer Seifenlösung zu prüfen.

Elektrischer Anschluss

Der Stromanschluss ist von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorzunehmen. Die Spannung der Stromanlage muss mit der Angabe auf dem Schild unter dem Gerät übereinstimmen. Sicherstellen, dass die Stromanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen mit einer effizienten Erdungsanlage ausgestattet ist.

Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Wenn das Gerät ohne Stecker geliefert wird, ist ein Standardstecker am Speisekabel anzubringen. Der direkte Anschluss an das Stromnetz ist mit einem allpoligen Schalter mit einer Öffnungsdistanz der Kontakte von mindestens 3 mm möglich.

GASUMSTELLUNGEN UND EINSTELLUNGEN

Austausch der Düsen

Wenn das Gerät für eine andere als der verfügbaren Gasart vorbereitet ist, müssen die Düsen der Brenner ersetzt werden. Die Wahl der auszutauschenden Düsen ist aus der nachstehenden Tabelle der „Technischen Daten“ ersichtlich. Vorgehensweise:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Mit einem geraden Schlüssel L die Düse U aufdrehen (Abb. 8) und durch die entsprechende Düse ersetzen.
- Düse fest zudrehen.

Einstellung der Brenner

Die Einstellung der kleinen Flamme muss immer korrekt vorgenommen werden. Das bedeutet, dass die Flamme auch bei einer schnellen Bewegung von der großen auf die kleine Flamme eingeschaltet bleiben muss.

Sollte dies nicht der Fall sein, muss die kleine Flamme wie folgt eingestellt werden:

- Brenner einschalten.
- Den Hahn auf die kleine Flamme drehen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

- Bedienungsknopf vom Stab des Hahnes abziehen.
- Schlitzschraubenzieher in die Öffnung F des Hahnes einführen (Abb. 9-9/A) und das Umleitventil solange drehen, bis eine korrekte Einstellung der kleinen Flamme erzielt ist.

werden. Der Anschluss an das Klemmenbrett wird gemäß Abb. 10-10A vorgenommen:

Braunes Kabel L	(Phase)
Blaues Kabel N	(Nullleiter)
Gelb-grünes ⊕ Kabel	(Erde)

Für die Brenner mit Gas G30-Betrieb muss die Umleitschraube ganz zugeschraubt werden.

WARTUNG

Austausch des Speisekabels

Bei Austausch des Speisekabels muss ein Normkabel des Typs H05VV-F oder H05RR-F mit einem Schnitt von 3 x 0,75 mm² verwendet

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für allfällige, in diesen Anleitungen enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler zurückgehen. Sie behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten in jedem Moment alle erforderlichen Änderungen vorzunehmen, vorausgesetzt dass dadurch die grundlegenden Betriebs- und Sicherheitsmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigt werden.

Geachte klant,

Wij danken u voor de voorkeur die u ons hebt gegeven door ons product te kopen en u te feliciteren met uw keuze. We zijn ervan overtuigd dat dit nieuwe apparaat, gemaakt van hoogwaardige materialen, volledig aan uw vereisten zal voldoen.

Het gebruik van dit nieuwe apparaat is eenvoudig, maar wij raden u aan deze handleiding aandachtig te lezen voordat u het installeert en gebruikt.

Deze handleiding biedt inderdaad de nodige aanwijzingen voor installatie, gebruik en onderhoud, evenals praktisch advies.

DE FABRIKANT

NL

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

CE **Verklaring van overeenstemming:**
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de huidige Europese richtlijnen, orders en regelgeving en de in de referentie-normen eisen.

WAARSCHUWING

- Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden tenzij ze continu onder toezicht staan..
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en mensen met capaciteiten of gebrek aan ervaring en verminderde fysieke, sensorische of mentale kennis als aan hen instructies zijn gegeven over het gebruik van de apparaat op een veilige manier en begrijp de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van de gebruiker zijn niet gemaakt door kinderen zonder toezicht.
- Onbewaakt koken op een grillplaat of een olie-kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar zet het apparaat uit en dek de vlam af, bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken.
- **Brandgevaar:** bewaar geen voorwerpen op kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik de kookplaat niet tijdens het schoonmaken.
- Deze instructies zijn alleen geldig als het landsymbool op het apparaat wordt weergegeven. Als het symbool niet op het apparaat verschijnt, moet u de technische instructies raadplegen die de fabrikant zal verstrekken voor de aanpassing van het apparaat onder de gebruiksvoorwaarden van het land van bestemming.
- Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af als het apparaat wordt geïnstalleerd en misbruikt en letsel of schade veroorzaakt. Houd de instructies bij de hand als referentie voor de toekomst.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het bereiden van voedsel, omdat de oliën en vetten brand kunnen veroorzaken.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Wanneer het apparaat rechtstreeks op de voeding is aangesloten, hebt u een omnipolaire isolatieschakelaar nodig. Het is noodzakelijk dat het apparaat volledig kan worden losgekoppeld van het netwerk in overeenstemming met de voorwaarden van categorie III van de overspanning. Le câble de terre ne sont pas inclus.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een bevoegde technicus of een bevoegd persoon om gevaar te voorkomen.
- Zorg er bij het aansluiten van de voedingskabel voor dat deze niet in direct contact staat (bijv. Door isolatiemoffen te gebruiken) met onderdelen die temperaturen van meer dan 50 ° C kunnen bereiken.
- Neem voor eventuele interventies of wijzigingen contact op met een geautoriseerd technisch assistentiecentrum en vraag om originele reserveonderdelen.

Het productlabel met het serienummer bevindt zich onder de kookplaat.

Wij raden u aan deze gebruikershandleiding te lezen vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.

Het is zeer belangrijk deze handleiding in de buurt van het toestel te bewaren om ze indien nodig te kunnen raadplegen. Als het toestel aan iemand anders verkocht of gegeven wordt, moet men ervoor zorgen de handleiding tegelijkertijd mee te geven, zodat de nieuwe gebruiker ingelicht wordt over de werking van het toestel en de bijhorende waarschuwingen leert kennen. Dit toestel behoort tot klasse 3.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van schade aan zaken of personen die te wijten is aan een onjuiste installatie of aan een onaangepast, verkeerd of onredelijk gebruik van het toestel.

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



Alle handelingen in verband met de installatie, de instelling en de aanpassing aan het beschikbare gastype moeten uitgevoerd worden door geschoold personeel, overeenstemmend de van kracht zijnde normen.
De specifieke instructies bevinden zich in het deel van de handleiding dat voor de installateur voorbehouden is.

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Het serigrafisch aangebrachte symbool naast de knop geeft aan bij welke brander de knop hoort.

Automatische ontsteking met veiligheidsventiel

De overeenstemmende knop in tegenwijzerszin draaien tot de maximale positie (grote vlam, figuur 1) en de knop indrukken.

Eens de ontsteking verkregen, de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Gebruik van de branders

Om een optimaal rendement zonder verspilling van gas te verkrijgen, is het belangrijk dat de diameter van de kookpot aangepast is aan het potentieel van de brander (zie tabel hierna), om te vermijden dat de vlam breder wordt dan de onderkant van de kookpot (figuur 2).

Het maximale vermogen gebruiken om vloeistoffen snel te laten koken en een verminderd vermogen om voedsel op te warmen of op kookpunt te houden. Alle werkingsposities moeten gekozen worden tussen het maximum en het minimum en nooit tussen de maximumpositie en het sluitingspunt.

Om de gastoevoer te onderbreken, de knop in wijzerszin draaien tot aan de sluitingspositie.

In geval van afwezigheid van elektrische energie is het mogelijk de branders aan te steken met lucifers door de knop te plaatsen op het ontstekingspunt (grote vlam, figuur 1).

BRANDERS	VERMAGEN (W)	DIAMETER KOOKPOT
Hulp	1000	10 - 14 cm
Half-snel	1750	16 - 18 cm
Snel	3000	20 - 22 cm
Triple kroon	3500	22 - 24 cm

Waarschuwingen

- Altijd controleren of de knoppen in de positie "gesloten" (zie afbeelding 1) staan wanneer het toestel niet werkt.
- Voor de kookvlakken uitgerust met een thermokoppel (veiligheidsventiel), als de vlam per ongeluk uitgaat, onderbreekt het veiligheidsventiel, na enkele seconden, automatisch de gastoevoer van gas. Om de werking te herstellen, de knop terugbrengen naar het ontstekingspunt (grote vlam, afbeelding 1) en indrukken.
- Tijdens het koken met vetten en oliën, moet men bijzonder aandachtig zijn want, indien zij oververhit worden, kunnen zij in brand schieten.
- Geen verstuivers gebruiken in de buurt van het toestel in werking.
- Op de branders mag men geen onstabiele of vervormde braadpannen zetten om ongelukken wegens omstoten of overlopen te vermijden.
- Ervoor zorgen dat de handvatten van de braadpannen juist geplaatst zijn.
- Wanneer men de brander aansteekt, controleren of de vlam regelmatig is; vooraleer kookpotten te verwijderen, de vlam altijd verminderen of uitdoen.

REINIGING

Vóór elke schoonmaakbeurt, de verbinding van het toestel met het elektriciteitsnet uitschakelen.

Het is aangeraden te reinigen als het toestel koud is.

Geëmailleerde delen

De geëmailleerde delen moeten met een doekje en een sopje of met een licht afwasmiddel worden schoongemaakt.

Gebruik geen schuur of bijtende middelen. Voorkom dat stoffen zoals citroensap, tomaat, zoutwater, azijn, koffie en melk lang in aanraking komen met de geëmailleerde oppervlakken.

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

REINIGING

Roestvrij stalen delen

Roestvrij staal kan vlekken als het gedurende lange tijd in aanraking komt met kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen.

Aangeraden wordt ze met een sopje schoon te maken en met een zachte doek af te drogen.

De glans wordt behouden door regelmatig geschikte chemische producten te gebruiken, die gewoon in de handel verkrijgbaar zijn.

Branders en roosters

Deze delen mogen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken.

De branders moeten schoongemaakt worden met een spons, water en zeep of met een lichte detergent, daarna goed afgedroogd worden en terug op de juiste plaats gezet worden. Controleren of de verspreidingskanalen voor de vlammen niet verstopt zitten.

Controleren of de sonde van het veiligheidsventiel

en de ontstekingselektrode goed proper zijn om een optimale werking te garanderen.

De roosters mogen in een vaatwasmachine gewassen worden.

Gaskranen

Het eventuele smeren van de kranen moet uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel.

Als de gaskranen moeilijk beginnen te draaien of een abnormale werking vertonen, contact opnemen met de dienst na verkoop.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR



BELANGRIJKE WAARSCHUWING

DE HIerna VERMELDE HANDELINGEN MOETEN UITGEVOERD WORDEN VOLGENS DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN, UITSLUITEND DOOR GESCHOOLD PERSONEEL. DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR SCHADE AAN MENSEN, DIEREN OF ZAKEN DIE HET GEVOLG IS VAN DE NIET-NALEIVING VAN DEZE BEPALINGEN

INSTALLATIE

Montage van het kookvlak.

Het toestel is vervaardigd om ingebouwd te worden in meubels die warmtebestendig zijn.

De wanden van de meubels moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.

Het toestel is van het type "Y", dit wil zeggen dat het geïnstalleerd mag worden met één enkele laterale wand, rechts of links van het kookvlak.

Vermijd de installatie van het toestel in de nabijheid van ontvlambare materialen zoals gordijnen, keukenhanddoeken, enz...

Een opening maken, in het blad van het meubel, met de afmetingen aangeduid in figuur 3; daarbij moet men een afstand houden van de randen van de inrichting van ten minste 100 mm van de zijwanden en 50 mm van de achterwand.

MODEL	L (mm)	P (mm)
BKW601 BNK601AN	560	480
BKW751 BNK751AN	560	480
BKW901	820	480

In geval van aanwezigheid van een muurkast boven het kookvlak, moet men een minimale afstand van 760 mm tussen het meubel en het werkblad voorzien.

Het is aanbevolen het toestel te isoleren van het meubel dat er zich onder bevindt, door middel van een separator en een depressie-ruimte van minstens 10 mm (figuur 4).

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR

Indien het toestel wordt aangebracht op een basis met oven moeten de noodzakelijke voorzorgsmaatregelen worden getroffen, om te garanderen dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. Besteed er bijzondere aandacht aan dat de elektriciteitskabel en de toevoerbus zodanig zijn geplaatst dat deze niet inaanraking komen met de hete delen van de behuizing van de oven. In geval van installatie op een oven zonder geforceerde koelventilatie moet voor een goede ventilatie voor een geschikte luchttoevoer worden gezorgd met een ingang die minstens 200 cm^2 kleiner is en een uitgang die groter is dan minstens 60 cm^2 .

Bevestiging van het kookvlak

Ieder kookvlak is voorzien van een speciale dichting.

Bovendien wordt een reeks haken geleverd, die gebruikt moeten worden om de plaat te bevestigen.

Afhankelijk van het type bodem wordt het geschikte type bevestigingshaak geleverd (haak A of haak B).

Handel als volgt voor de installatie:

- Verwijder de roosters en branders van het kookvlak.
- Draai het toestel om en breng dichting S langs de buitenrand aan (fig. 5).
- Breng het kookvlak in de opening aan die in het meubel is gemaakt en zet hem vast met de schroeven V van de bevestigingshaken G (fig. 6/6A).

Plaats van installatie

Dit toestel is niet uitgerust met een evacuatiesysteem voor de producten van de verbranding; het is dus noodzakelijk de rook naar buiten te evacueren met behulp van een dampkap of een elektrische ventilator die geactiveerd wordt telkens men het toestel gebruikt.

De ruimte waarin het toestel geïnstalleerd wordt, moet een natuurlijke luchtaanvoer hebben voor de regelmatige verbranding van gas en de ventilatie van de ruimte: het nodige volume lucht mag niet kleiner zijn dan 20 m^3 .

De luchttoevoer moet gebeuren door een permanente opening, aangebracht in de muren van de kamer en die voor een verbinding naar buiten zorgt.

De ventilatie kan ook afkomstig zijn van een aangrenzende kamer. In dat geval de

desbetreffende geldende normen respecteren.

De openingen moeten een minimale doorsnede hebben van 200 cm^2 .

Gasaansluiting

Zich ervan vergewissen dat het toestel geschikt is voor het beschikbare type gas; om dat te weten kijk naar het etiket onderaan op het toestel of naar het etiket op de laatste pagina van deze handleiding.

Handel overeenkomstig de instructies vermeld in de paragraaf "gastransformaties en instellingen" voor de eventuele aanpassing aan verschillende gassen.

Het toestel moet aangesloten worden op de gasinstallatie met behulp van harde metalen buizen of van stalen flexibele leidingen met continue wand conform de geldende normen.

De gasingang-aansluiting van het toestel is van schroefdraad voorzien: gas cilindervorming mannelijk (figuur 7).

De aansluiting mag de gasinlaatbuis niet belasten.

Eens de installatie voltooid, controleer de dichtheid van de verbindingen met een zeepoplossing.

Elektrische aansluiting

De aansluiting op het elektrische net moet uitgevoerd worden door geschoold personeel overeenkomstig de geldende normen.

De spanning van de elektrische installatie moet overeenstemmen met die vermeld op het etiket dat zich onderaan op het toestel bevindt. Controleren of de installatie uitgerust is met een doeltreffende massa-aansluiting ("terre") overeenkomstig de normen en wettelijke bepalingen.

De massaaansluiting is verplicht.

Als het toestel geen stekker heeft, op de voedingskabel een genormaliseerde stekker aanbrengen.

Het is mogelijk de aansluiting op het elektrische net rechtstreeks uit te voeren door de tussenplaatsing van een omnipoaire schakelaar met een openingsafstand van de contacten van minstens 3 mm.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR

GASTRANSFORMATIES EN INSTELLINGEN

Vervanging van de buisjes

Indien het toestel voorzien is voor een gastype dat verschilt van het beschikbare, moet men de buisjes van de branders vervangen.

De keuze van de te vervangen buisjes moet gebeuren volgens de tabel met technische kenmerken.

Daarna te werk gaan op de volgende manier:

- de roosters en de branders verwijderen;
- met een rechtse sleutel (L), het buisje (U) (figuur 8) losschroeven en vervangen door het gepaste buisje;
- het buisje krachtig blokkeren.

Instelling van de branders

De instelling van het minimum moet altijd juist zijn en de vlam moet altijd aan blijven, zelfs in geval van een snelle overgang van de maximumpositie naar de minimumpositie.

Als dat niet het geval is, moet men het minimum op de volgende manier regelen:

- de brander aansteken;
- de kraan draaien tot in de minimumpositie (kleine vlam);
- de knop van de stang van de kraan verwijderen;
- een schroevendraaier met platte punt in gat (F) van de kraan (figuur 9-9/A) steken en de bypass schroef draaien tot de correcte instelling van het minimum.

Voor de branders die werken met gas G30, moet de bypass schroef volledig vastgeschroefd worden.

ONDERHOUD

Vervanging voedingskabel

In geval van vervanging van de voedingskabel, moet men een kabel gebruik conform de normen van het type H05VV-F of H05RR-F met een doorsnede $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$.

De aansluiting op de klem moet gebeuren zoals aangeduid op afbeelding 10-10A.

Kabel L bruin (fase)

Kabel N blauw (neutraal)

Kabel  **groen-geel** (massa)

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onduidelijkheden in deze handleiding als gevolg van drukfouten of administratieve fouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen die noodzakelijk worden geacht aan te brengen in de eigen producten, zonder de essentiële eigenschappen op het gebied van functionaliteit en veiligheid aan te tasten.

Dear Customer,

We thank you and congratulate you on granting us your preference, by purchasing one of our products. We are sure that this new appliance, manufactured with quality materials, will meet your requirements in the best possible way.


The use of this new equipment is easy. However, we invite you to read this booklet carefully, before installing and using the appliance. This booklet gives the right information on the installation, use and maintenance, as well as useful advice.

THE MANUFACTURER



GENERAL NOTICE

Declaration of conformity:

 It declares that our products comply with current European directives, orders and regulations, and the requirements stated in the reference standards.

WARNING:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

GENERAL NOTICE

- Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the hob during cleaning
- These instructions apply only if the symbol of the country appears on the appliance. If the symbol not appear on the device you need to refer to the technical instructions required that the manufacturer will provide for the amendment of the appliance in terms of use of the destination country.
- Carefully read the instructions before installing and using the appliance. The manufacturer is not responsible if the installation and improper use of the device causing injury or damage. Keep the instructions handy as a reference for the future.
- Never leave the appliance unattended during food preparation because oil and grease could cause a fire.
- When the unit is connected directly to the power supply, you need a switch insulating omnipolar. It is necessary that the appliance can be completely disconnected from the network in accordance with the conditions of the category III on the overvoltage

GENERAL NOTICE

- The earth cable is not included.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorized technician or by a qualified person to avoid danger.
- When connecting the power cable, make sure it is not in direct contact (eg. through the use of insulation sleeves) with parts that can reach temperatures of over 50 ° C.
- For any operations or modifications, contact an authorized technical assistance center and request original spare parts.

The product label, with the serial number, is stucked under the hob.

We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation. If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice. This is a Class 3 appliance.

The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

INSTRUCTIONS FOR THE USER



It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force. The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig.1) and press the knob.

Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 10 seconds.

Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

BURNERS	Power W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3500	22 - 24 cm

Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid. Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob. It is advisable to clean the appliance when it is cold.

Enamelled parts

The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent. Do not use abrasive or corrosive products. Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

CLEANING

Stainless steel parts

Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.

The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly.

Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

Gas taps

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



IMPORTANT NOTICE:

THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

INSTALLATION

The installation must be performed in conformity with current regulations.

Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc. Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, keeping a distance of at least 50 mm between the rear edge of the installed device and 100 mm from the adjacent side walls .

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm².

MODEL	L (mm)	D (mm)
BKW601 BNK601AN	560	480
BKW751 BNK751AN	560	480
BKW901	820	480

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

Depending on the type of mounting surface, the suitable type of mounting hook is supplied (hook A or hook B).

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6 / 6A).

Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.

Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

The room where the appliance is installed must have a minimum volume of 20m³

The influx of air must be through a permanent opening on the walls of the room and communicating with the outside.

Ventilation can also come from an adjoining room, in this case respect the standards in force on this subject.

The openings must have a minimum section of 200 cm².

ATTENTION:

The electrical connection of the cooking hob and the oven must be carried out separately for security issues and to allow easy removal of the oven from the unit

FOR THE U.K. ONLY

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m³ an air vent of 100cm² is required.
- For room volumes between 5 m³ and 10 m³ an air vent of 50 cm² is required.
- If the room is greater than 5 m³ and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be

consulted to determine the air vent requirements.

Gas connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.

ATTENTION: Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values

If the supplied pressure has not the specified value, it is necessary to assemble a proper pressure regulator in compliance with the standard UNI EN 88.

For Liquid Gas (LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with UNI EN 12864. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything (fig.7).

Rigid connection: carry out connection by using metal rigid pipes (copper with mechanical end) (UNI-CIG 7129).

Flexible connection: Use a flexible pipe in stainless steel (UNI-CIG 9891) with a maximum length 2m.

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame

Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law.

Grounding is compulsory.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics" as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up
- turn the tap up to the minimum position (small flame)
- remove the knob from the tap rod
- introduce a flat-tip screwdriver in the hole F of the tap (fig.9-9/A) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.

MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm² type H05V2V2-F or H05RR-F for models all gas or 3x1.5mm² type H05V2V2-F or H05RR-F for models mixed, complying with the regulations in force.

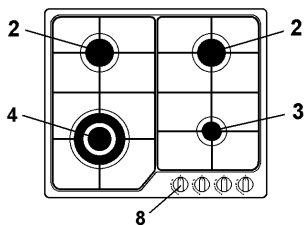
The connection to the terminal board must be effected as shown in fig. 10-10/A:

<i>brown cable L</i>	<i>(phase)</i>
<i>blue cable N</i>	<i>(neutral)</i>
<i>green-yellow cable</i>	<i>(ground)</i>

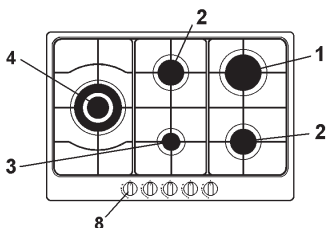
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.

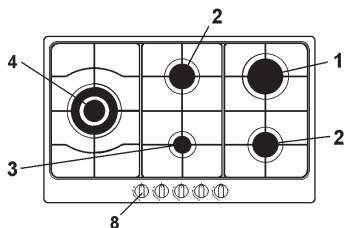
BKW601 / BNK601AN



BKW751 / BNK751AN



BKW901



1 Brûleur rapide de	3000 W
2 Brûleur semi-rapide de	1750 W
3 Brûleur auxiliaire de	1000 W
4 Brûleur triple couronne de	3500 W
8 Bouton commande brûleur	

1 Snelle brander van	3000 W
2 Halfsnelle brander van	1750 W
3 Hulpbranders van	1000 W
4 Branders triple kroon van	3500 W
8 Bedieningsknop brander	

1 Schnellbrenner	3000 W
2 Mittlerer Brenner	1750 W
3 Hilfsbrenner	1000 W
4 Dreifacher Brennkranz	3500 W
8 Bedienungsknöpfe der Brenner	

1 Rapid burner	3000 W
2 Semi-rapid burner	1750 W
3 Auxiliary burner	1000 W
4 Triple ring burner	3500 W
8 Control knob for burner	

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BRULEURS BRENNER BRANDERS BURNERS		GAZ GAS GAS GAS	PRESSION DE SERVICE BETRIEBS- DRUCK DRUK BIJ WERKING NORMAL PRESSURE	DEBIT LEISTUNG VERBRUIK NORMAL RATE		DIAMÈTER INJECTOR DURCHEMS- SER DÜSEN DIAMETER INJECTOR INJECTOR DIAMETER	DIAMÈTER BY PASS ROBINET DUR- CHEMSSER UM- LEITVENTIL DIAMETER BYPASS KRAAN TAPE BY PASS DIAMETER	DEBIT CALORIFIQUES (W) WÄRMELEI- STUNG (W) WARMTEVERMO- DEN (W) NOMINAL HEAT INPUT (W)	
				N°	DESIGNATION BESCHREIBUNG NAAM DESCRIPTIONS			mbar	g/h
1	RAPIDE SCHNELL- BRENNER SNEL RAPID	G30-G31	30	225	-	85	42	3000	950
		G25.3	25		332	121	REG.	3000	950
2	SEMI-RAPIDE MITTLERER BRENNER HALF-SNEL SEMI-RAPID	G30-G31	30	126	-	65	31	1750	600
		G25.3	25		194	94	REG.	1750	600
3	AUXILIAIRE HILFSBRENNER HULP AUXILIARY	G30-G31	30	71	-	50	27	1000	450
		G25.3	25		111	72	REG.	1000	450
4	TRIPLE COURONNE DREIFACHER BRENNKRANZ TRIPLE KROON TRIPLE RING	G30-G31	28 - 30	278	-	98	65	3800	2100
		G25.3	25		380	145	REG.	3500	2100

Daar waar op de GAD type-onderzoek certificaten van KIWA de toestel categorie "I2EK" wordt vermeld is bedoeld:

Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m³ (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde).

Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I2E)

Dit houdt derhalve in dat het toestel: "geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas" in de zin van het "Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gastoestellen...."

Titre ou de référence méthodes courts de mesure et de calcul utilisés pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus.

La performance de chaque brûleur est calculé selon la norme EN 30-2-1 + A1(2015)

Le rendement total de la surface de cuisson est calculé selon le règlement 66/2014 Par. 2.2 UE.

L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale supérieure à 1,16 kW (EN 30-2-1 (2015))

Informations pertinentes au client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation.

Conseils pour économiser:

utilisation commune des pots à base plate, Utilisez des pots avec le format correct, Utiliser des casseroles avec un couvercle, minimiser la quantité de graisse ou de liquide, lorsque vous démarrez un liquide chaud afin de réduire le réglage.

Kurztitel bzw. Verweis auf die Mess- und Berechnungsverfahren verwendet werden, um die Einhaltung der diesen Anforderungen genügt

Die Leistung jedes einzelnen Brenners ist nach der Norm EN 30-2-1 +(2015)

Der Gesamtwirkungsgrad des Kochfeldes wird entsprechend der EU-Verordnung 66/2014 Par berechnet. 2.2

Der Wirkungsgrad wird nur für die Brenner mit einer Nennleistung von mehr als 1,16 KW berechnet (EN 30-2-1 (2015))

Informationen, die für den Kunden von Bedeutung ist, den Energieverbrauch während der Nutzung zu minimieren

Energiespartipps : Verwendung Töpfe mit flachem Boden, Verwenden Sie nur Töpfe mit der richtigen Größe, Nutzung Töpfe mit Deckel, minimieren die Menge der Flüssigkeit oder Fett, wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt reduzieren Sie die Einstellung.

Korte titel of verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden gebruikt om de naleving van de bovenstaande eisen te stellen.

De prestaties van elke afzonderlijke brander wordt berekend volgens de norm EN 30-2-1 (2015)

Het totale rendement van de kookplaat wordt berekend volgens de EU-verordening 66/2014 Par. 2.2

Het rendement wordt berekend alleen voor de branders met een nominale capaciteit van meer dan 1,16 kW (EN 30-2-1 (2015))

Informatie die relevant is voor de klant om het energieverbruik tijdens het gebruik te minimaliseren.

Tips voor energiebesparing: gebruik pannen met vlakke bodem, Gebruik potten met de juiste grootte, gebruik potten met deksel, het minimaliseren van de hoeveelheid vloeistof of vet, wanneer vloeistof begint te koken de instelling te verminderen.

Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

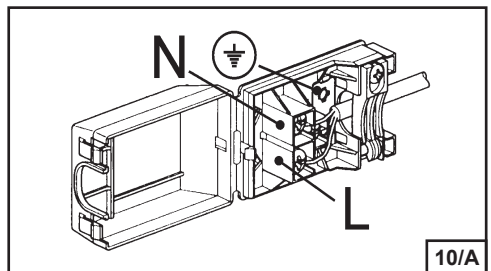
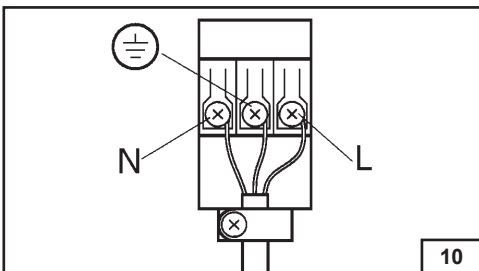
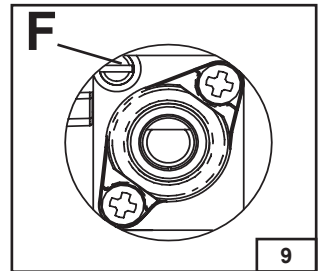
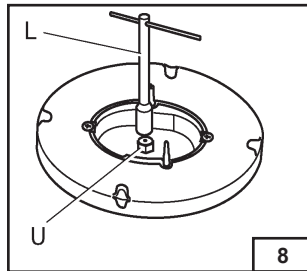
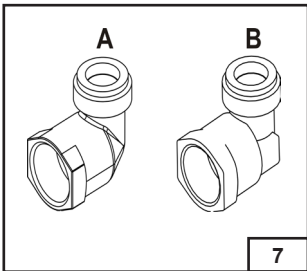
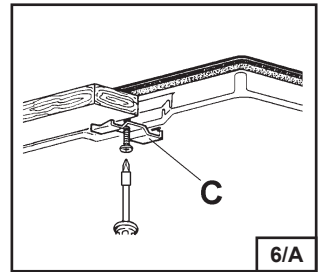
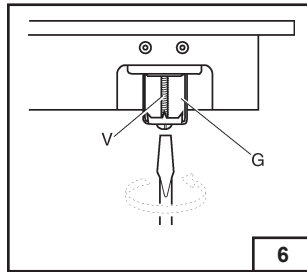
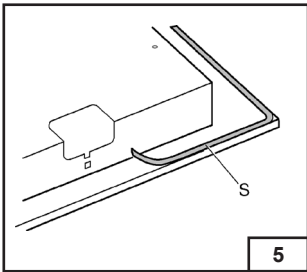
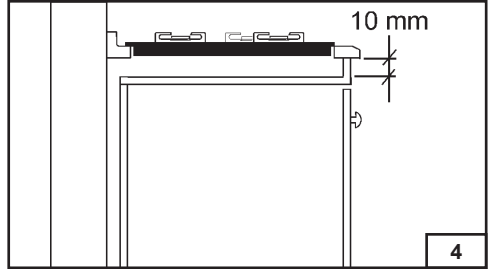
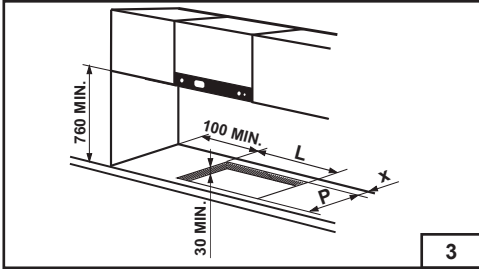
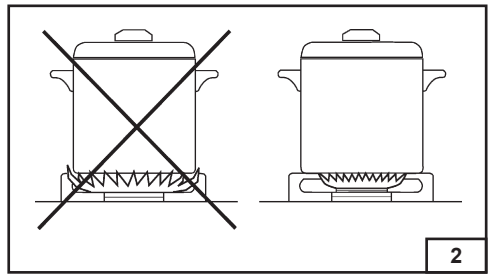
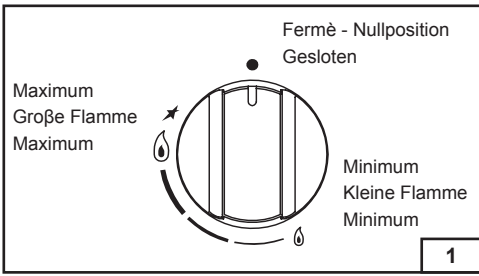
The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 (2015)

The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW (EN 30-2-1 (2015))

Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

Energy Saving Tips: use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid, minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.



**EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE Tableaux conformes au règlement (UE) n ° 66/2014
ENERGIEEFFIZIENZ Tabellen gemäß Verordnung (EU) Nr.66 / 2014
ENERGIE-EFFICIËNTIE Tabellen volgens verordening (EU) nr.66 / 2014
ENERGY EFFICIENCY Tables according to regulation (EU) nr.66 / 2014**

Modèle d'identification / Identifikationsmodell / Identificatiemodel / Model identification	BKW601 / BNK601AN
Type de table de cuisson / Art des Kochfelds / Type kookplaat / Tye of hob	PLAQUE DE CUISSON RECESSED / EINBAUKOCHPLATZ / INGEKOOKTE KOOKPLAAT / GAS BUILT IN HOB
Nombre de zones de cuisson / Anzahl der Kochzonen / Aantal kookzones / Number of cooking zones	4
Technique de chauffage / Heiztechnik / Verwarmingstechnologie / Heating technology	GAZ / GAS / GAS

Brûleur de position / Brenner positionieren / Positie brander / Position Burner	Type brûleur / Typ Brenner / Typ de brander / Type burner	Efficacité énergétique du brûleur à gaz / Energieeffizienz für Gasbrenner / Energie-efficiëntie voor gasbrander / Energy efficiency for gas burner		
Avant Gauche / Links Vorne / Links Vooraan / Front Left	TRIPLE COURONNE DREIFACHER BRENNKRANZ TRIPLE KROON TRIPLE CROWN	EE gas burner	52,5	%
Arrière Gauche / Hinten links / Linksachter / Rear Left	SEMI-RAPIDE / MITTLERER BRENNER / HALF-SNEL / SEMI-RAPID	EE gas burner	57,0	%
Arrière Droite / Hinten rechts / Rechtsachter / Rear Right	SEMI-RAPIDE / MITTLERER BRENNER / HALF-SNEL / SEMI-RAPID	EE gas burner	57,0	%
Avant Droite / Vorne rechts / Rechtsvoor / Front Right	AUXILIAIRE / HILFSBRENNER HULP / AUXILIARY	EE gas burner	**	%
Efficacité énergétique pour la table de cuisson à gaz / Energieeffizienz für das Gaskochfeld / Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat Energy efficiency for the gas hob		EE gas hob	55,5	%

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE Tableaux conformes au règlement (UE) n ° 66/2014
ENERGIEEFFIZIENZ Tabellen gemäß Verordnung (EU) Nr.66 / 2014
ENERGIE-EFFICIËNTIE Tabellen volgens verordening (EU) nr.66 / 2014
ENERGY EFFICIENCY Tables according to regulation (EU) nr.66 / 2014

Modèle d'identification / Identifikationsmodell / Identificatiemodel / Model identification	BKW751 / BNK751AN / BKW901
Type de table de cuisson / Art des Kochfelds / Type kookplaat / Tye of hob	PLAQUE DE CUISSON RECESSED / EINBAUKOCHPLATZ / INGEKOOKTE KOOKPLAAT / GAS BUILT IN HOB
Nombre de zones de cuisson / Anzahl der Kochzonen / Aantal kookzones / Number of cooking zones	5
Technique de chauffage / Heiztechnik / Verwarmingstechnologie / Heating technology	GAZ / GAS / GAS





Brûleur de position / Brenner positionieren / Positie brander / Position Burner	Type brûleur / Typ Brenner / Typ de brander / Type burner	Efficacité énergétique du brûleur à gaz / Energieeffizienz für Gasbrenner / Energie-efficiëntie voor gasbrander / Energy efficiency for gas burner		
Centre Gauche / Links Zentral / Links Centraal / Central Left	TRIPLE COURONNE DREIFACHER BRENNKRANZ TRIPLE KROON TRIPLE CROWN	EE gas burner	52,5	%
Arrière Central / Zentrale Rückseite / Centrale achterkant / Central rear	SEMI-RAPIDE / MITTLERER BRENNER / HALF-SNEL / SEMI-RAPID	EE gas burner	57,0	%
Avant central / Zentrale Front / Centrale voorkant / Central Front	AUXILIAIRE / HILFSBRENNER HULP / AUXILIARY	EE gas burner	**	%
Arrière Droite / Hinten Rechts / Rechtsachter / Rear Right	RAPIDE / SCHNELL-BRENNER / SNEL / RAPID	EE gas burner	56,7	%
Avant Droite / Vorne Rechts / Rechtsvoor / Front Right	SEMI-RAPIDE / MITTLERER BRENNER / HALF-SNEL / SEMI-RAPID	EE gas burner	57,0	%
Efficacité énergétique pour la table de cuisson à gaz / Energieeffizienz für das Gaskochfeld / Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat		EE gas hob	55,8	%



Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für allfällige, in diesen Anleitungen enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler zurückgehen. Sie behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten in jedem Moment alle erforderlichen Änderungen vorzunehmen, vorausgesetzt dass dadurch die grundlegenden Betriebs- und Sicherheitsmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigt werden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onduidelijkheden in deze handleiding als gevolg van drukfouten of administratieve fouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen die noodzakelijk worden geacht aan te brengen in de eigen producten, zonder de essentiële eigenschappen op het gebied van functionaliteit en veiligheid aan te tasten.

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies caused by printing or transcription errors in this manual. He reserves the right to make any changes to his products that he deems appropriate without affecting the essential operating and safety features.

FR	<p><u>Ce produit est conforme à la Directive EU 2012/19/UE.</u></p> <p>Cette note informative s'adresse exclusivement aux propriétaires d'appareils présenter le symbole de la figure A sur l'étiquette adhésive montrant les données techniques appliquées sur le produit lui-même (étiquette matricielle): Ce symbole indique que le produit est classées selon la réglementation en vigueur, comme équipement électrique ou électronique et e Se conforme donc à la directive 2012/19 / UE (DEEE), à la fin de sa propre vie utile, doivent être traités séparément des déchets ménagers, le livrer gratuitement à un point de collecte séparé pour l'équipement produits électriques et électroniques ou de le retourner au concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.</p> <p>L'utilisateur est responsable de l'attribution de l'équipement à la fin de la vie aux installations de collecte désignés, les sanctions prévues par la législation actuelle sur les déchets.</p> <p>Collecte appropriée pour l'envoi ultérieure de l'appareil pour le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible permet d'éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour plus d'informations sur les systèmes de collecte disponibles, contactez le service d'élimination des déchets local ou le magasin où l'achat a été effectué.</p> <p>Les fabricants et les importateurs se chargent de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination respectueux de l'environnement, soit directement, soit en participant à un système collectif.</p>	 
DE	<p><u>Dieses Produkt ist konform mit der EG-Richtlinie 2012/19/UE.</u></p> <p>Dieser informative Hinweis richtet sich ausschließlich an Besitzer von Geräten, die Auf dem Klebeetikett das Symbol von Abb. A anzeigen, auf dem die technischen Daten angegeben sind auf dem Produkt selbst (Matrikelname): Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt ist klassifiziert nach den geltenden Vorschriften, als elektrische oder elektronische Geräte und e Erfüllt damit die Richtlinie 2012/19 / EU (WEEE) am Ende seiner selbst Nutzungsdauer, muss getrennt von Hausmüll behandelt werden, Lieferung kostenlos an einer separaten Sammelstelle für Geräte Elektro- und Elektronikgeräte oder beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts an den Händler zurücksenden.</p> <p>Der Benutzer ist verantwortlich für das Gerät am Ende der Lebensdauer zu einer Sammelstelle Zuweisung vorgesehenen Sanktionen durch aktuelle Abfallgesetzgebung.</p> <p>Die angemessene, getrennte Sammlung für den nachfolgenden Versand des Gerätes zur Verwertung, Behandlung und umweltgerechte Entsorgung hilft, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Materialien, die das Produkt bilden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zu den verfügbaren Sammelsystemen an den örtlichen Entsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem der Kauf getätigt wurde. Hersteller und Importeure kommen ihrer Verantwortung für eine umweltgerechte Verwertung, Behandlung und Entsorgung entweder direkt oder durch Teilnahme an einem kollektiven System nach.</p>	 

<p>NL</p>	<p><u>Dit product is in overeenstemming met de EU-richtlijn 2012/19/UE.</u></p> <p>Deze informatieve notitie is uitsluitend gericht aan eigenaars van apparaten die presenteren het symbool van figuur A op het etiket met de toegepaste technische gegevens op het product zelf (matriculair label): dit symbool geeft aan dat het product het is geïdentificeerd volgens de huidige regelgeving, als elektrische of elektronische apparatuur en e Voldoet daarom aan Richtlijn 2012/19 / EU (AEEA), aan het einde van zijn eentje levensduur, moeten gescheiden van huishoudelijk afval worden behandeld, gratis afleveren op een apart verzamelpunt voor apparatuur elektrische en elektronische producten of retourneren aan de dealer bij aankoop van een nieuw, gelijkwaardig apparaat.</p> <p>De gebruiker is verantwoordelijk voor het toewijzen van de apparatuur aan het einde van het leven bestemde verzamelplaatsen, de sancties die door de huidige wetgeving afval.</p> <p>Passende gescheiden inzameling voor de daaropvolgende verzending van het apparaat voor de recycling, behandeling en milieuvriendelijke afvalverwerking draagt bij aan mogelijke negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid te voorkomen en bevordert het recycleren van de materialen die deel uitmaken van het product.</p> <p>Neem voor meer informatie over de beschikbare inzamelsystemen contact op met de plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar de aankoop is gedaan.</p> <p>De producenten en importeurs voldoen aan hun verantwoordelijkheid voor ii recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking, hetzij rechtstreeks, hetzij door deel te nemen in een collectief systeem.</p>	
<p>GB</p>	<p><u>Directive 2012/19 / EU (WEEE).</u></p> <p>This informative note is addressed exclusively to owners of devices that present the symbol of Fig. A in the adhesive label showing the technical data applied on the product itself (matricular label): This symbol indicates that the product is classified according to current regulations, as electrical or electronic equipment and e Complies with Directive 2012/19 / EU (WEEE) therefore, at the end of its own useful life, must be treated separately from household waste, delivering it for free at a separate collection point for equipment electrical and electronic products or returning it to the dealer when buying a new equivalent device.</p> <p>The user is responsible for placing the appliance at the end of its life at the appropriate collection facilities, under penalty of the penalties provided for by the current waste legislation.</p> <p>Appropriate separate waste collection for the subsequent start-up of the disposed appliance to recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health and favors the recycling of the materials of which the product is composed.</p> <p>For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service, or the store where the purchase was made.</p> <p>Manufacturers and importers comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme..</p>	



Passione in Cucina

