

SERIE A "2010"

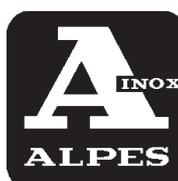
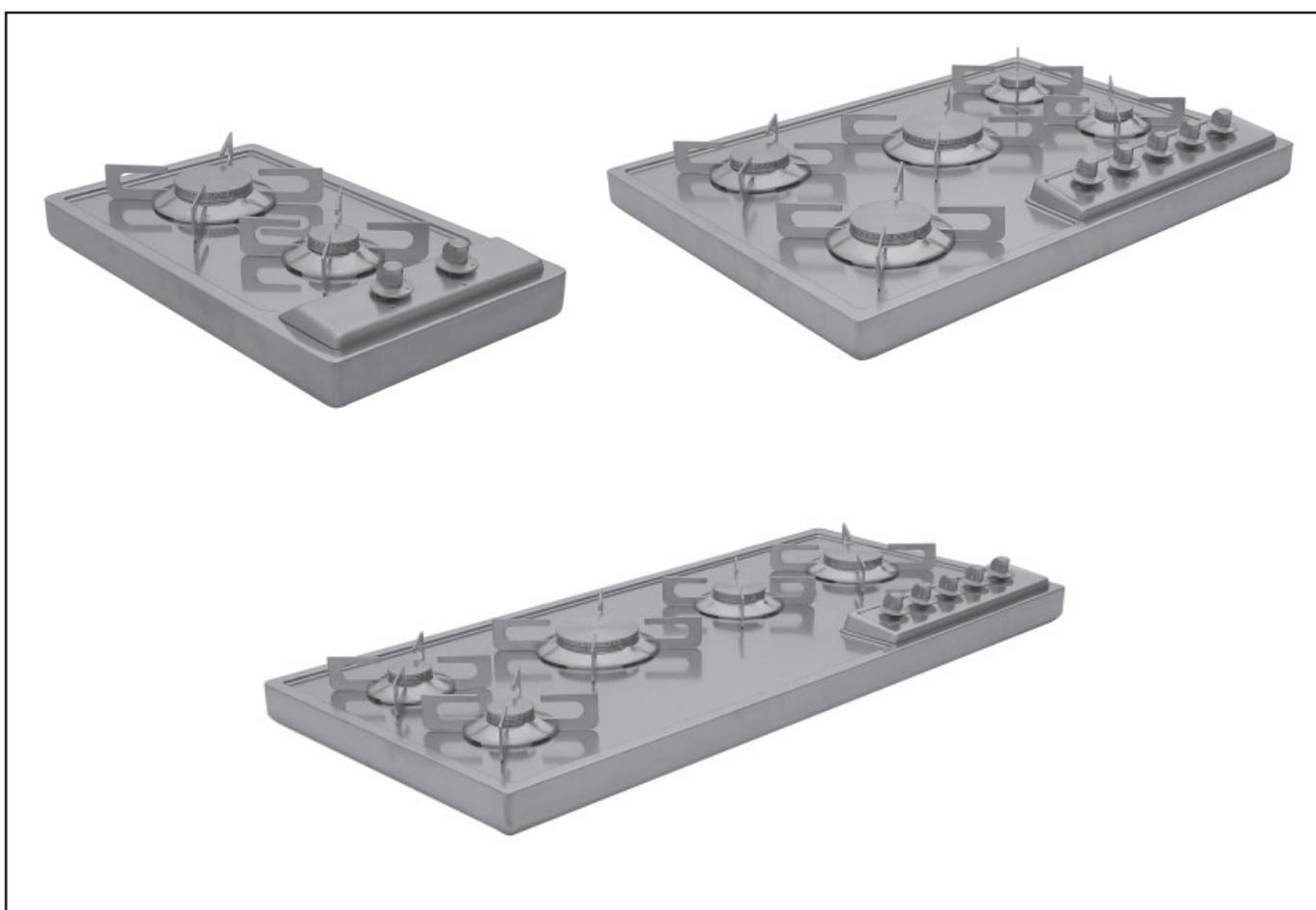
COUNTERTOP GAS HOBS - DEPTH CM 45 - 50

TABLES DE CUISSON À GAZ À POSER -

PROF. 45 - 50 CM



GB Class 1
FR Class 1



INSTRUCTIONS MANUAL
LIVRET D'INSTRUCTIONS

INDEX

Important directions	page	4
Technical and structural features	"	5
Directions for use of gas burners	"	6
Cleaning and maintenance	"	7
Instruction on ventilation of premises:		
1. Air volume	"	9
2. Air inflow	"	9
3. Direct natural ventilation	"	10
4. Single ventilation ducts	"	10
5. Ramified network ventilation ducts	"	10
6. Natural indirect ventilation	"	12
7. Exhaust of stale air	"	13
Installation	"	14
Connection to gas system with knuckle joint:		
- Single hobs	"	17
- Combined hobs	"	18
Connection to the mains	"	19
Conversion to liquid gas (LPG) and minimum flame adjustment	"	20
Technical data for gas	"	21
Electrical diagram		
A 529/2GR - A 529/2GG A 538/2GR - A 538/2GG	"	22
A 548/3G	"	23
A 478/4G - A 558/4G	"	24
A 488/5G - A 498/5G - A 568/5G	"	25
A 578/6G - A 588/6G	"	26
Technical label	"	28

TABLE DES MATIERES

<i>Avertissements importants</i>	<i>page</i>	<i>4</i>
<i>Caractéristiques techniques et de construction</i>	<i>"</i>	<i>5</i>
<i>Normes pour l'emploi des feux à gaz</i>	<i>"</i>	<i>6</i>
<i>Nettoyage et entretien</i>	<i>"</i>	<i>7</i>
<i>Indications pour l'aération des locaux:</i>		
<i>1. Volumes d'air</i>	<i>"</i>	<i>9</i>
<i>2. Arrivée de l'air</i>	<i>"</i>	<i>9</i>
<i>3. Ventilation naturelle directe</i>	<i>"</i>	<i>10</i>
<i>4. Conduits de ventilation séparés</i>	<i>"</i>	<i>10</i>
<i>5. Conduits de ventilation collectifs ramifiés</i>	<i>"</i>	<i>10</i>
<i>6. Ventilation naturelle indirecte</i>	<i>"</i>	<i>12</i>
<i>7. Evacuation de l'air vicié</i>	<i>"</i>	<i>13</i>
<i>Installation</i>	<i>"</i>	<i>14</i>
<i>Raccordement au réseau du gaz avec raccord articulé:</i>		
<i>- Plans de cuisson simples</i>	<i>"</i>	<i>17</i>
<i>- Plans de cuisson juxtaposés</i>	<i>"</i>	<i>18</i>
<i>Branchement au réseau électrique</i>	<i>"</i>	<i>19</i>
<i>Transformation au gaz liquide (GPL) et réglage du minimum</i>	<i>"</i>	<i>20</i>
<i>Connexion allumage du bouton</i>	<i>"</i>	<i>21</i>
<i>Schéma électrique</i>		
<i>A 529/2GR - A 529/2GG A 538/2GR - A 538/2GG</i>	<i>"</i>	<i>22</i>
<i>A 548/3G</i>	<i>"</i>	<i>23</i>
<i>A 478/4G - A 558/4G</i>	<i>"</i>	<i>24</i>
<i>A 488/5G - A 498/5G - A 568/5G</i>	<i>"</i>	<i>25</i>
<i>A 578/6G - A 588/6G</i>	<i>"</i>	<i>26</i>
<i>Etiquette technique</i>	<i>"</i>	<i>28</i>

IMPORTANT DIRECTIONS

Before installing the appliance, make sure it is adjusted to be compatible with the type and pressure of the local gas supply.

Before using the appliance, carefully read this manual and keep it in a safe place for further reference.

When opening the package, check that the appliance is not damaged.

Keep wrapping out of children's reach.

Installation and adjustments must be carried out by specialized personnel only.

This appliance, suitable for domestic applications, must be used for the sole purpose of cooking food, for which it has been designed and manufactured. Do not alter any of the technical features.

When the appliance is connected to the mains, it is important to observe these simple safety regulations:

- never touch the appliance with wet feet or hands
- never work the appliance barefoot
- never allow children or unapt people to use the appliance
- do not pull electric cord
- do not clean the appliance before having previously disconnected it from electric grid
- after use, make sure the burners are off before lifting the appliance.

These instructions are valid only for those countries of destination whose symbols are marked in the operator's manual and on the equipment.

The manufacturer is not liable for improper use of the appliance or for damages deriving from the inefficient or non-connection to the earthing system.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Avant l'installation, vérifier que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et la situation de réglage de l'appareil sont compatibles.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.

Au moment de l'ouverture de l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact.

Ne laissez pas à la portée des enfants les éléments de l'emballage car ceux-ci peuvent représenter un danger potentiel.

L'installation et les divers réglages et mises au point doivent être effectués exclusivement par des techniciens spécialisés.

Cet appareil destiné à l'utilisation domestique, ne doit être employé que pour la cuisson des aliments, usage pour lequel il a été conçu et construit. N'en modifiez en aucun cas les caractéristiques techniques.

Quand l'appareil est branché au réseau électrique, il est important de respecter ces simples normes de sécurité :

- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- n'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus
- ne permettez pas aux enfants ou aux personnes inaptes d'utiliser l'appareil
- ne tirez pas sur le câble électrique
- n'effectuez pas d'opérations de nettoyage avant d'avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation
- après l'utilisation, avant de relever l'appareil, s'assurer que les brûleurs sont éteints.

Ces instructions sont valides uniquement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur le manuel et sur l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou impropre de l'appareil et en cas de détériorations causées par l'absence ou le non fonctionnement du branchement à l'installation de terre.

TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES

The hobs and the components are made in **19/10 chrome-nickel stainless steel**.

Each gas burner consists of a controlled cap flame divider, a radial burner, pan supports and self-contained conveyors.

When the hob is lifted in order to clean the underlying surface, the gas burners remain fixed to it.

The special construction of the controlled cap flame divider guarantees the re-lighting of all the flames in case they are extinguished even partially.

The special shape of the pan supports ensures the perfect stability of the vessels. The self-contained conveyor isolates and protects the flame (from air in the intake and compression) and feeds the burner with the air needed for combustion.

The hobs are equipped with thermoelectric safety device to ensure the immediate stop of gas delivery in case the flame goes out accidentally.

The ramp and tubes distributing the gas to the burners are made in 19/10 chrome-nickel stainless steel. The wires that convey the electric current from the spark generators to the spark plugs are in tinned copper with 7 rheophores, covered in teflon and with a fiber glass lining.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION

*Les tables de cuisson et les pièces qui la composent sont construites en **acier inox au nickel-chrome 19/10**.*

Chaque feu est composé d'un diffuseur de flamme à couronne pilotée, du brûleur radial, des grilles porte-casserolles et des conduits d'amenée d'air autonomes.

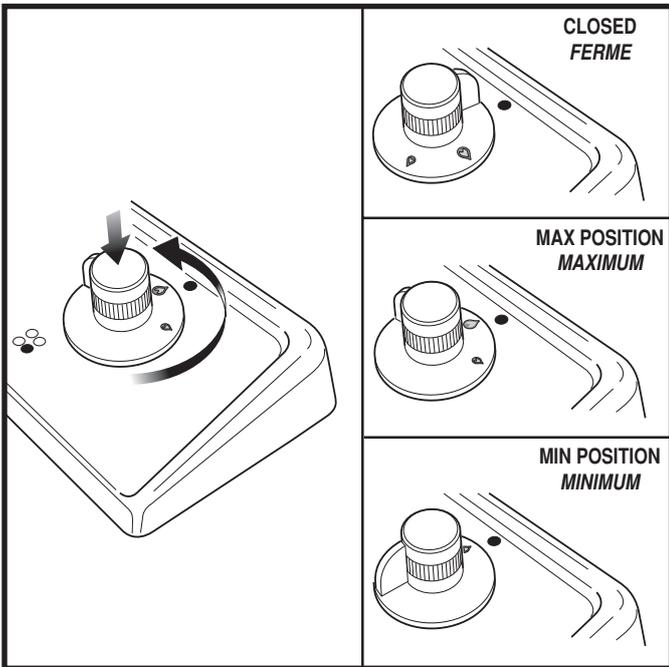
Si la table de cuisson est soulevée pour nettoyer le plan de travail, les feux restent solidaires de la table de cuisson.

La construction particulière du diffuseur de flamme à couronne pilotée garantit le rallumage de toutes les petites flammes en cas d'extinction partielle de celles-ci.

La forme spéciale des grilles assure la stabilité parfaite des récipients qui y sont posés. Le conduit d'amenée d'air isole et protège la flamme (anti-air en aspiration et compression) et alimente de manière autonome le brûleur de l'air nécessaire à la combustion.

Les plaques de cuisson sont équipées du dispositif thermoélectrique de sécurité pour garantir l'interruption immédiate de l'alimentation du gaz si la flamme s'éteint accidentellement.

La rampe et les petits tuyaux qui portent le gaz aux brûleurs sont construits en acier inox au nickel-chrome 19/10. Les câbles qui du générateur d'étincelles portent le courant aux bougies d'allumage sont en cuivre étamé à 7 rhéophores revêtus de teflon et gaine de verre.



DIRECTIONS FOR USE OF GAS BURNERS

Keep an eye on children during use and make sure they do not touch the surfaces and that they keep distant from the appliances when hot and until not completely cooled down.

To ignite the burners press the knob and turn it to the large flame position.

After ignition, hold the knob down for just a few moments to allow the safety device to warm up, then position it to the desired flame intensity.

If the gas control knob becomes hard to turn, please contact the customer service centre nearest you immediately.

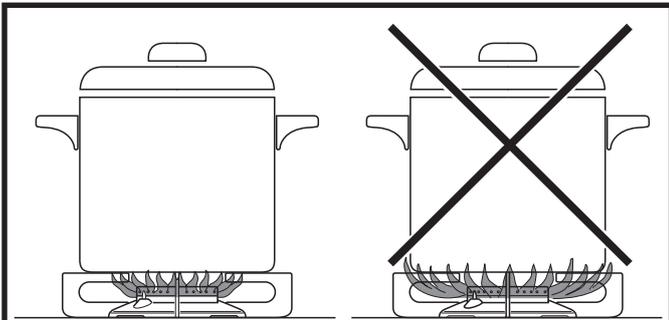
On the fascia panel in correspondence to each knob, a red marking indicates the position of the burner controlled by the knob.

It is important that the diameter of the cooking pot is suitable to the capacity of the burner not to compromise the high efficiency and consequently cause useless waste of energy.

When boiling turn knob to minimum position. Always use pots provided with lids.

Adapter grid

Together with the appliance is supplied, according to the models, an adapter grid to be used exclusively on the auxiliary burner (small one).



Burner diameter (mm) Diamètre brûleur (mm)	Containers diameter (cm) Diamètre récipients (cm)
Rapid burner/ Brûleur rapide	Ø 24 - 26
Semi-rapid burner/ Brûleur semi-rapide	Ø 22 - 26
Ø 100 Ø 85	Ø 16 - 20
Auxiliary burner/ Brûleur auxiliaire	Ø 10 - 14
Ø 50	

NORMES POUR L'EMPLOI DES FEUX A GAZ

Surveiller les enfants pendant tout le temps d'utilisation en faisant attention qu'ils ne touchent pas les surfaces et qu'ils ne restent pas à proximité de l'appareil en fonction ou bien pas complètement refroidi.

Pour allumer les brûleurs, presser et tourner le bouton sur la position "grande flamme".

Après l'allumage garder le bouton enfoncé quelques instants pour laisser au dispositif le temps de se réchauffer puis le tourner sur l'intensité de flamme désirée.

Si le bouton du gaz est dur à tourner, contacter le plus vite possible le centre de service après-vente le plus proche.

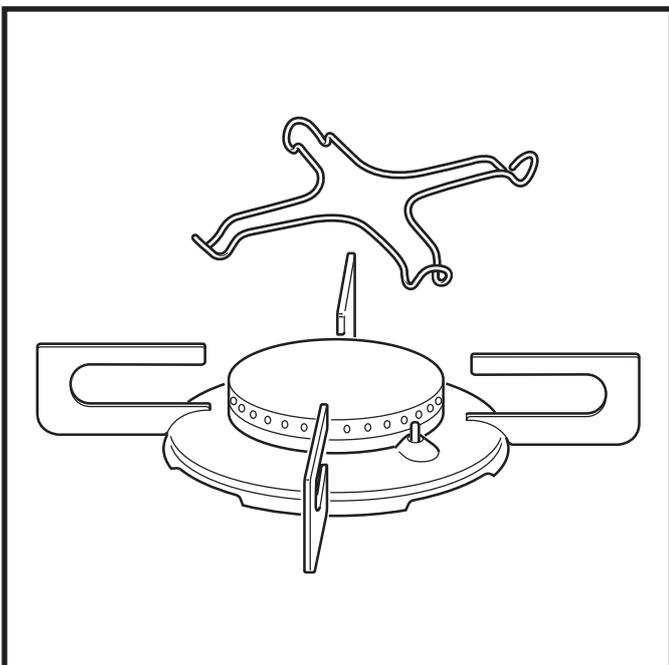
Au niveau de chaque bouton le bandeau des commandes indique en rouge l'emplacement du brûleur commandé par ledit bouton.

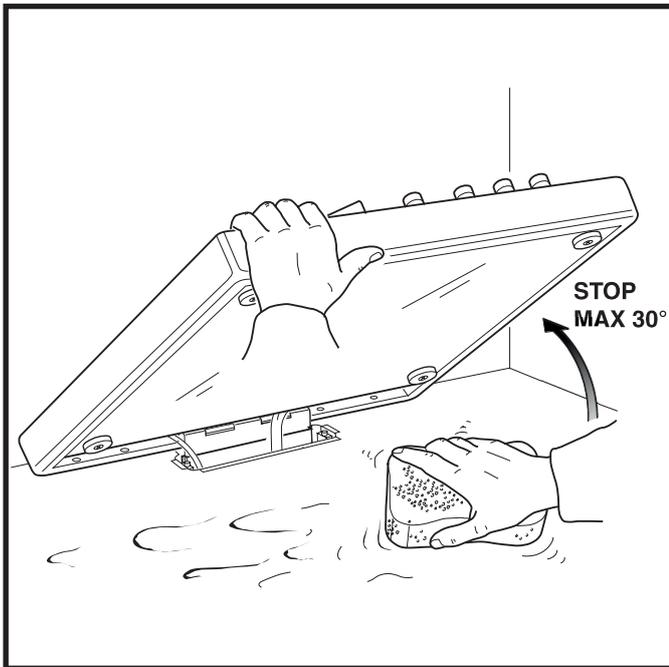
Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur pour ne pas en compromettre le haut rendement et par conséquent gaspiller le combustible.

Au moment de l'ébullition, tourner le bouton jusqu'à la position minimum. Toujours utiliser des récipients munis de couvercle.

Grille réductrice

L'appareil est fourni, suivant les modèles, avec une réduction pour grille à utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire (petit).





CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any type of cleaning operation inside the hob and particularly of the electrical parts, disconnect the plug from the outlet or simply turn off the main switch.

All parts in stainless steel will remain like new (except for the normal burnishing of the grids and the cap flame divider due to heat) if a good cleaning method is adopted.

Use neutral detergents and water, rinse and dry using a soft cloth.

To remove tough dirt, use a creamy detergent suitable for stainless steel (CIF or Stahl Fix) and a soft damp sponge. To clean the pan supports and flame dividers use a slightly abrasive 3M Scotch Brite pad.

Avoid acid-based detergents (chloric, hydrofluoric, phosphoric and muriatic), abrasive scrubbers or iron scouring pads, nor should detergents containing abrasive substances that can scratch the steel surfaces be used.

Avoid contact with the fumes released by acid products (muriatic and chloric) and with substances based on sodium hypochlorite, bleach or ammonia, which are commonly contained in housecleaning products, as they have an oxidizing/corrosive effect on stainless steel.

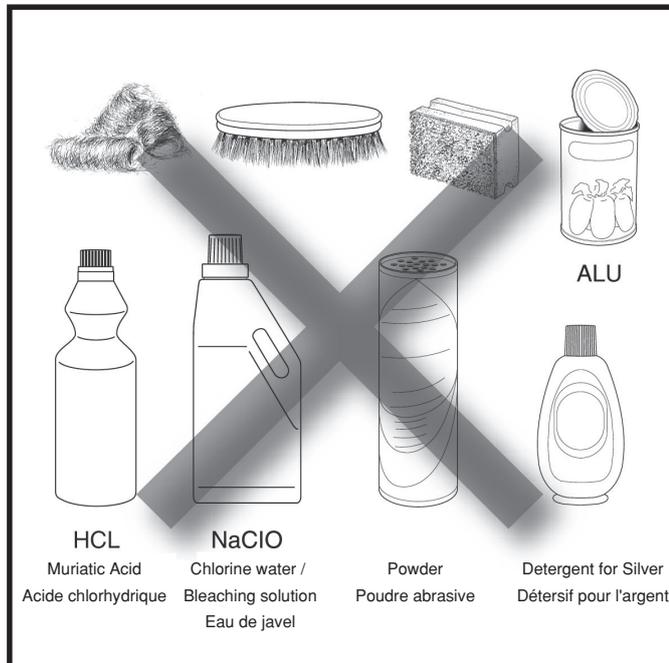
Do not leave steel wool pads or wet metal objects in contact with the steel, as they release iron residues that may cause surface rusting.

Dirt deposits on the working surface can also be easily removed by lifting the hob and tilting it max 30°, after you have wiped any residual liquids off the top.

When cleaning, make sure that the holes in the gas nozzles and burner rings are not clogged.

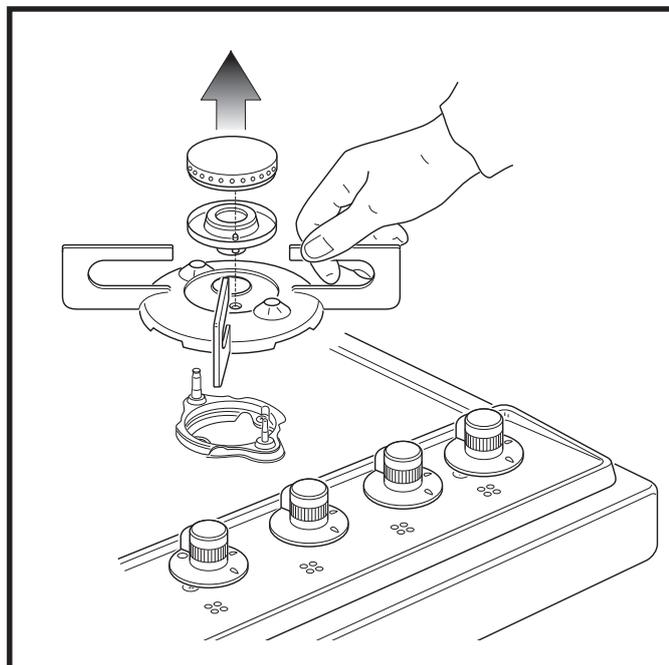
Periodically carry out a thorough cleaning of the spark plugs (ceramic element and electrode) to avoid ignition problems. Furthermore keep the burner thermocouples clean to ensure the proper functioning of the safety valves.

Check them often and if necessary clean them with a wet cloth, remove encrustations with a Scotch Brite pad, but do not use metal implements.



After cleaning, reassemble the whole making sure that grids, burners and cap flame dividers all fit perfectly into place.

The gasket for each gas valve on the control panel must not be removed. In case of removal reposition it properly.

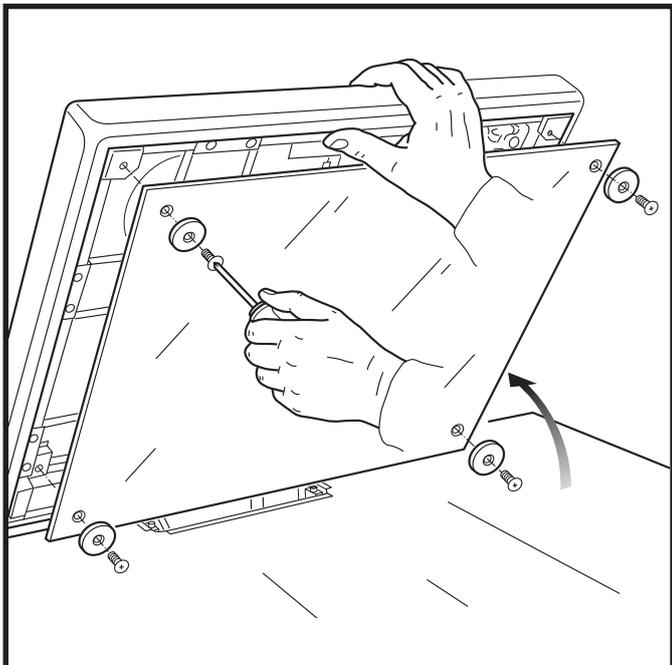


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage à l'intérieur du plan et en particulier, des parties électriques, débrancher la prise de courant ou plus simplement éteindre l'interrupteur général.

Toutes les parties en acier inox se maintiendront dans l'état d'origine (à part le brunissage dû à la chaleur qui se vérifiera sur les grilles et les diffuseurs de flamme) à condition de les nettoyer normalement avec de l'eau et un détergent neutre, de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux.

Quand la table de cuisson est très sale, utiliser un détergent en crème spécifique pour les surfaces en inox (CIF ou Stahl Fix) et une éponge non abrasive humide. Pour les grilles porte-



casseroles et les diffuseurs de flamme, on peut utiliser par contre une éponge légèrement abrasive Scotch-Brite 3M.

Éviter absolument les détergents à base d'acides (chlorique, fluorhydrique, phosphorique), les pailles de fer et les détergents contenant des substances abrasives pouvant en rayer la surface. Éviter également le contact avec les vapeurs émanant de produits acides (chlorhydrique et chlorique) ou à base d'hypochlorite de soude, eau de javel ou ammoniacale contenus généralement dans les produits d'entretien pour la maison car ils peuvent avoir une action corrosive sur l'acier inox.

Ne pas laisser de tampons à récurer ou des objets métalliques posés sur l'acier car ils laisseraient des résidus ferreux entraînant un risque de rouille superficielle.

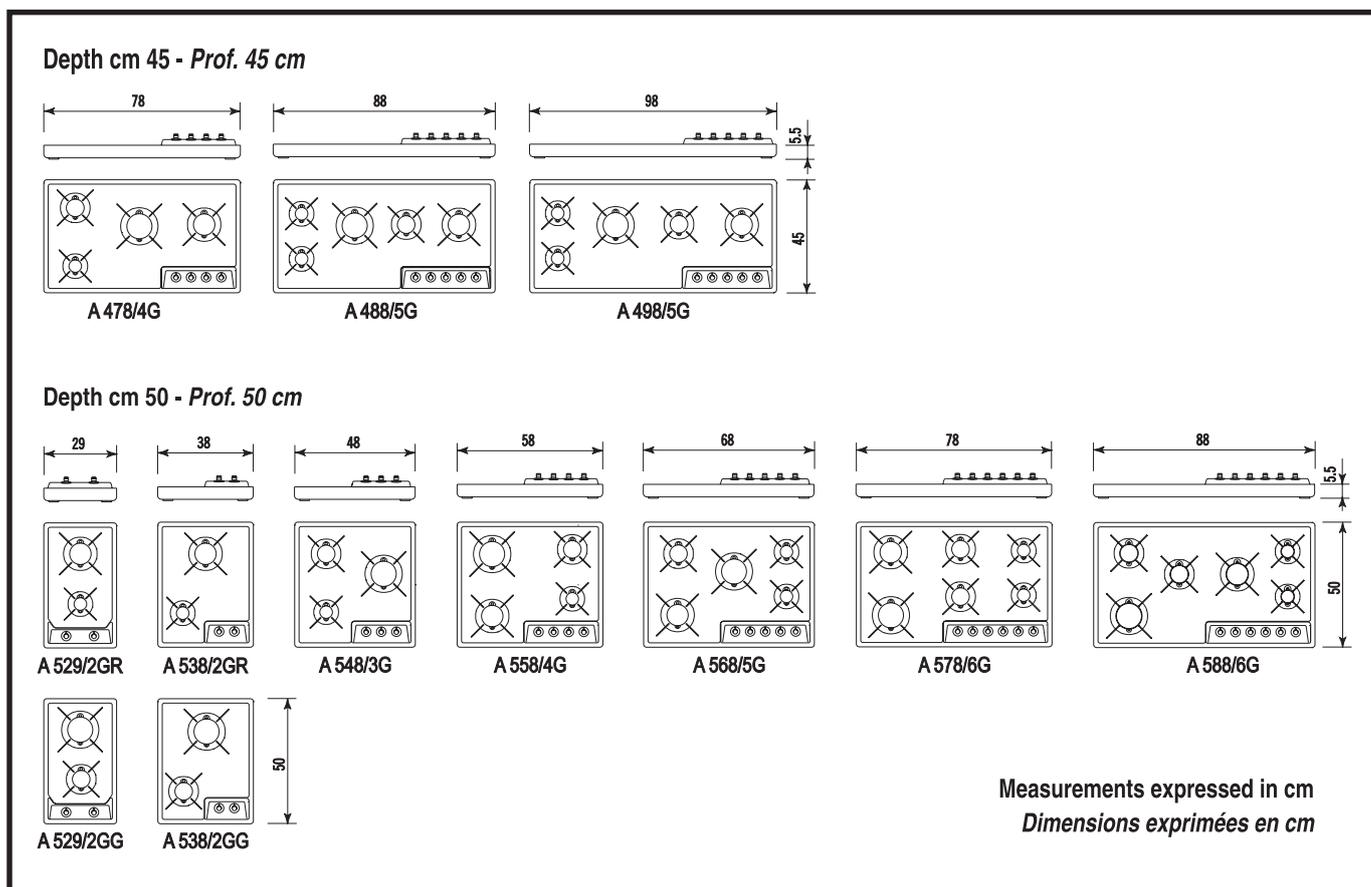
La saleté qui pourrait se déposer sur le plan peut s'éliminer facilement en relevant l'appareil et en l'inclinant de 30° maximum après avoir essuyé les éventuels liquides présents sur la table de cuisson.

Durant le nettoyage, vérifier que les trous des buses et des diffuseurs de flamme ne soient pas bouchés.

Procéder périodiquement à un nettoyage approfondi des bougies (céramique et électrode) pour éviter les difficultés d'allumage. De plus, pour le bon fonctionnement des vannes de sécurité, il faut que les thermocouples sur les brûleurs restent propres.

Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide, éliminer les éventuels résidus secs avec une éponge Scotch-Brite en évitant absolument l'emploi d'instruments métalliques.

Contrôler lors de leur remise en place que les grilles, les brûleurs et les diffuseurs de flamme soit bien dans leur logement. **Le joint présent sur le bandeau de commande au niveau de chaque bouton ne doit pas être enlevé. Si cela se produit, le remettre soigneusement en place.**



INSTRUCTION ON VENTILATION OF PREMISES

Warning: this appliance can be installed to operate in permanently ventilated premises in compliance with national laws in force BS 5440 of 1976.

1. Air volume

It is important that in the premises where the gas appliances are installed (type A or B, or cooking appliances) flows as much air as needed by the regular combustion of the gas and of the ventilation of the premise. It is therefore important to remember that the combustion of 1 m³ of gas requires about the following air volumes:

Manufactured gas	(H _s = 18,8 MJ/m ³)	5 m ³
Natural gas	(H _s = 38,6 MJ/m ³)	11 m ³
LPG	(H _s = 101,8 MJ/m ³)	30 m ³
LPG mixture (25%) - air	(H _s = 27,2 MJ/m ³)	8 m ³
LPG mixture (50%) - air	(H _s = 56,5 MJ/m ³)	16 m ³

For appliances with draft baffle - windproof device the values of the air volumes must be increased according to the feature of the device.

2. Air inflow

Natural inflow of air must occur directly through:

- permanent openings on walls of the premises
 - ventilation ducts, single or ramified network
- The ventilation air must be collected directly from outside, far from pollution sources.

Indirect ventilation is also possible, through collection of air from adjacent premises as per the standards and limitations described in point 6.

Warning:

- The use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the premises in which it is installed. Make sure to provide proper room ventilation keeping air outlets open or by installing a ducted hood.
- The heavy duty application of an appliance requires additional ventilation, for example the opening of a window or a more efficient ventilation by increasing mechanical suction power where available.

INDICATIONS POUR L'AERATION DES LOCAUX

Attention: Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux ventilés en permanence selon les prescriptions des normes en vigueur.

Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 Août 1977, et à la Norme D.T.U. P45-204.

1. Volumes d'air

Il est indispensable que dans les locaux où sont installés des appareils à gaz (de type A ou B ou des appareils de cuisson) puisse affluer au moins autant d'air que la quantité nécessaire à la combustion régulière du gaz et à la ventilation du local. Il est utile de rappeler que la combustion d'1 m³ de gaz demande environ les volumes d'air suivants:

- gaz en bouteille	(H _s = 18,8 MJ/m ³)	5 m ³
- gaz naturel	(H _s = 38,6 MJ/m ³)	11 m ³
- LPG	(H _s = 101,8 MJ/m ³)	30 m ³
- mélange LPG (25%) - air	(H _s = 27,2 MJ/m ³)	8 m ³
- mélange LPG (50%) - air	(H _s = 56,5 MJ/m ³)	16 m ³

Pour les appareils avec dispositif brise-tirage anti-vent, les valeurs des volumes d'air doivent être majorés suivant les caractéristiques du dispositif.

2. Arrivée de l'air

L'arrivée naturelle de l'air doit s'effectuer par voie directe à travers:

- des ouvertures permanentes pratiquées sur les murs du local à ventiler et donnant sur l'extérieur
 - des conduits de ventilation séparés ou bien collectifs ramifiés
- L'air pour la ventilation doit être prélevé directement à l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution.

On peut recourir à la ventilation indirecte, en prélevant de l'air dans les locaux contigus à ceux qui doivent être ventilés à condition de respecter les prescriptions et les limitations décrites au point 6.

Avertissements!

- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la pièce soit correctement aérée en maintenant les orifices de ventilation naturelle ouverts ou en installant une hotte aspirante avec conduit d'évacuation.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus importante, à travers, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe.

3. Direct natural ventilation

Openings on outer wall of the premise to be ventilated (fig. 1 and 2).

These openings must meet the following requirements:

- a) having a passage with total net through cross-section of at least 6 cm^2 for each kW of thermal capacity installed, with a minimum of 100 cm^2
- b) be made in such a way that the openings, on either side of the wall cannot be blocked
- c) be protected with grids for e.g., metal screens etc. so as to not reduce the cross-section mentioned above
- d) be located almost flush with the floor so as to avoid hindering the correct operation of the combustion discharge devices: in case this cannot be done, the cross-section of the ventilation openings must be increased by 50%.

4. Single ventilation ducts

In case of comburent air feed through the ducts (fig. 3), the available draft, produced by the appliance installed and the relative combustion products exhaust, must be greater than the sum of the resistances offered by the ducts (friction resistance, resistance for possible direction changes, throttles etc.).

The ventilation ducts must run horizontally and vertically; the sections that run horizontally must be of minimum length.

The unions between horizontal and vertical duct sections must not have narrower cross-section and sharp bends. The union angle between the axes of two consecutive duct lengths must not be less than 90° . The air inlet in the premise to be ventilated must be located down low and in such a position that it does not interfere with the discharge of the combustion products and it must also be protected by a grid or screen.

5. Ramified network ventilation ducts

In case of comburent air feed through ramified network ducts, the sum of the resistances offered by such ducts (friction resistance, resistance for possible direction changes, throttles etc.) can be equal to 10% maximum of the draught available, produced by the different appliances installed on different levels and by the relative exhaust system of the combustion products. The ramified network ventilation ducts must run vertically only with up flow (fig. 4).

The air inlet in the premise to be ventilated must be located down low and in such a position that it does not interfere with the discharge of the combustion products and it must also be protected by a grid or screen.

3. Ventilation naturelle directe

Ouvertures sur les murs extérieurs du local à ventiler (fig. 1 et 2).

Ces ouvertures doivent satisfaire les conditions suivantes:

- a) avoir une section libre totale nette de passage d'au moins 6 cm^2 pour chaque kW de débit thermique installé avec un minimum de 100 cm^2*
- b) être réalisées de manière que les orifices d'ouverture aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur ne puissent pas être bouchés*
- c) être protégées par exemple par des grilles, un grillage métallique etc. sans pour autant réduire la section utile indiquée plus haut*
- d) être situées à une hauteur proche du niveau du sol sans gêner le fonctionnement correct des dispositifs d'évacuation des produits de la combustion; là où cette position n'est pas possible, il faudra augmenter d'au-moins 50% la section des ouvertures de ventilation.*

4. Conduits de ventilation séparés

Dans le cas d'amenée d'air comburant à travers des conduits (fig.3), le tirage disponible, produit par l'appareil d'utilisation installé et par le système d'évacuation des produits de la combustion correspondant, doit être supérieur à la somme des résistances offertes par les conduits (résistances de frottement, résistances pour les éventuels changements de direction, étranglements etc.).

Les conduits de ventilation doivent suivre un parcours horizontal et vertical: les segments horizontaux doivent avoir une longueur réduite au minimum.

Les raccords entre les segments horizontaux et verticaux doivent être réalisés sans réduction de section à angles aigus. L'angle de raccord entre les axes de deux segments successifs de conduit ne doit pas être inférieur à 90° . L'orifice d'introduction dans le local à ventiler doit être placé en bas et dans une position ne gênant pas l'évacuation des produits de la combustion. Il doit être protégé par une grille ou des dispositifs similaires.

5. Conduits de ventilation collectifs ramifiés

Dans le cas d'amenée de l'air comburant par l'intermédiaire de conduits collectifs ramifiés, la somme des résistances offertes par ces conduits (résistances de frottement, résistances pour les éventuels changements de direction, étranglements etc..) peut être égale au maximum à 10% du tirage disponible, produit par les différents appareils d'utilisation installés aux différents étages et par le système d'évacuation des produits de la combustion correspondant. Les conduits de ventilation collectifs ramifiés doivent en outre suivre un parcours uniquement vertical avec flux ascendant (fig.4).

L'orifice d'introduction dans le local à ventiler doit être placé en bas et dans une position ne gênant pas l'évacuation des produits de la combustion. Il doit être protégé par une grille ou des dispositifs similaires.

Fig. 1

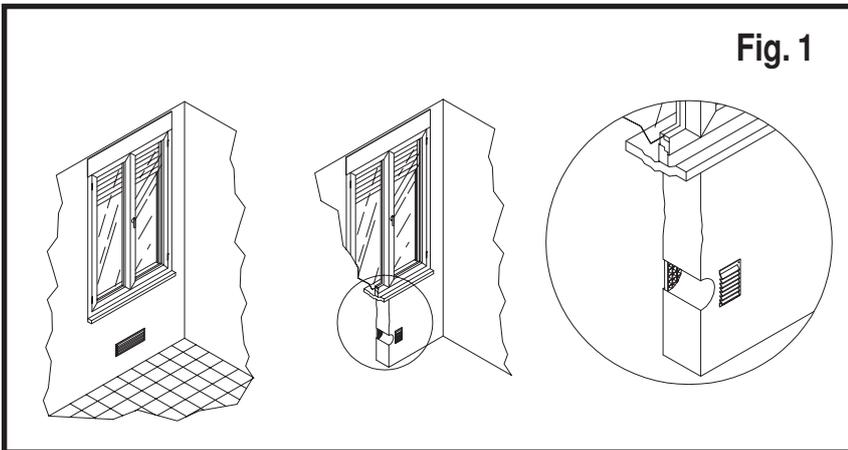


Fig. 2

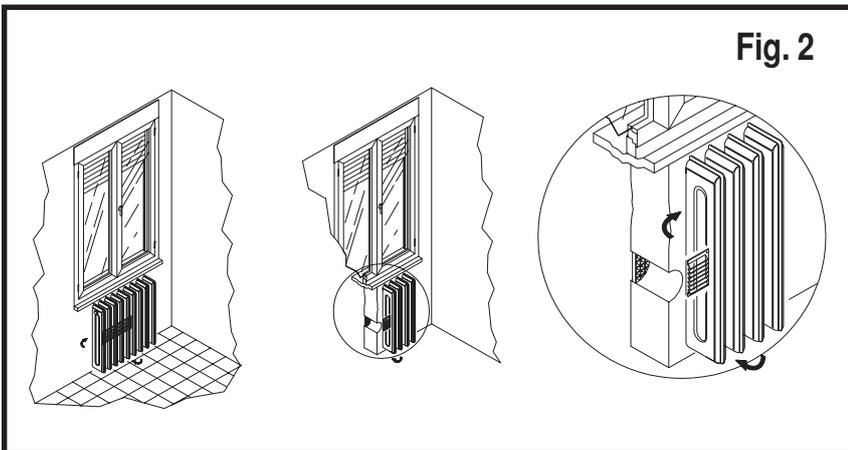


Fig. 3

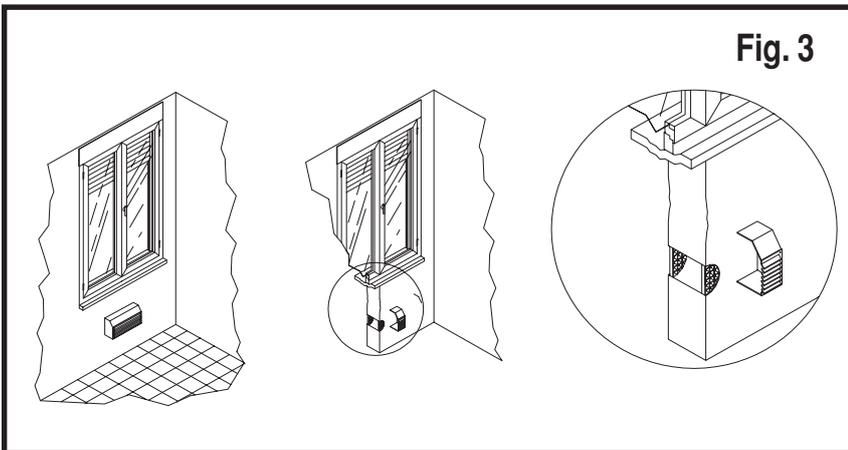
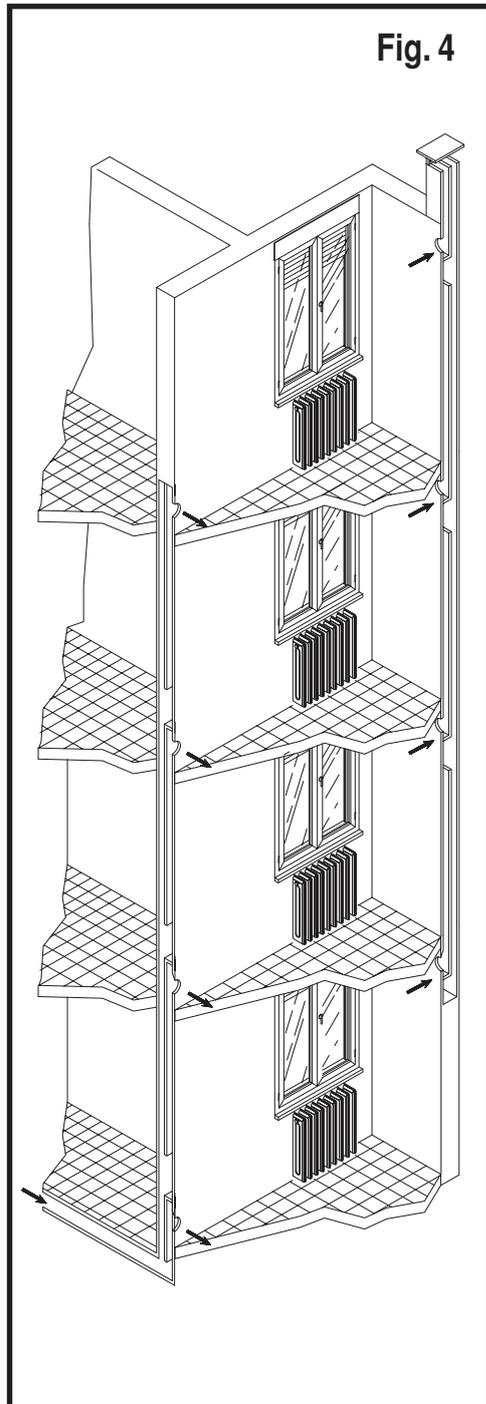


Fig. 4



6. Natural indirect ventilation

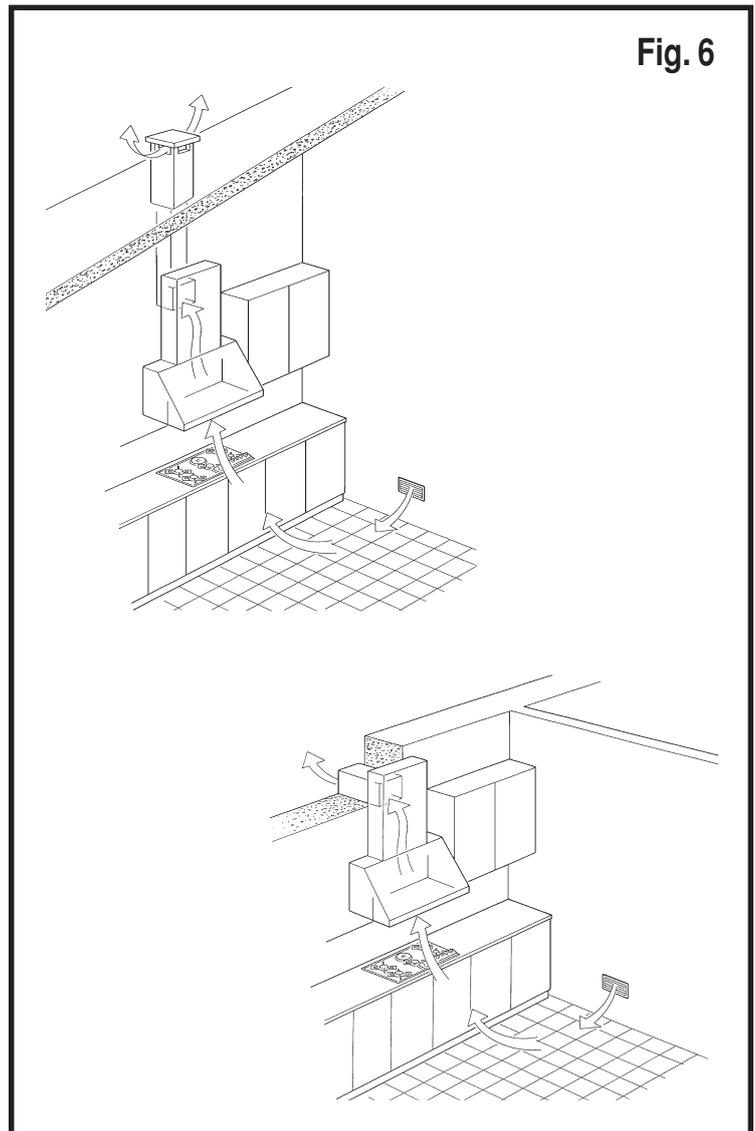
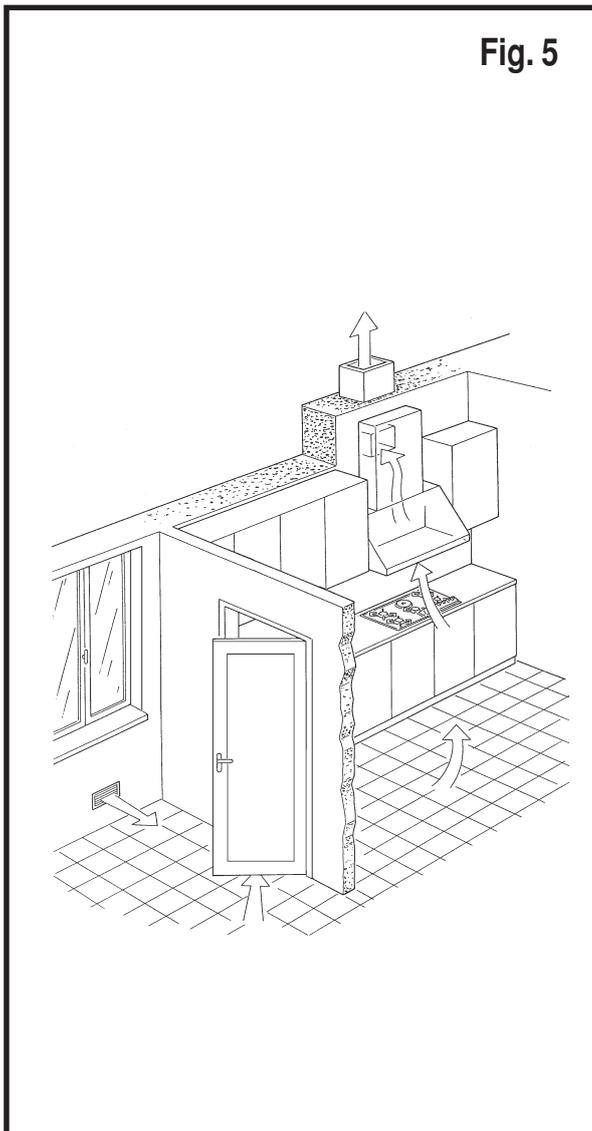
Indirect ventilation is also possible, through collection of air from adjacent premise (fig. 5) as long as:

- the adjacent premise features direct ventilation, in compliance with a), b) and c) of point 3
- in the premise to be ventilated, the appliances installed are connected to exhaust systems
- the adjacent premise is not a bedroom nor is it of common every day usage
- the adjacent premise is not hazardous to fire, such as garages, warehouses fuel depot, etc.
- the adjacent premise is not vacuum as to the premise to be ventilated due to reverse draught (the reverse draught can be caused by the presence in the premise of another working usage appliance with any type of fuel, a fireplace, or any exhaust system for which an air inlet has not been provided)
- the air flow of the adjacent premise up to the one to be ventilated occurs freely through permanent openings having overall net cross-section not less than the one indicated in point 3. Such openings can also be obtained by increasing the clearance between the door and the floor.

6. Ventilation naturelle indirecte

L'afflux de l'air peut provenir également d'un local adjacent (fig. 5) à condition que:

- le local adjacent soit muni de ventilation directe, conforme aux paragraphes a), b) et c) du point 3
- dans le local à ventiler soient installés uniquement des appareils raccordés à des conduits d'évacuation
- le local adjacent ne soit pas destiné à une chambre à coucher ou ne constitue pas une partie commune de l'immeuble
- le local adjacent ne soit pas un local avec risque d'incendie, comme par exemple garages, dépôts de matériaux combustibles etc.
- le local adjacent ne soit pas mis en dépression par rapport au local à ventiler par effet de tirage contraire (le tirage contraire peut être provoqué par la présence dans le local d'un autre appareil d'utilisation en fonction avec n'importe quel type de combustible, par une cheminée ou bien par un dispositif d'aspiration quelconque, pour lesquels on n'a pas prévu une arrivée d'air)
- le flux de l'air du local adjacent jusqu'à la pièce à ventiler peut s'effectuer librement à travers des ouvertures permanentes, de section nette globalement non inférieure à celle indiquée au point 3. Ces ouvertures pourront également être faites en augmentant la fissure entre la porte et le sol.



7. Exhaust of stale air

In the premises where gas appliances are installed it may be necessary, in addition to the inlet of comburent air, to the exhaust of stale air, with consequent inlet of another equal quantity of clean air (fig. 6).

If the exhaust of the stale air occurs with a mechanical means (electric fan) the following conditions will have to be observed:

- a) if in the premise is present an outlet duct not in use, it must be closed
- b) The ventilation opening of the premise in which have been installed gas appliances must be increased in compliance with the maximum air discharge needed by the electric fan, according to the following table:

Maximum discharge in m ³ /h	Air inlet speed in m/s	Air passage additional net cross section in cm ²
up to 50	1	140
over 50 - 100	1	280
over 100 - 150	1	420

- c) the electric fan must not influence the correct exhaust of the combustion products in case of appliances that collect the combustion air in the room. This should be checked through a draught test by making the fan work at maximum speed and the gas appliance at maximum and minimum rated power stated by the manufacturer. Furthermore, in case the appliance is connected to a ramified network flue, the electric fan running at maximum speed together with the appliance switched off, must not cause a vacuum in the premise as to the stack itself.

Note 1 - If the solenoid valve is installed in a premise without openings, the necessary air inflow must take place through a ventilation duct, or directly from an adjacent premise, provided with adequate opening. If in this last premise is installed a gas appliance, the necessary ventilation air will be the one for the appliance increased by the one necessary for the presence of the electric fan.

Note 2 - The actual discharge of an electric fan is in accordance to the volume of the room to be ventilated, bear in mind that for a kitchen the hourly air change is 3 - 5 times its volume.

7. Evacuation de l'air vicié

Dans les locaux où sont installés des appareils à gaz, en plus de l'introduction d'air comburant, on peut avoir besoin d'éliminer également l'air vicié, en introduisant par conséquent le même volume d'air propre et non vicié (fig. 6).

Si l'évacuation de l'air vicié est effectué à l'aide d'un moyen mécanique (électroventilateur), il faudra respecter les conditions suivantes:

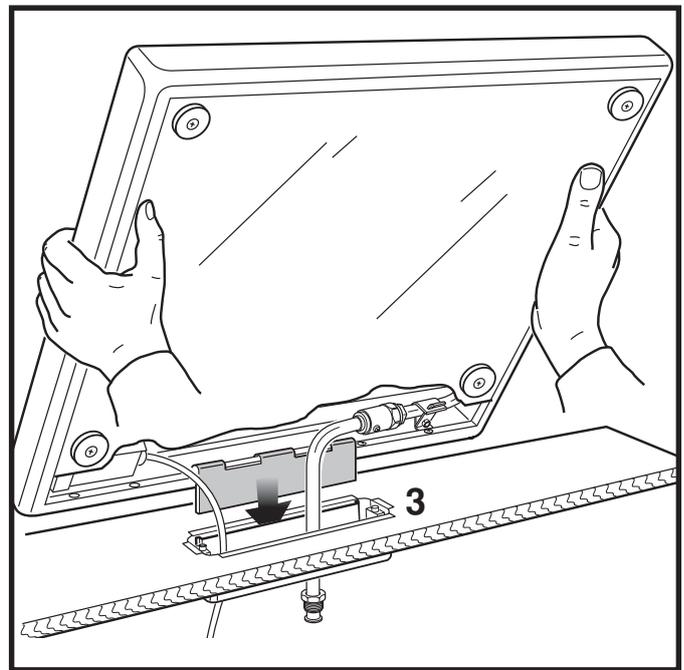
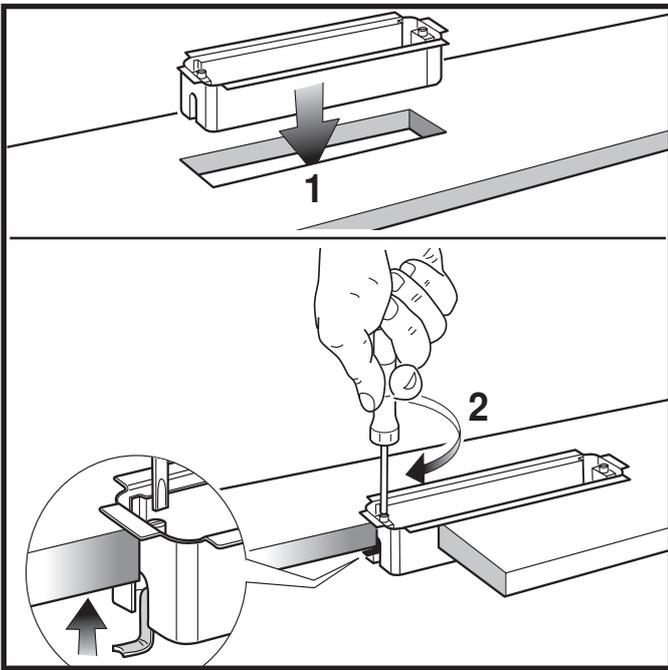
- a) si le local possède un conduit d'évacuation ordinaire hors service, il faut le boucher
- b) l'orifice de ventilation du local où sont installés les appareils à gaz doit être augmenté en fonction du débit d'air maximum nécessaire à l'électroventilateur, d'après le tableau suivant:

Débit maximum en m ³ /h	Vitesse entrée air en m/s	Section nette supplémentaire en passage air en cm ²
Jusqu'à 50	1	140
au-delà de 50 ÷ 100	1	280
au-delà de 100 ÷ 150	1	420

- c) l'action de l'électroventilateur ne doit pas influencer l'évacuation correcte des produits de la combustion dans le cas d'appareils prélevant l'air de combustion dans la pièce. Il faudra donc vérifier ce point en effectuant un essai de tirage, en faisant fonctionner le ventilateur à sa puissance maximum et l'appareil à gaz aux puissances nominales maximum et minimum déclarées par le constructeur. De plus, dans le cas d'appareil relié à un conduit collectif ramifié (c.c.r.), l'électroventilateur à sa puissance maximum et avec l'appareil atteint ne doit pas mettre le local en dépression par rapport au c.c.r. proprement dit.

Note 1 - Si l'électroventilateur est installé dans un local sans ouvertures, l'afflux de l'air qui lui est nécessaire doit s'effectuer à travers un conduit de ventilation ou bien directement d'une pièce adjacente, munie d'ouverture adéquate. Si un appareil à gaz est installé dans ce dernier local, l'air de ventilation nécessaire sera celui pour l'appareil augmenté de l'air requis par la présence de l'électroventilateur.

Note 2 - Le débit effectif d'un électroventilateur dépend du volume de la pièce à ventiler, en tenant compte que pour un local de cuisine, le renouvellement horaire d'air est de 3 à 5 fois son volume.



INSTALLATION

Class 1 appliance.

It is important that all the operations relative to the installation, adjustment, conforming to the type of gas available, are performed by qualified personnel in compliance with national laws in force, CP344 standard, and all recognized by the Corgi Institute.

Drill the hole in the working surface for installation of the cable guide and gas pipe box, securing it to the top by means of the two screws; follow the instructions in the diagrams on page 15 and 16.

Make sure to leave a minimum clearance of 2.5 cm from back panel or the rear wall and 5 cm from any side walls (also in the event of combinations with other appliances).

The connection to the gas supply system must be performed in compliance with national laws in force.

Connect to mains by plugging the special power cord with die-casted three-pole connector into the power outlet, accessible to the user after installation has been completed.

The appliance must be earthed. All electrical parts are 230 V ~ - 50 Hz.

Our company is not liable for damages to people or things caused by the faulty or deficient connection of the earthing line.

We suggest that the hob should be placed underneath a hood, at a minimum distance of 60 cm to a maximum of 75 cm.

The degree of protection against fire hazards of the appliance is of Y-type, therefore the latter can be drawn near to walls higher than the work top.

The base unit for the hob does not require any special structural feature for the insulation or aeration of the appliance.

INSTALLATION

Appareil de classe 1.

Il faut que toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage, à l'adaptation au type de gaz disponible soient effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes nationales en vigueur NF C 15-100.

Effectuer le trou sur le plan de travail pour l'encastrement du boîtier de passage des câbles et le conduit du gaz, en le fixant au plan avec les deux vis, en suivant les indications des schémas des pages 15 et 16.

Nous recommandons de respecter une distance minimum de 2,5 cm par rapport au dossier ou par rapport au mur arrière et de 5 cm par rapport aux éventuels murs latéraux (ou dans le cas éventuel d'association avec d'autres appareils).

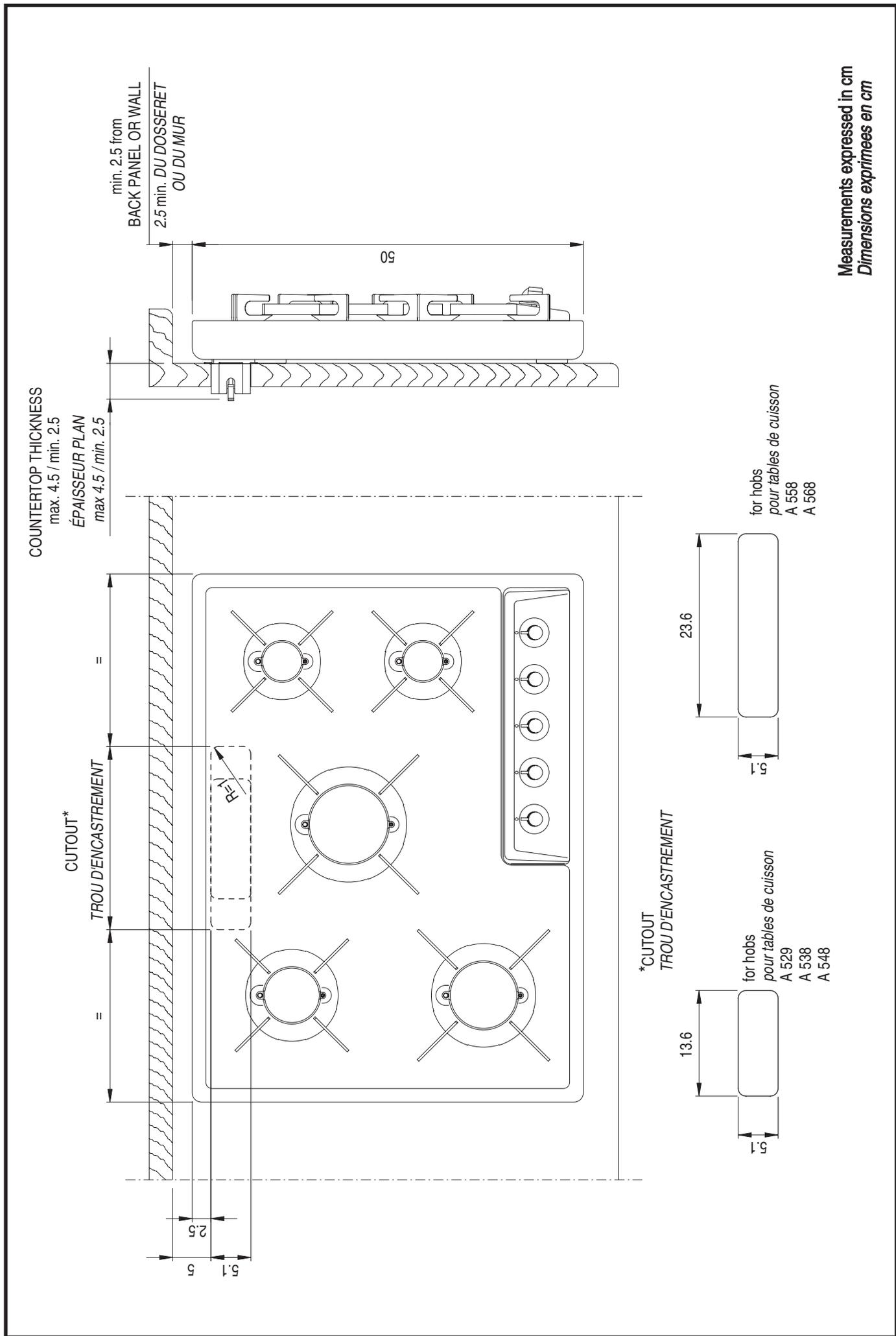
Le raccordement au réseau du gaz doit être fait avec un tuyau flexible inox conformément aux normes en vigueur.

Effectuer le branchement électrique en appliquant la fiche fournie au câble d'alimentation correspondant et l'introduire dans la prise de courant accessible à l'utilisateur une fois l'installation effectuée. Conformément aux normes en vigueur, il est obligatoire d'effectuer toujours une mise à la terre efficace. Les parties électriques fonctionnent à une tension de 230 V ~ - 50 Hz. Notre société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant de l'absence de la mise à la terre ou d'une mise à la terre défectueuse.

Il est opportun de placer la table de cuisson sous une hotte à une distance minimum de 60 cm jusqu'à un maximum de 75 cm.

Le degré de protection contre les risques d'incendie de l'appareil est de type Y, il peut donc être juxtaposé à des parois plus hautes par rapport au plan de travail.

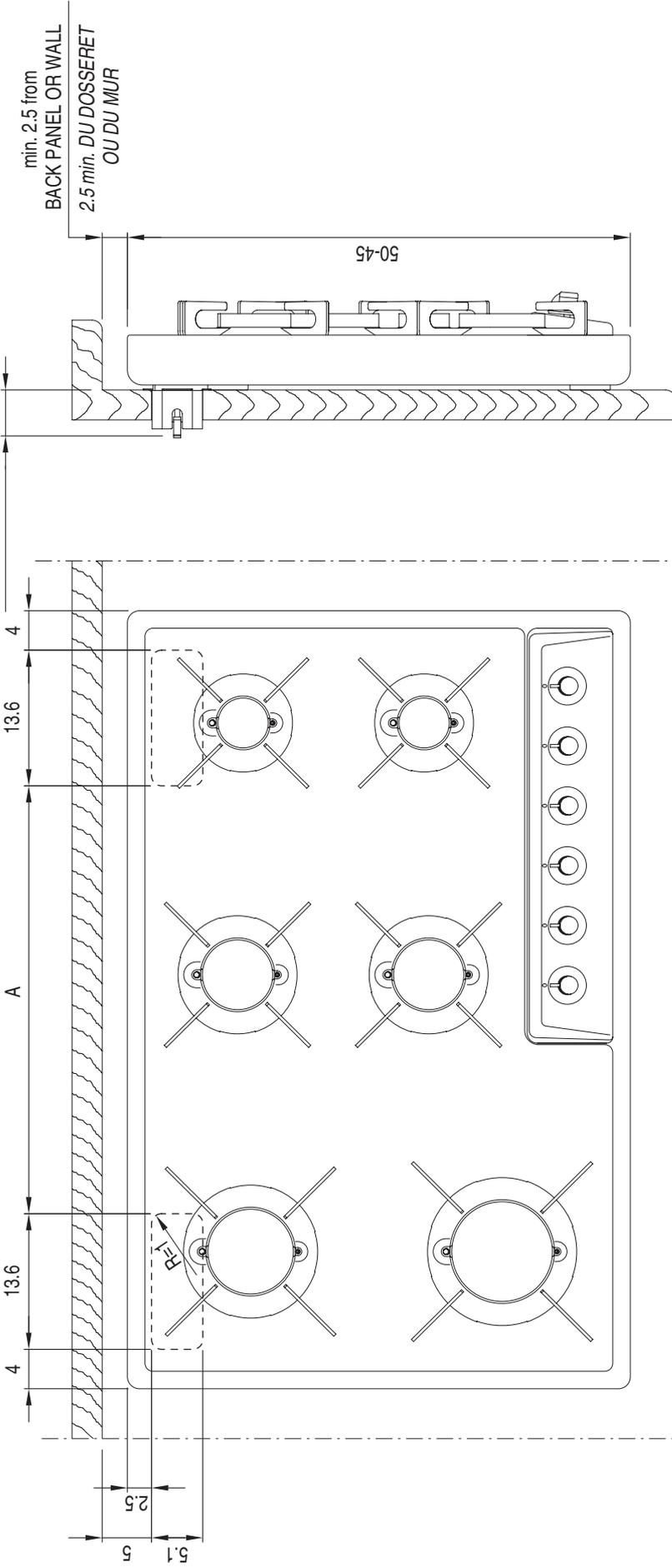
L'élément de base pour table de cuisson seulement n'a besoin d'aucune particularité de construction pour l'isolation ou l'aération de l'appareil.



COUNTERTOP THICKNESS
max. 4.5 / min. 2.5
ÉPAISSEUR PLAN
max 4.5 / min. 2.5

CUTOUT
TROU D'ENCASTREMENT

CUTOUT
TROU D'ENCASTREMENT



min. 2.5 from
BACK PANEL OR WALL
2.5 min. DU DOSSERET
OU DU MUR

50.45

A

13.6

4

13.6

4

2.5

5.1

for hobs
pour tables de cuisson
distance A = 42.9
A 578 - A 478 distance A = 52.9
A 588 - A 488 distance A = 62.9
A 498

Measurements expressed in cm
Dimensions exprimées en cm

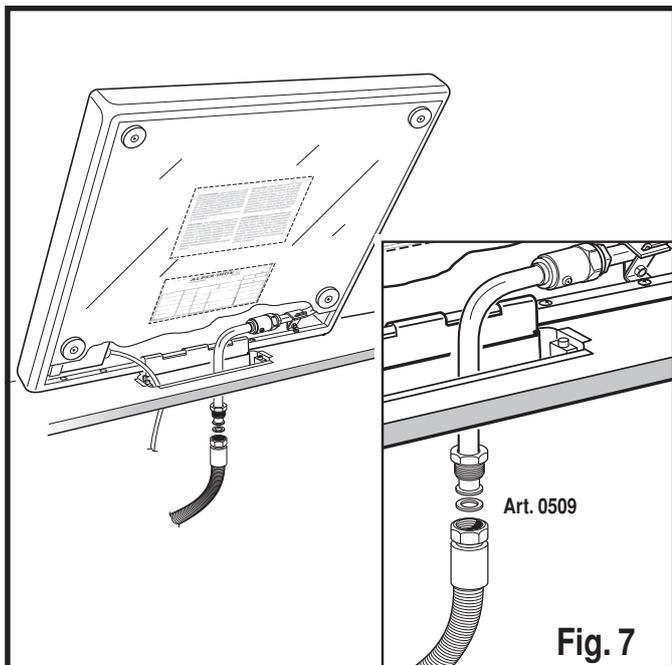


Fig. 7

CONNECTION TO GAS SYSTEM WITH KNUCKLE JOINT

Single hobs

Our hobs have been designed for methane gas functioning at a rated pressure of 20 mbar and must be connected to the gas supply system in accordance with BS 5386 part. 4.

The hobs are outfitted with tapered coupling (art. 1255 with gas threading in compliance with ISO 7-1 standard) for connection as in (fig. 9).

When installation of hob has been completed, test tightness of gas circuit using a soapy solution but never a flame.

To prevent squeezing or damaging the connection hoses avoid contact with mobile parts.

To connect to the liquid gas, use a pressure regulator on the gas cylinder in compliance with national laws in force.

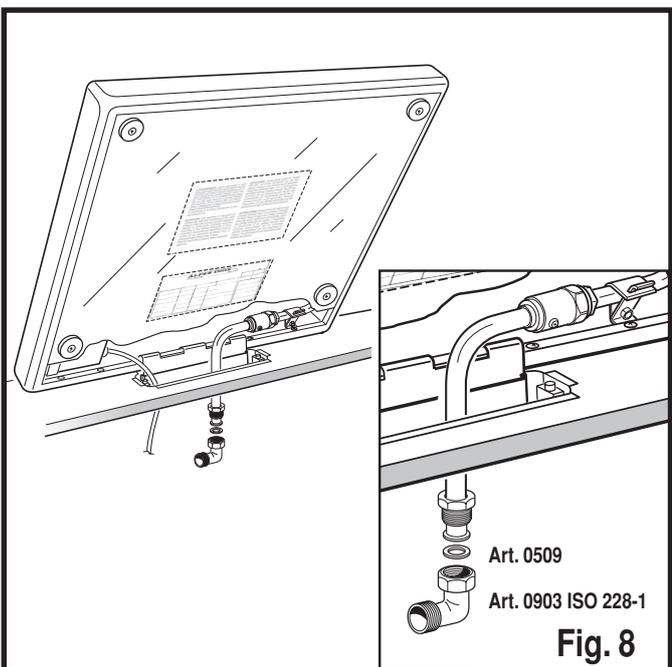


Fig. 8

RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ AVEC RACCORD ARTICULE

Plans de cuisson simples

Nos plans de cuisson sont conçus pour fonctionner avec du gaz méthane à la pression nominale de 20 mbars et doivent être raccordés à la ligne d'alimentation du gaz selon les normes NF D 26.121 pour tuyau métallique flexible en acier inox (avec filetage gaz conforme à la norme ISO 228-1), d'une extension maximum de 2000 mm. Pour garantir une étanchéité parfaite, interposer la garniture prévue à cet effet, fournie avec l'appareil (fig. 7).

Si l'espace sous la table de cuisson et dans la partie arrière du meuble est insuffisant pour faire descendre le tuyau flexible, on peut effectuer le raccordement sur le côté en utilisant le raccord coudé art. 0903 inclus dans la fourniture.

Celui-ci devra être monté à la rallonge de la rampe suivant le dessin (fig. 8) en veillant à interposer la garniture art. 0509, fournie avec l'appareil.

Quand l'installation est terminée, s'assurer que l'étanchéité du circuit du gaz est parfaite, en utilisant une solution savonneuse, mais jamais une flamme!

Vérifier également que le tuyau de raccordement ne peut pas se trouver en contact avec des parties mobiles qui pourraient endommager le raccordement ou l'écraser.

Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposer un régulateur de pression conformément aux normes nationales en vigueur.

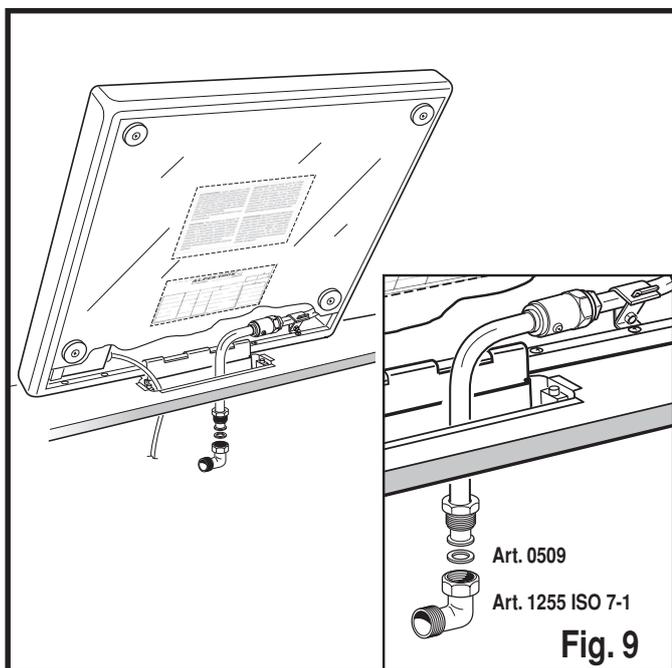
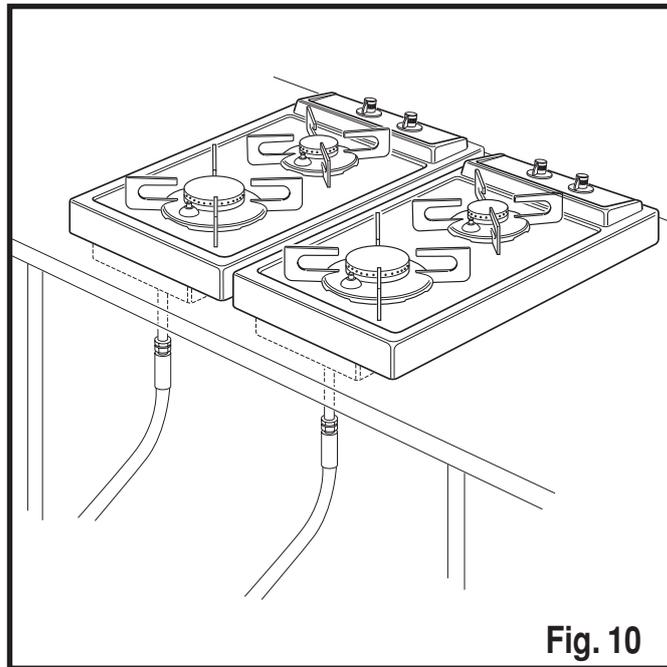


Fig. 9

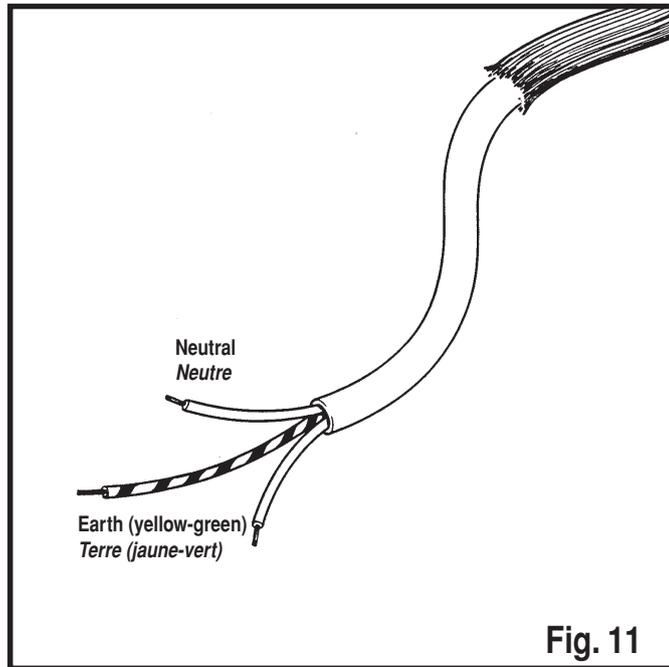


Combined hobs

When two or more burner hobs are installed side by side, make individual gas connections as indicated in fig. 10.

Plans de cuisson juxtaposés

Dans le cas de juxtaposition de deux tables de cuisson ou plus, le raccordement au gaz devra être fait séparément pour chaque table de cuisson comme l'indique la fig. 10.



CONNECTION TO THE MAINS

These hobs are equipped with three-pole HAR H05 VV-F sec. 3x1 mm² type power cord with die-casted three-pole plug in compliance with BS 1363/A standard, for 230 V ~ - 50 Hz A.C. operation.

The earth wire is yellow-green (fig. 11).

In case the cord is damaged or needs to be replaced make sure to replace it with one of the same type. The earth wire must be 2 cm longer than the phase and neutral wires.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Ces tables de cuissons sont munies d'un câble d'alimentation tripolaire type HAR H05 RR-F section 3x1 mm² - L = 1,35 m, prévues pour le fonctionnement avec courant alternatif à la tension de 230 V ~ - 50 Hz.

Le conducteur de mise à la terre est identifié par la couleur jaune-vert (fig. 11).

En cas d'endommagement du câble ou en cas de remplacement, utiliser un câble ayant des caractéristiques identiques. Il faut en outre que le câble de mise à la terre soit plus long d'environ 2 cm par rapport aux conducteurs de phase et neutre.

La table de cuisson est fournie avec la fiche de 10 A.

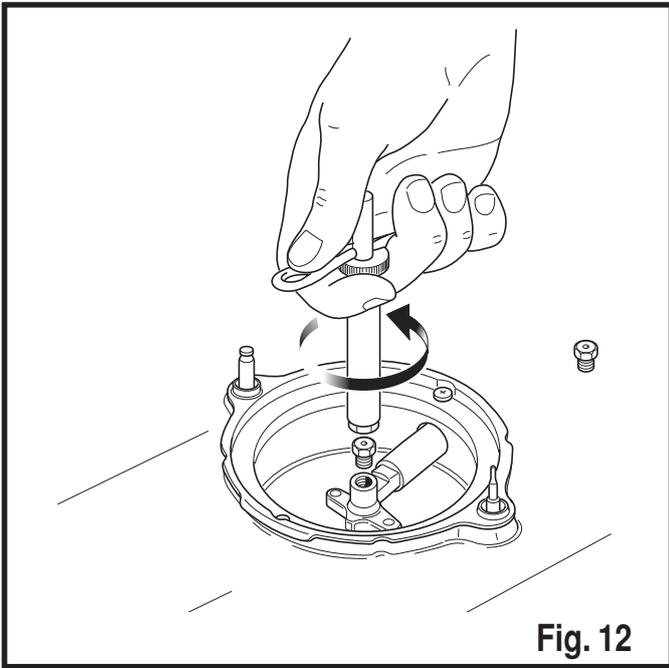


Fig. 12

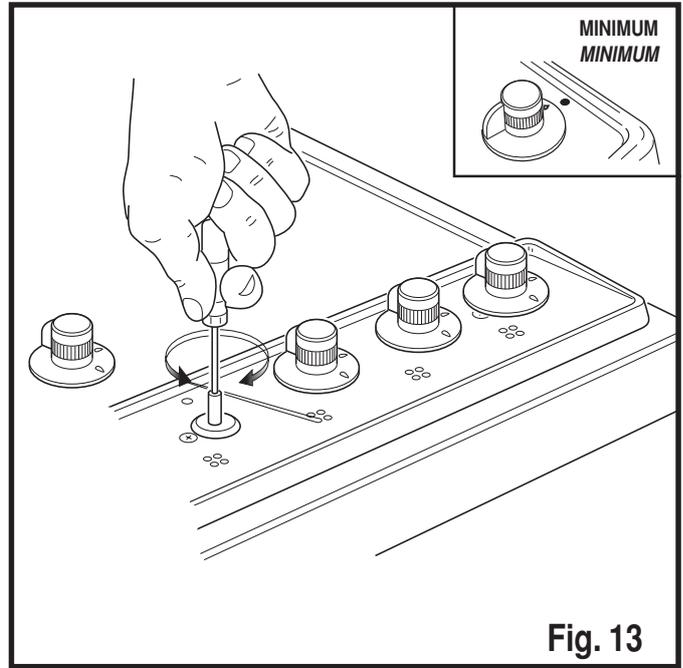


Fig. 13

CONVERSION TO LIQUID GAS (LPG) AND MINIMUM FLAME ADJUSTMENT

The hob is designed for methane gas connection at a pressure of 20 mbar (as shown on the rating label in four languages attached internally to the removable stainless steel bottom, next to the appliance's name plate, and in the figure on p. 16 of this handbook).

If you need to use liquid gas (LPG), replace the existing nozzles using suitable ones supplied with the appliance and enclosed with the instructions. First, remove the pan racks and burners (fig. 12).

To adjust the minimum setting, turn the cock to the low-flame position, remove the knobs and insert a screwdriver through the hole in the gas valve; tighten the bypass screws (turn clockwise) all the way using a screwdriver (fig. 13).

To make sure the appliance is operating properly, light the burners and switch to low flame and high flame back and forth a few times.

Reassemble the burners, pan racks and knobs. Finally, change the rating label in four languages attached to the stainless steel bottom, described above, using the suitable one, supplied with the appliance, for the gas being utilized.

After completing the adjustment make sure that the knobs hold the lock springs properly when you reassemble them. If the spring protrudes or escapes, fit it properly inside the knob socket.

TRANSFORMATION AU GAZ LIQUIDE (GPL) ET REGLAGE DU MINIMUM

La table de cuisson est prévue pour utiliser du gaz méthane à la pression de 20 mbars (comme l'indique l'étiquette de réglage en 4 langues placée à l'intérieur du fond en inox amovible, près de la plaquette technique de l'appareil et comme l'illustre la figure de la page 16 de ce livret).

S'il se révèle nécessaire d'utiliser du gaz liquide (GPL), il faut remplacer les buses montées par les buses adaptées au gaz liquide, fournies avec les instructions, après avoir enlevé les grilles et les brûleurs (fig. 12).

Ensuite, pour régler le minimum, tourner le bouton sur la position de flamme réduite, enlever les boutons et à travers le trou restant découvert, visser à fond dans le sens des aiguilles d'une montre les vis de by-pass avec un tournevis (fig. 13).

Pour vérifier le fonctionnement correct, allumez les brûleurs en effectuant des passages rapides de la grande flamme à la flamme réduite.

Remontez les brûleurs, la grille et les boutons en remplaçant l'étiquette de réglage en 4 langues placée sur le fond inox décrit plus haut, correspondant au nouveau gaz utilisé, incluse dans la fourniture.

Une fois le réglage effectué, en remettant les boutons en place, s'assurer que le ressort de blocage est bien logé à l'intérieur. Si le ressort dépasse ou est sorti, le remettre dans le creux prévu à cet effet dans le bouton.

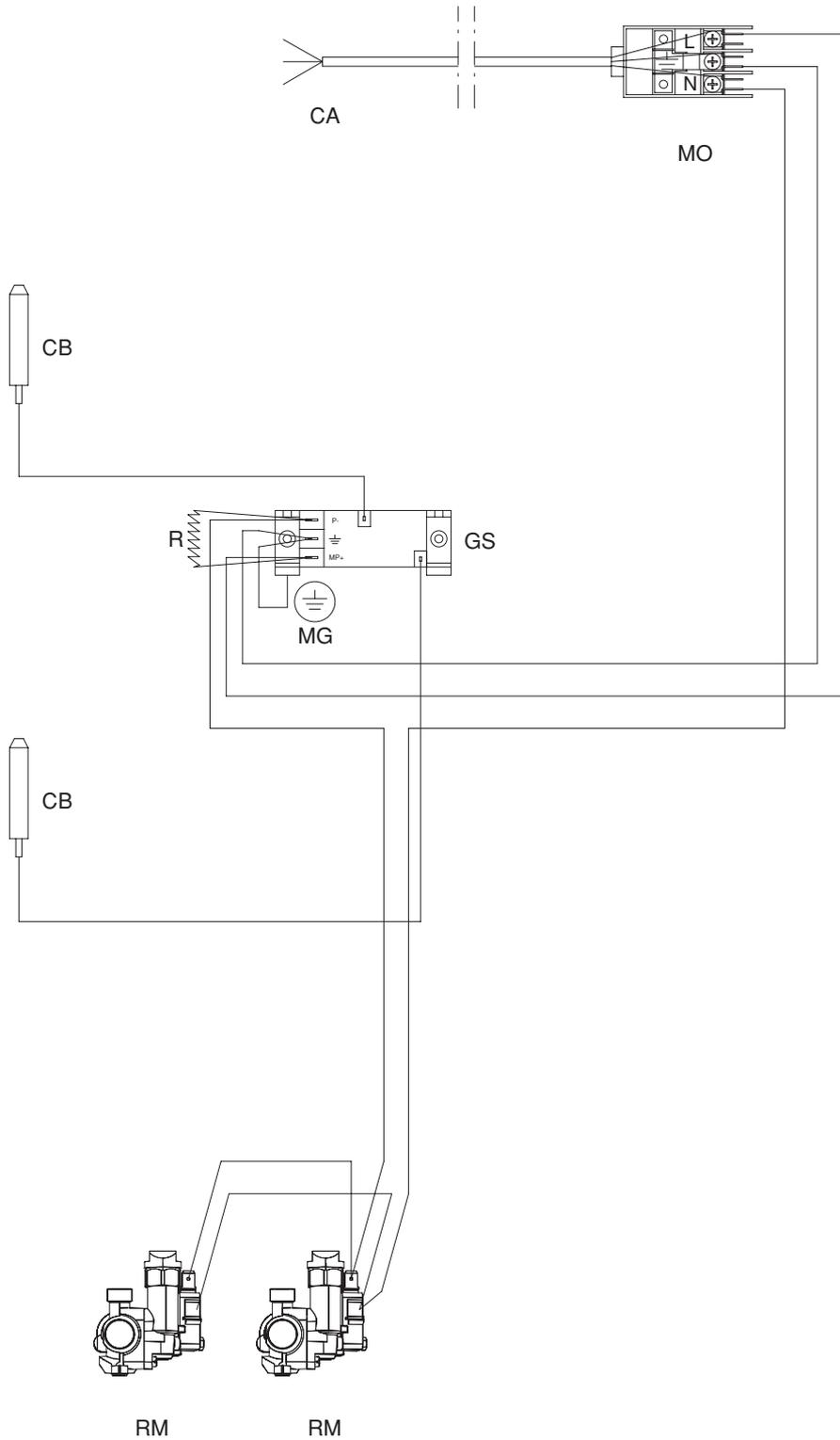
TECHNICAL DATA FOR GAS - *DONNEES TECHNIQUES GAZ*

GB - FR

BURNER BRULEUR	Thermic flow rate kW <i>Débit thermique kW</i>		Butan gas/ <i>Gaz butane</i> G30/28 mbar Flow rate g/h / <i>Débit g/h</i>		Injector <i>Buse</i>	By-pass	Propane gas/ <i>Gaz propane</i> G31/37 mbar Flow rate g/h / <i>Débit g/h</i>		Injector <i>Buse</i>	By-pass
	rated <i>nominal</i>	reduced <i>réduit</i>	rated <i>nominal</i>	reduced <i>réduit</i>	Ø mm	Ø mm	rated <i>nominal</i>	reduced <i>réduit</i>	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.40	72.8	29.1	0.48	0.29	71.4	28.6	0.48	0.29
Ø 70	1.75	0.50	127.3	36.4	0.64	0.32	125	35.7	0.64	0.32
Ø 85	2.50	0.75	181.8	54.6	0.75	0.40	178.8	53.6	0.75	0.40
Ø 100	3.00	0.85	218.2	61.9	0.83	0.42	214.4	60.7	0.83	0.42

BURNER BRULEUR	Thermic flow rate kW <i>Débit thermique kW</i>		Methan gas/ <i>Gaz méthane</i> G20/20 mbar Flow rate l/h / <i>Débit l/h</i>		Injector <i>Buse</i>	By-pass
	rated <i>nominal</i>	reduced <i>réduit</i>	rated <i>nominal</i>	reduced <i>réduit</i>	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.40	95.2	38.1	0.72	adjusted <i>réglé</i>
Ø 70	1.75	0.50	166.6	47.6	0.95	adjusted <i>réglé</i>
Ø 85	2.50	0.75	238.0	71.4	1.12	adjusted <i>réglé</i>
Ø 100	3.00	0.85	285.6	80.9	1.23	adjusted <i>réglé</i>

ELECTRICAL DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE ART. A 529/2GR - A 529/2GG - A 538/2GR - A 538/2GG



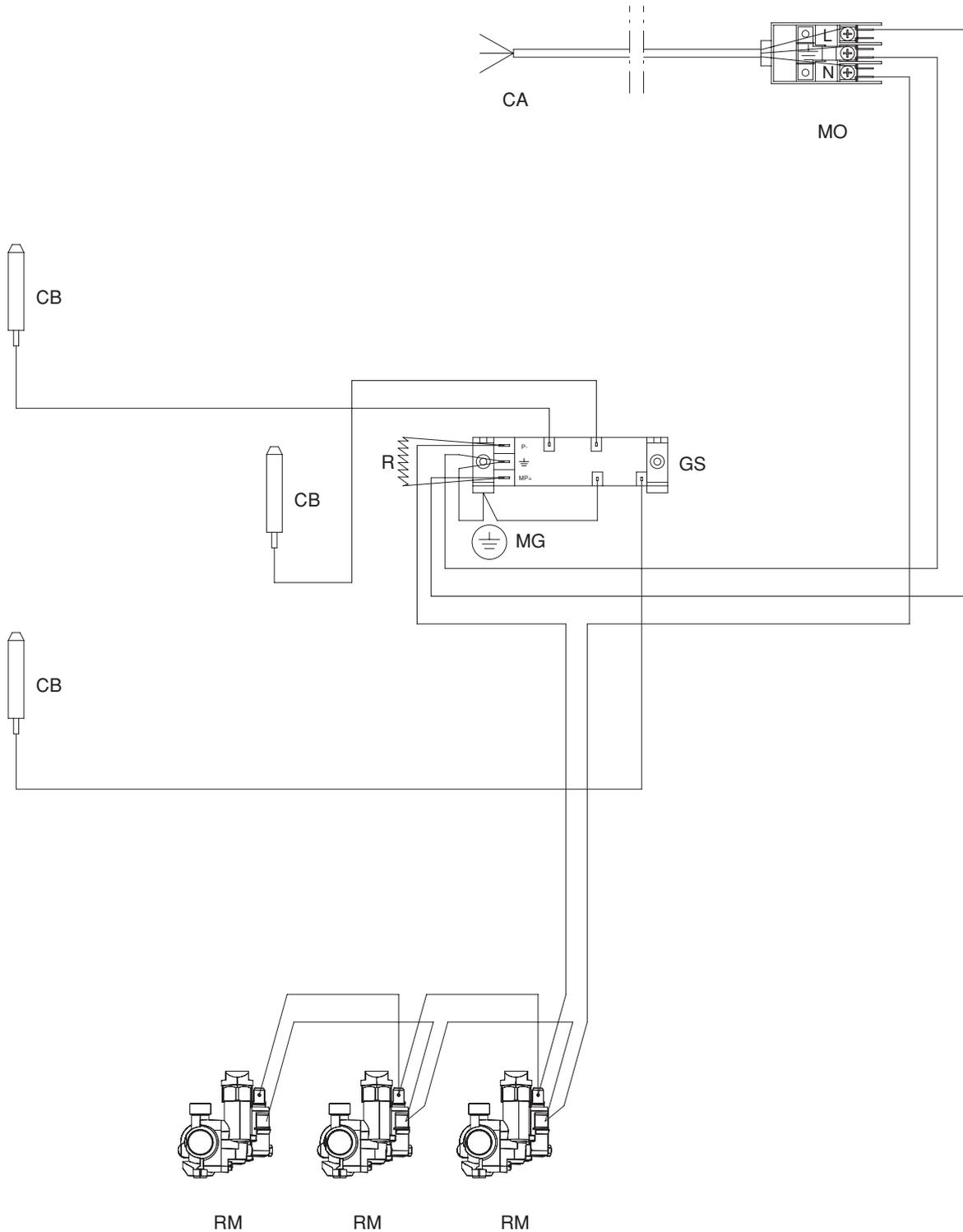
Key

- CA** Power supply cord-cross-section 3x1
- MO** Terminal board item PA 299
- CB** Burner spark plugs
- GS** Arc generator for ignition of burners
- MG** Earthing on generator support fastening screw
- R** Resistance 5W 27K
- RM** Valve with microswitch for knob-activated ignition

Legende

- CA** Câble d'alimentation section 3x1
- MO** Porte-bornes art. PA 299
- CB** Bougies brûleurs
- GS** Générateur de décharges pour allumage brûleurs
- MG** Mise à la terre sur vis de fixation support générateur
- R** Résistance 5W 27K
- RM** Robinet avec microrupteur pour allumage au moyen du bouton

ELECTRICAL DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE ART. A 548/3G



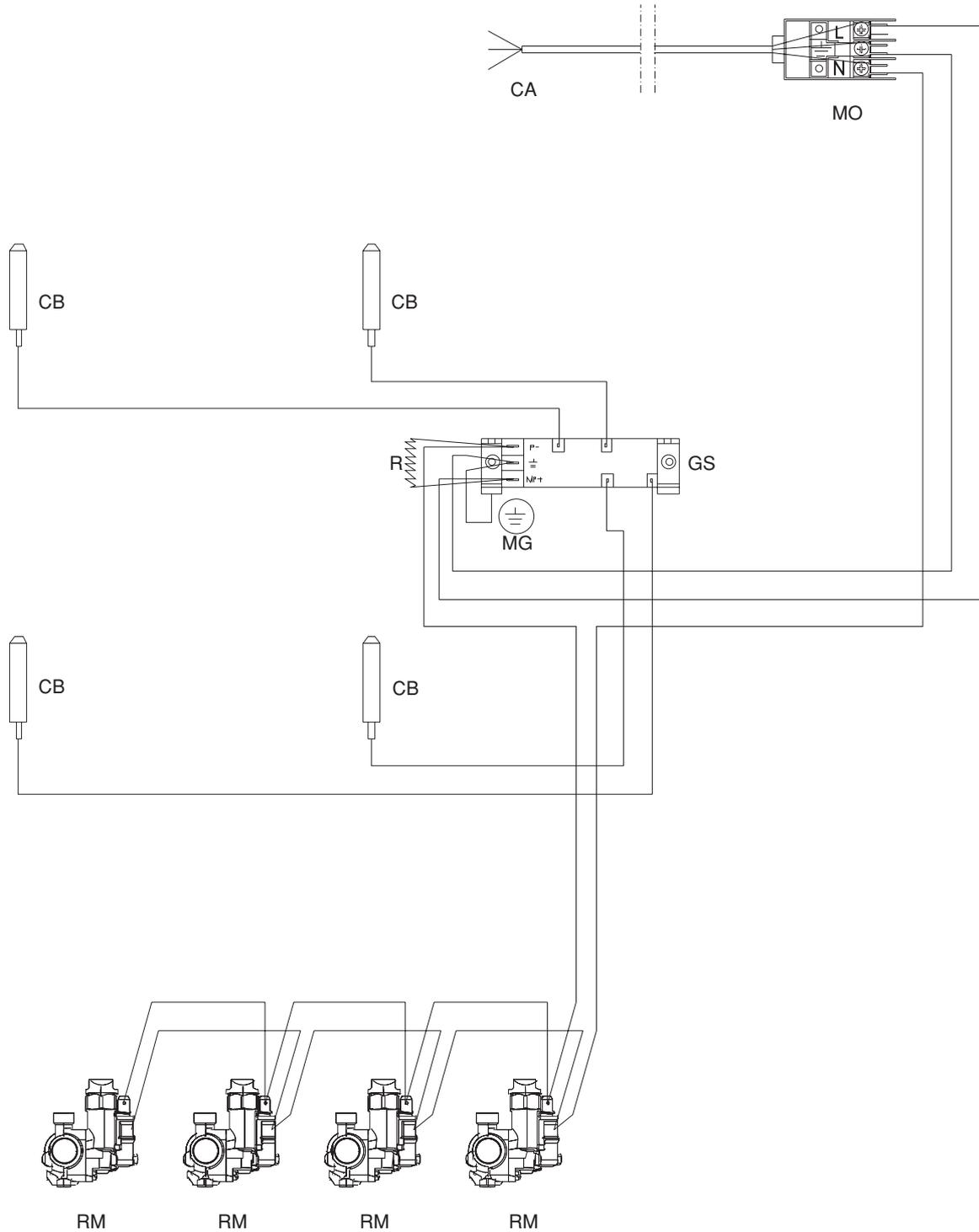
Key

- CA** Power supply cord-cross-section 3x1
- MO** Terminal board item PA 299
- CB** Burner spark plugs
- GS** Arc generator for ignition of burners
- MG** Earthing on generator support fastening screw
- R** Resistance 5W 27K
- RM** Valve with microswitch for knob-activated ignition

Legende

- CA** Câble d'alimentation section 3x1
- MO** Porte-bornes art. PA 299
- CB** Bougies brûleurs
- GS** Générateur de décharges pour allumage brûleurs
- MG** Mise à la terre sur vis de fixation support générateur
- R** Résistance 5W 27K
- RM** Robinet avec microrupteur pour allumage au moyen du bouton

ELECTRICAL DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE ART. A 478/4G - A 558/4G



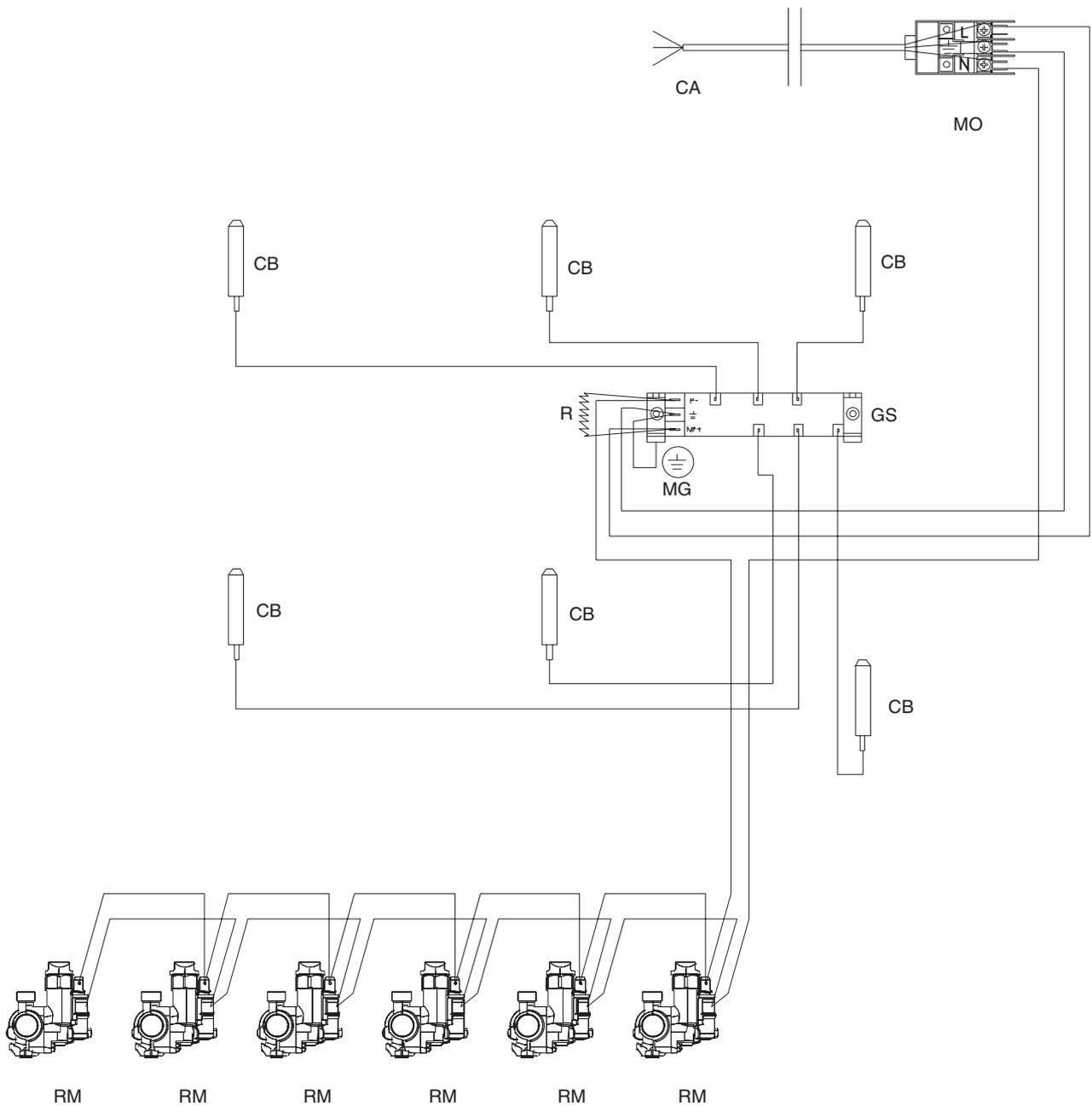
Key

CA	Power supply cord-cross-section 3x1
MO	Terminal board item PA 299
CB	Burner spark plugs
GS	Arc generator for ignition of burners
MG	Earthing on generator support fastening screw
R	Resistance 5W 27K
RM	Valve with microswitch for knob-activated ignition

Legende

CA	Câble d'alimentation section 3x1
MO	Porte-bornes art. PA 299
CB	Bougies brûleurs
GS	Générateur de décharges pour allumage brûleurs
MG	Mise à la terre sur vis de fixation support générateur
R	Résistance 5W 27K
RM	Robinet avec microrupteur pour allumage au moyen du bouton

ELECTRICAL DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE ART. A 578/6G - A 588/6G



Key

CA	Power supply cord-cross-section 3x1
MO	Terminal board item PA 299
CB	Burner spark plugs
GS	Arc generator for ignition of burners
MG	Earthing on generator support fastening screw
R	Resistance 5W 27K
RM	Valve with microswitch for knob-activated ignition

Legende

CA	Câble d'alimentation section 3x1
MO	Porte-bornes art. PA 299
CB	Bougies brûleurs
GS	Générateur de décharges pour allumage brûleurs
MG	Mise à la terre sur vis de fixation support générateur
R	Résistance 5W 27K
RM	Robinet avec microrupteur pour allumage au moyen du bouton

TECHNICAL LABEL ETIQUETTE TECHNIQUE



The manufacturer refuses all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, for damages to things or people, in case all the accident prevention norms useful to the normal and regular operation of the electric and gas systems are not complied with. The same is true for any assembly, installation and use which is not carried out in conformity with its respective directions and instructions. Moreover, it reserves the right to bring about any technical-functional and design change or improvement, without any previous notice and with the utmost operational freedom.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans opuscule et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les dommages aux choses ou aux personnes en cas de non observation de toutes les normes de prévention, des accidents nécessaires au service normal et au fonctionnement de l'installation électrique et du circuit du gaz, ainsi que pour les montages, les installations et l'utilisation non conformes aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les variantes ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.

ALPES-INOX® s.r.l.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com