

# SERIE "2010"

**BUILT-IN GAS HOBS WITH FLUSH EDGE  
DEPTH CM 56 WITH CAST IRON GRIDS AND SIDE CONTROLS  
TABLES DE CUISSON À GAZ À ENCASTRER AVEC BORD  
SURBAISSÉ PROF. 56 CM AVEC COMMANDES LATÉRALES  
ET GRILLES EN FONTE**



**INSTRUCTIONS MANUAL  
LIVRET D'INSTRUCTIONS**



## INDEX

INSTALLATION INSTRUCTIONS .....	page 5
IMPORTANT DIRECTIONS .....	page 5
INSTALLATION.....	page 6
MAINTENANCE.....	page 8
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, VENTILATION, FUME EXHAUST.....	page 9
Air inflow.....	page 9
CONNECTION TO GAS SYSTEM.....	page 10
CONNECTION TO THE MAINS.....	page 11
CONVERSION TO LIQUID GAS (LPG) AND MINIMUM FLAME ADJUSTMENT.....	page 12
<b>OPERATING INSTRUCTIONS .....</b>	<b>page 13</b>
IMPORTANT DIRECTIONS .....	page 13
TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES .....	page 13
DIRECTIONS FOR USE OF GAS BURNERS .....	page 14
CLEANING AND MAINTENANCE .....	page 16
DISPOSAL .....	page 17
TECHNICAL DATA FOR GAS .....	page 18
ELECTRICAL DIAGRAM ART. 5674/4GTC-CL - 5698/4GTC-CL.....	page 19
TECHNICAL LABEL.....	page 20

## TABLE DES MATIERES

<i>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR .....</i>	<i>page 5</i>
<i>AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....</i>	<i>page 5</i>
<i>INSTALLATION.....</i>	<i>page 6</i>
<i>ENTRETIEN.....</i>	<i>page 8</i>
<i>INDICATIONS POUR L'INSTALLATION, VENTILATION, EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION.....</i>	<i>page 9</i>
<i>Arrivée de l'air.....</i>	<i>page 9</i>
<i>RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ.....</i>	<i>page 10</i>
<i>BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE .....</i>	<i>page 11</i>
<i>TRANSFORMATION AU GAZ LIQUIDE (GPL) ET REGLAGE DU MINIMUM.....</i>	<i>page 12</i>
<b><i>INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....</i></b>	<b><i>page 13</i></b>
<i>AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....</i>	<i>page 13</i>
<i>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION.....</i>	<i>page 13</i>
<i>NORMES POUR L'EMPLOI DES FEUX A GAZ .....</i>	<i>page 14</i>
<i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</i>	<i>page 16</i>
<i>TRAITEMENT DES DÉCHETS .....</i>	<i>page 17</i>
<i>DONNEES TECHNIQUES GAZ.....</i>	<i>page 18</i>
<i>SCHEMA ELECTRIQUE ART. 5674/4GTC-CL - 5698/4GTC-CL .....</i>	<i>page 19</i>
<i>ETIQUETTE TECHNIQUE .....</i>	<i>page 20</i>



## **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

### **IMPORTANT DIRECTIONS**

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

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.

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**

### **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.*

*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.*

## INSTALLATION

All installation, adjustment and gas conversion operations must be performed by qualified professionals as per current law.

The gas connection must be performed in compliance with national laws in force.

The electrical grid must be fitted with a mains isolator that ensures omnipolar disconnection in accordance with category III overvoltage conditions; carry out the connection in conformity with the current regulations. The appliance must be earthed. All electrical parts are 230 V ~ - 50 Hz.

Unpack the hob, removing all the wrapping and protecting material. All the kitchen units that house the built-in appliances must have holes corresponding to the dimensions and position indicated (see page 7). Before putting the hob into place, fit the supplied airtight packing strip. Fixing to the cabinet is done by screwing the special clips provided, fitting them around the edge of the hob body. Depending on the kitchen top thickness, insert the clips in one of the 2 slots (see figure).

We suggest that the hob should be placed underneath a suction hood or an exhaust/air cleaning system at a minimum distance of 60 cm and maximum 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 cabinet must have a depth of more than 60 cm; also, make sure to respect the minimum distances from the rear wall and side walls, as indicated in the figure below.

The base unit for the hob does not require any special structural feature for the insulation or aeration of the appliance. In case there is a horizontal partition between the bottom part of the hob cabinet and the unit underneath, leave a space of about 2 - 3 cm between the two surfaces.

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

## INSTALLATION

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.

Le raccordement au réseau du gaz doit être fait conformément aux normes en vigueur.

Incorporer dans le réseau d'alimentation électrique, un sectionneur de réseau en mesure de garantir une déconnexion omnipolaire sous catégorie de surtension III ; effectuer le branchement conformément aux normes en vigueur. 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.

Déballer la table de cuisson en éliminant avec soin les matériaux divers servant de protection. Tous les appareils à encastrer devront être montés dans les éléments prévus qui devront être découpés aux dimensions indiquées (voir page 7). Avant d'effectuer l'encastrement, positionner le joint d'étanchéité fourni. Le blocage sur le meuble s'effectue en vissant les crochets fournis à appliquer sur le périmètre du caisson de la table de cuisson. Selon l'épaisseur du plan de cuisine insérez les crochets dans une des 2 fentes (voir figure).

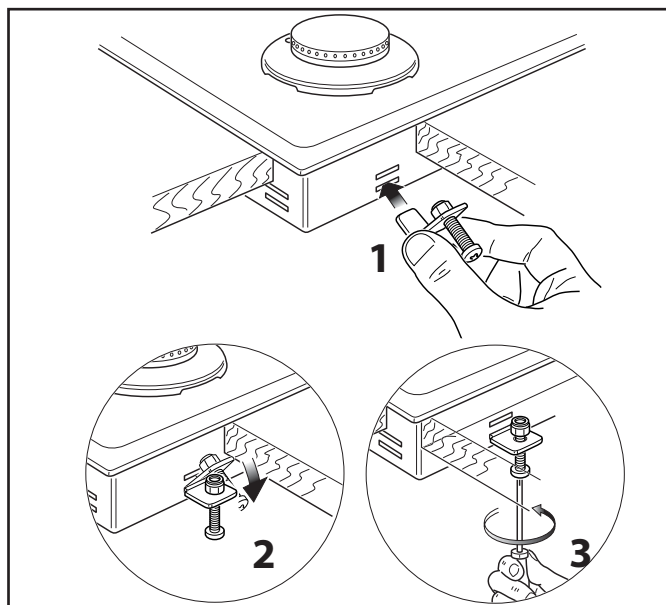
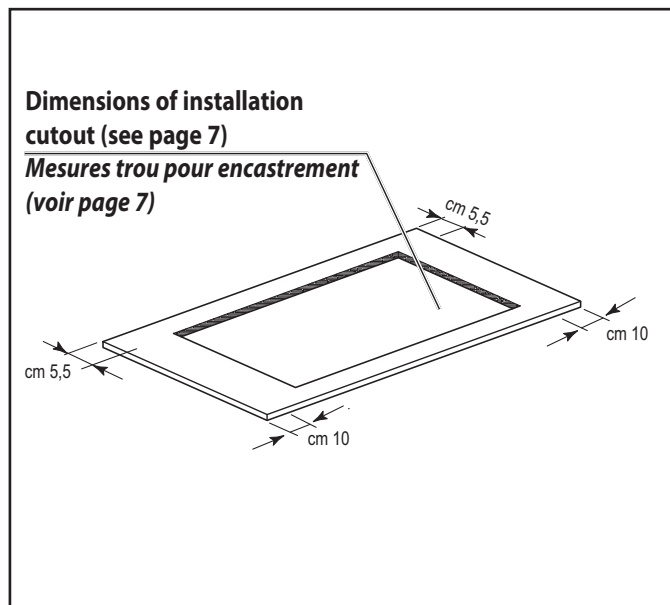
Il est opportun de placer la table de cuisson sous une cape aspirante-épurante, à une distance minimum de 60 cm et maximum de 75 cm.

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.

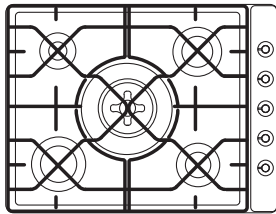
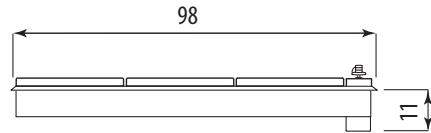
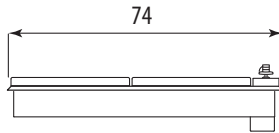
Le meuble base doit avoir une profondeur supérieure à 60 cm et il faut respecter les distances minimum de la paroi postérieure et des parois latérales comme l'indique la figure ci-dessous.

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. S'il existe un plan de séparation entre la partie inférieure du caisson de la table de cuisson et le meuble situé en dessous, laisser un espace d'environ 2-3 cm entre les deux surfaces.

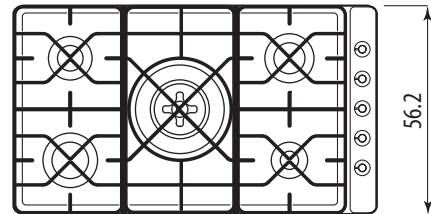
Notre société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant de l'absence de la mise à la terre ou d'une mise à la terre défectueuse.



**Dimensions given in cm**  
**Dimensions d'encombrement exprimées en cm**

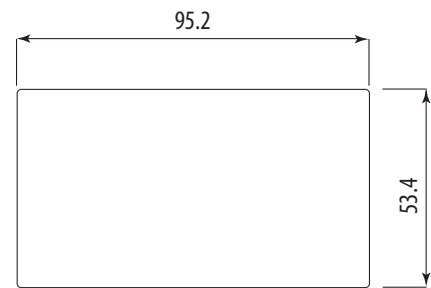
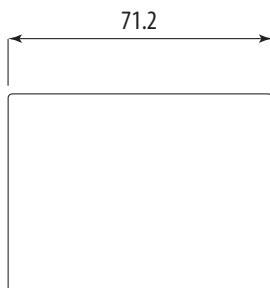


5674/4GTC-CL



5698/4GTC-CL

**Dimensions of installation cutout in cm**  
**Mesures trou pour encastrement exprimées en cm**



## MAINTENANCE

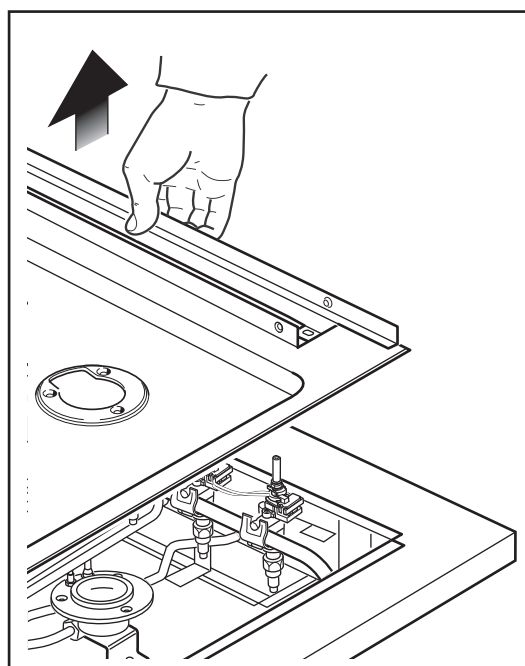
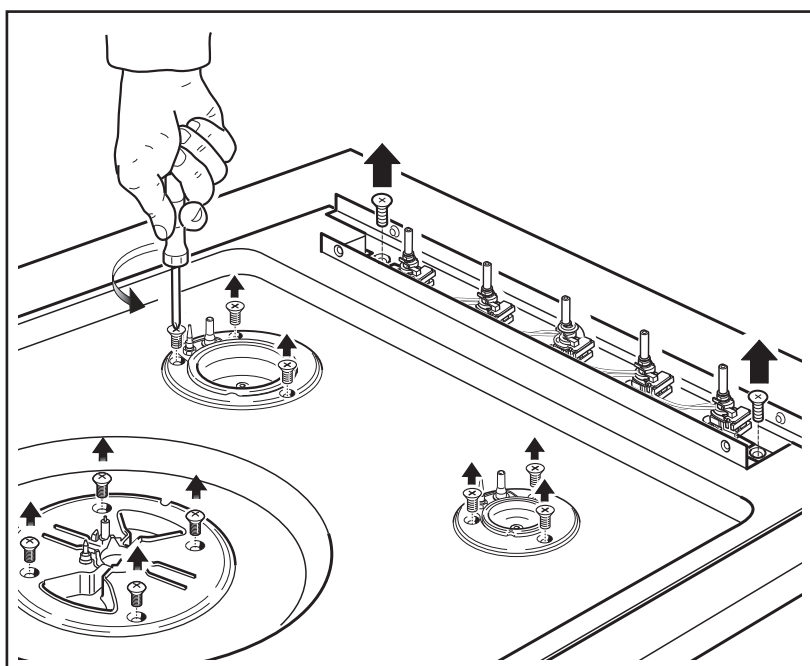
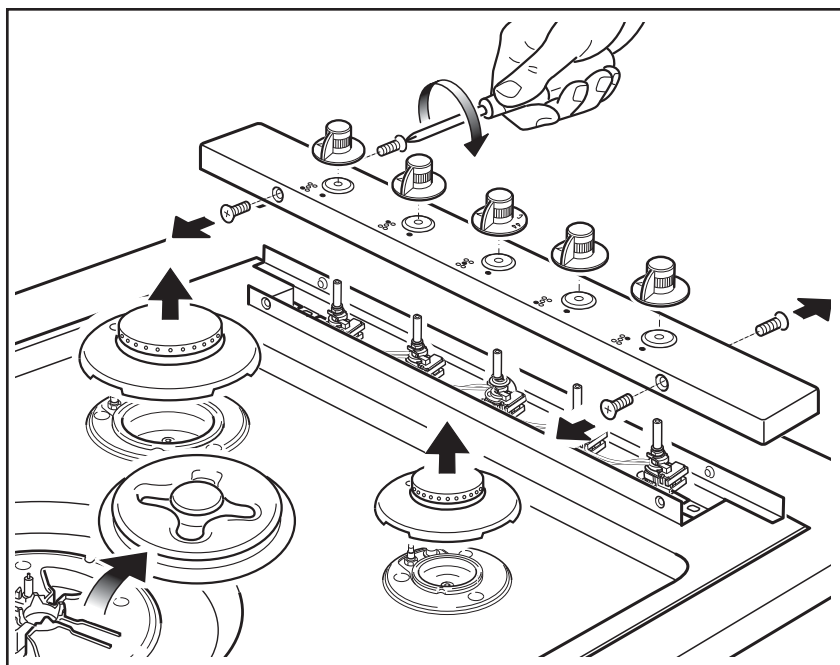
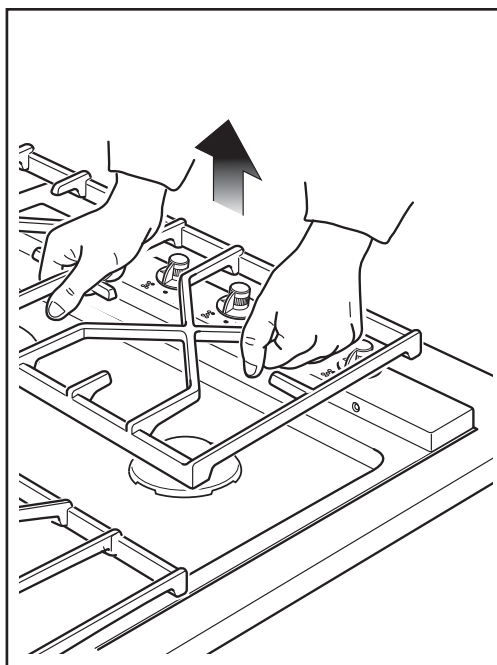
After removing the cast iron grids, knobs, control panel and rings, following the disassembly sequence given below, the upper part of the hob lifts easily. The inside inspection for periodic checks or cleaning is therefore simplified.

**Before carrying out any type of cleaning operation inside the hob and particularly of the electrical parts, disconnect the power with the mains isolator.**

## ENTRETIEN

Après avoir enlevé les grilles en fonte, les boutons, le bandeau de commande, les feux en respectant la séquence de démontage indiquée ci-dessous, la partie supérieure de la table de cuisson se soulève facilement. On peut ainsi vérifier l'intérieur pour un contrôle ou pour un nettoyage périodique.

**Avant toute opération de nettoyage à l'intérieur du plan et en particulier, des parties électriques, débrancher le courant depuis le sectionneur de réseau.**





## **INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, VENTILATION, FUME EXHAUST**

This appliance must only be installed for use in permanently ventilated rooms and in conformity with standards: UNI 7129-1 PAR.4, UNI 7129-2 PAR.5, UNI 7129-3 PAR.4, UNI 7129-4 PAR.4.

### **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 permitted by taking air from adjoining rooms provided that the precautions and limits established in the following section " Indirect natural ventilation" are observed.

### **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'INSTALLATION, VENTILATION, EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION**

*Cet appareil ne peut être installé pour fonctionner que dans des pièces ventilées en permanence et conformes aux normes : UNI 7129-1 PAR.4, UNI 7129-2 PAR.5, UNI 7129-3 PAR.4, UNI 7129-4 PAR.4.*

### **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.*

*La ventilation indirecte est autorisée, par prélèvement de l'air dans des pièces contiguës à celle à ventiler, en respectant les conditions et les limitations décrites au paragraphe successif « Ventilation naturelle indirecte ».*

### **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 il 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.*

## CONNECTION TO GAS SYSTEM

The hobs are arranged for installation with side controls on the right (fig. 1). They can also be installed with the side controls on the left, in which case the gas train closing plug art. 2182-4 (1-fig. 2) must be unscrewed and then screwed in the opposite part of the ramp (2-fig. 2).

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 with gas threading in compliance with ISO 7-1 standard with gasket inserted, in compliance with national laws in force for connection as in (fig. 3B).

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.

## RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ

*Les tables de cuisson sont préparées pour l'installation avec les commandes latérales sur la droite (fig.1).*

*Ils peuvent également être installés avec les commandes latérales sur la gauche et dans ce cas il faut dévisser le bouchon de fermeture de la rampe art. 2182-4 (1-fig.2) et le visser sur la partie opposée de la rampe (2-fig.2).*

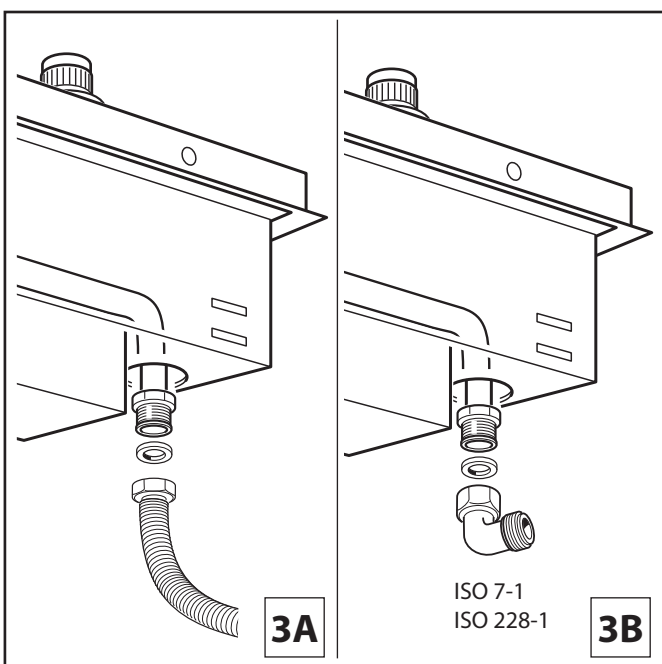
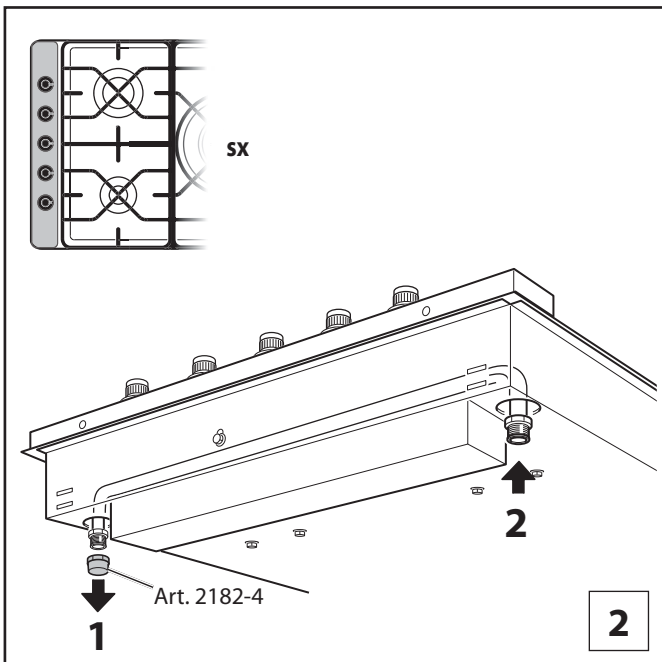
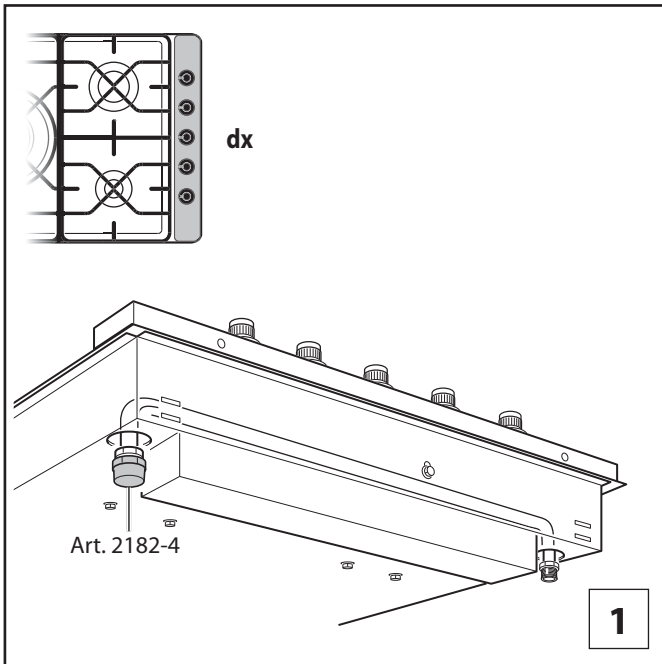
*Nos plans de cuisson sont conçus pour fonctionner avec du gaz méthane à la pression nominale de 20 mbars et doivent être raccordés à la ligne d'alimentation du gaz selon les normes NF D 26.121, NF D 36.103 et NF D 36.107. Ils doivent être installés avec des tuyaux métalliques flexibles dont la longueur maximum est de 2000 mm.*

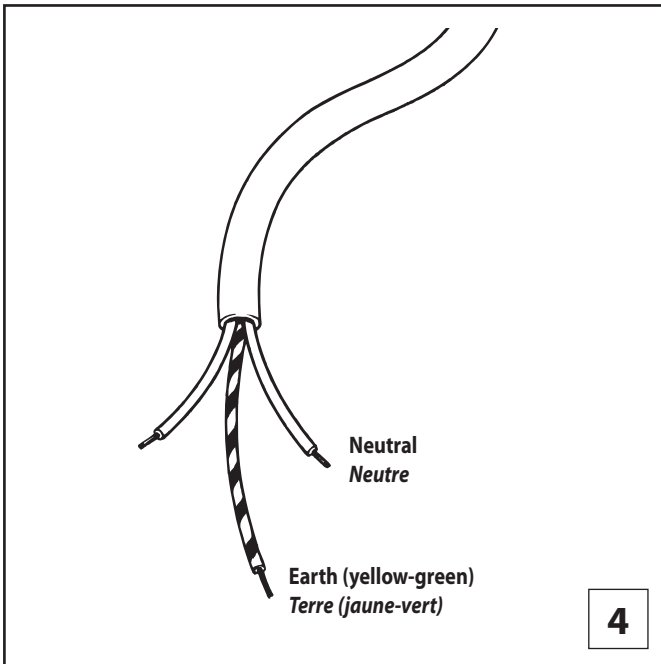
*Pour garantir une étanchéité parfaite, interposer la garniture spéciale (voir fig. 3A) fourni de série avec l'appareil. En plus on fournit en dotation le raccord en coude (ISO 228-1) avec le joint correspondant comme l'indique la fig. 3B.*

*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.*





## CONNECTION TO THE MAINS

These hobs are equipped with three-pole HAR H05 VV-F sec. 3x1 mm<sup>2</sup> 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. 4). If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service, or in any case by similarly qualified personnel, in order to avoid any risk.

## BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Ces tables de cuisson sont munies d'un câble d'alimentation tripolaire type HAR H05 RR-F section 3x1 mm<sup>2</sup> - L = 1,35 m, prévus 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. 4). Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou de toute façon par une personne qui soit similairement qualifiée, de façon à éviter tout danger. 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.

## CONVERSION TO LIQUID GAS (LPG) AND MINIMUM FLAME ADJUSTMENT

The hob is designed for methane gas connection at a pressure of 20 mbar (as the label attached to the cooker shows).

If you need to use liquid gas (LPG), replace the existing nozzles using suitable ones supplied with the appliance and enclosed with the instructions, making sure to firstly remove the cast iron grids and burners (fig. 5).

Next, to adjust the minimum setting, turn the relative knob to the low-flame position, remove the knobs inside the control strip and remove the control strip itself by loosening the fixing screws. Use a screwdriver (turning clockwise) to fully tighten the bypass screws (fig. 6-7).

After remounting the burners, pan racks and knobs, to make sure the appliance is operating properly, light the burners and switch from low flame to high flame and back again a few times.

Finally, change the rating label in four languages attached to the cooker 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 placée sur le caisson de la table de cuisson).

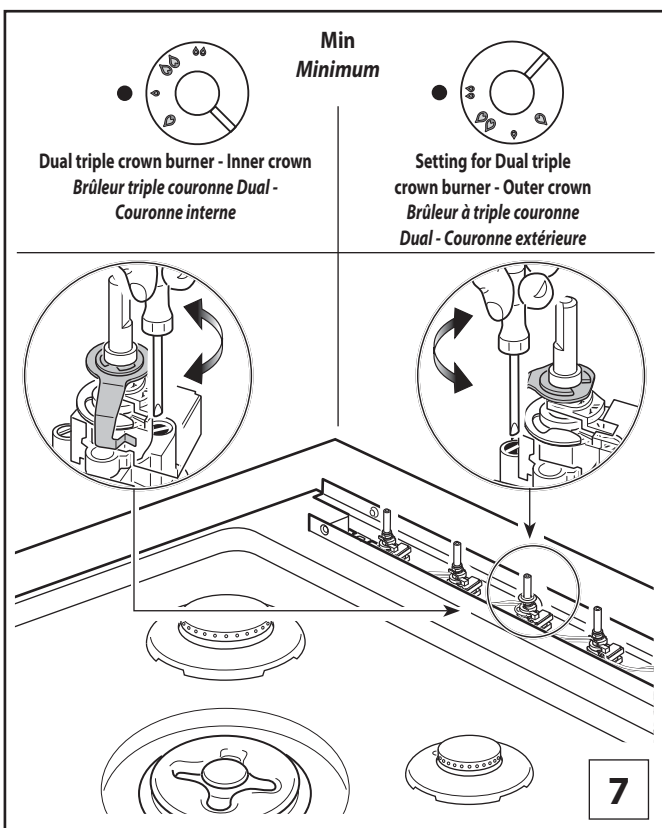
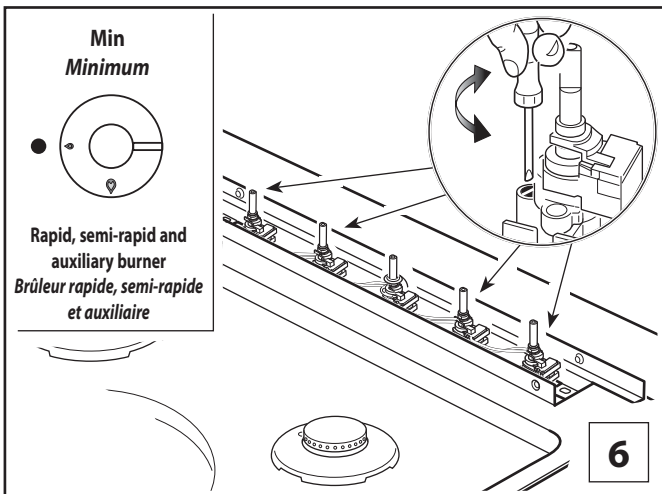
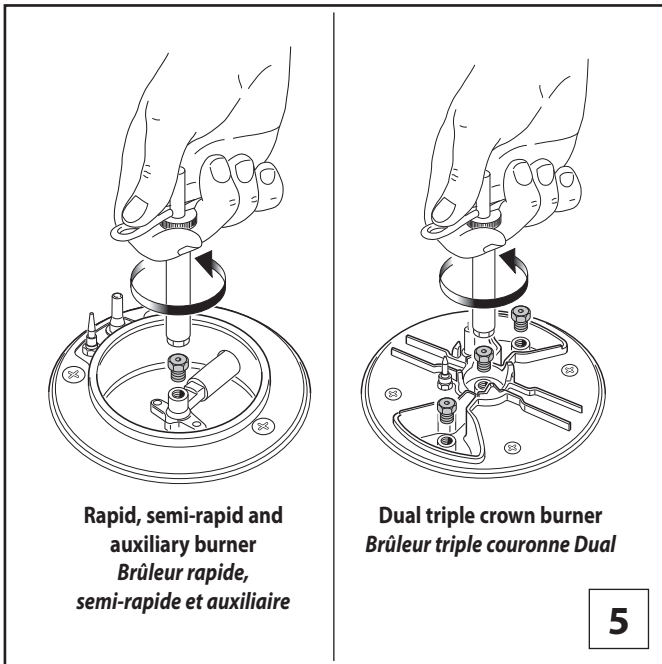
S'il se révèle nécessaire d'utiliser du gaz liquide (GPL), il faut remplacer les buses montées par les buses adaptées au gaz liquide, fournies avec les instructions, en prenant soin d'enlever d'abord les grilles en fonte et les brûleurs (fig. 5).

Ensuite, pour régler le minimum, mettre le bouton correspondant sur la position de flamme réduite, enlever les boutons présents sur le bandeau des commandes et retirer ce dernier en dévissant les vis de fixation. Avec un tournevis, visser à fond la vis de by-pass dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6-7).

Après avoir remonté les brûleurs, les grilles et les boutons, allumez en effectuant des passages rapides de la grande flamme à la flamme réduite afin de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

Remplacez ensuite l'étiquette de réglage en 4 langues apposée sur le caisson 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.**



## OPERATING INSTRUCTIONS

### IMPORTANT DIRECTIONS

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

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
- this appliance has not been designed for use by people (children included) with reduced physical, sensorial or mental capacities or by those who are inexpert or are unfamiliar with the product, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been given preliminary instructions on how to operate the appliance
- Do not allow children to play with the appliance
- do not pull electric cord
- do not clean the appliance before having previously disconnected it from electric grid.

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.**

### 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 and self-contained conveyors.

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 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.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### 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.*

*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
- il n'est pas prévu que l'appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni par des personnes inexpérimentées ou ne connaissant pas le produit, à moins que l'appareil soit utilisé sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu au préalable des instructions sur le mode d'emploi
- Éviter que les enfants jouent avec 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.

*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.**

### 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**.*

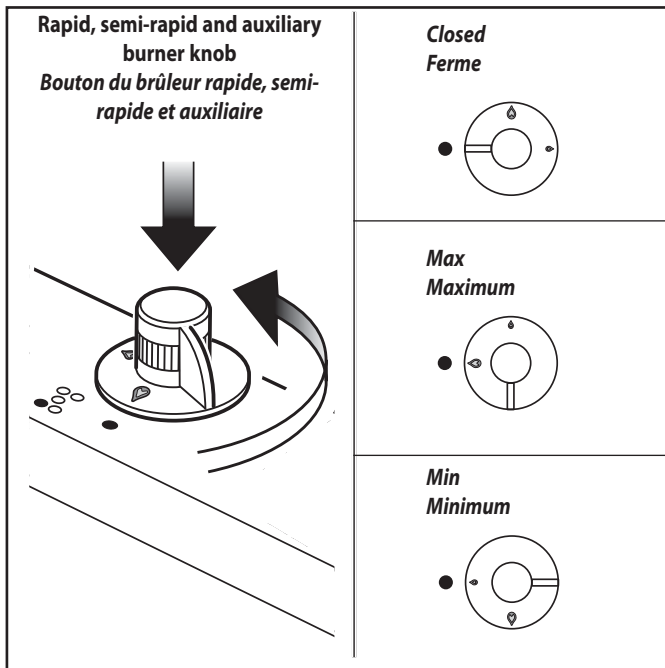
*Chaque feu est composé d'un diffuseur de flamme à couronne pilotée, du brûleur radial et des conduits d'amenée d'air autonomes.*

*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.*

*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.

### Rapid, semi-rapid and auxiliary burner

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

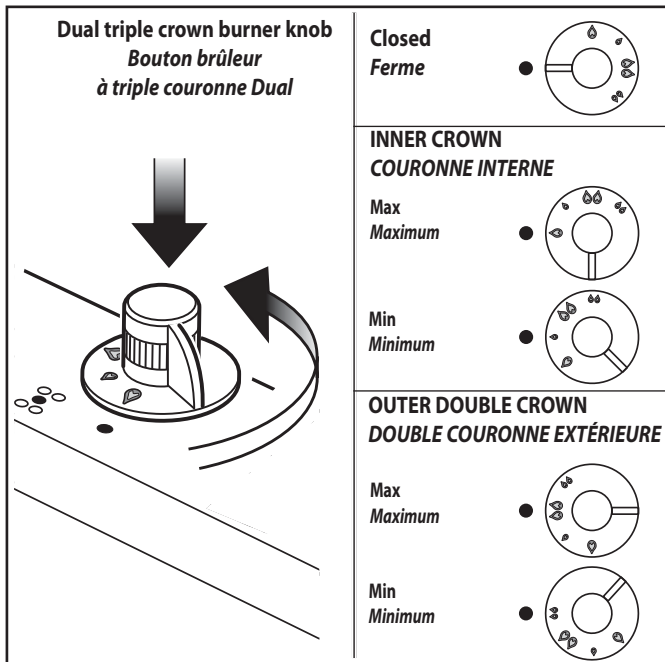
After ignition, hold the knob down for just a few moments to allow the safety device to warm up, then position it to the desired flame intensity.

If the burner flame goes out by accident, turn off the control knob and do not attempt to reignite for at least one minute.

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.

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



### Dual triple crown burner

Light and adjust the Dual triple crown burner by pressing the relative knob and turning it anti-clockwise to the desired position.

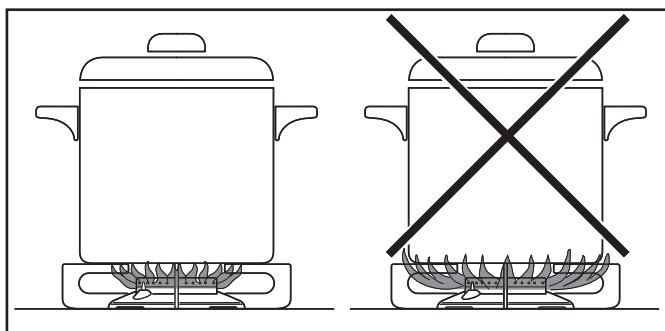
At about the halfway point, there is block for lighting the outer double crown in addition to the inner one. This block can be bypassed by pressing and turning the knob anti-clockwise.

Turn the knob clockwise, instead, to partially or totally turn off the burner.

The possibility of regulating the inner and outer crowns separately allows large or small diameter saucepans to be used on the same burner.

The diameter of the saucepan must be suitable for the potential of the burner in order not to compromise performance and therefore not waste of fuel, also preventing the flame from exceeding the edges of the hob during use.

Only use flat-bottomed pots.



## 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.

### Brûleur rapide, semi-rapide et auxiliaire

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.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermer le bouton de commande de celui-ci et attendre au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

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

Burner diameter (mm) Diamètre brûleur (mm)	Diameter of pan bottoms (cm) Diamètre fond récipients (cm)
Rapid burner/ Brûleur rapide	Ø 24 - 26
Semi-rapid burner/ Brûleur semi-rapide	Ø 22 - 26
Auxiliary burner/ Brûleur semi-rapide	Ø 16 - 20
Dual triple crown/ Triple couronne Dual	Ø 10 - 14
	Ø 24 - 29

rouge l'emplacement du brûleur commandé par ledit bouton.  
-Au moment de l'ébullition, tourner le bouton jusqu'à la position minimum. Toujours utiliser des récipients munis de couvercle.

### **Brûleur triple couronne Dual**

L'allumage et le réglage de la flamme du brûleur à triple couronne Dual s'effectue en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée.

À environ mi-course du bouton, il y a un blocage pour ajouter à l'allumage de la couronne interne celui de la double couronne extérieure. Il est possible de surmonter ce blocage en appuyant et en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

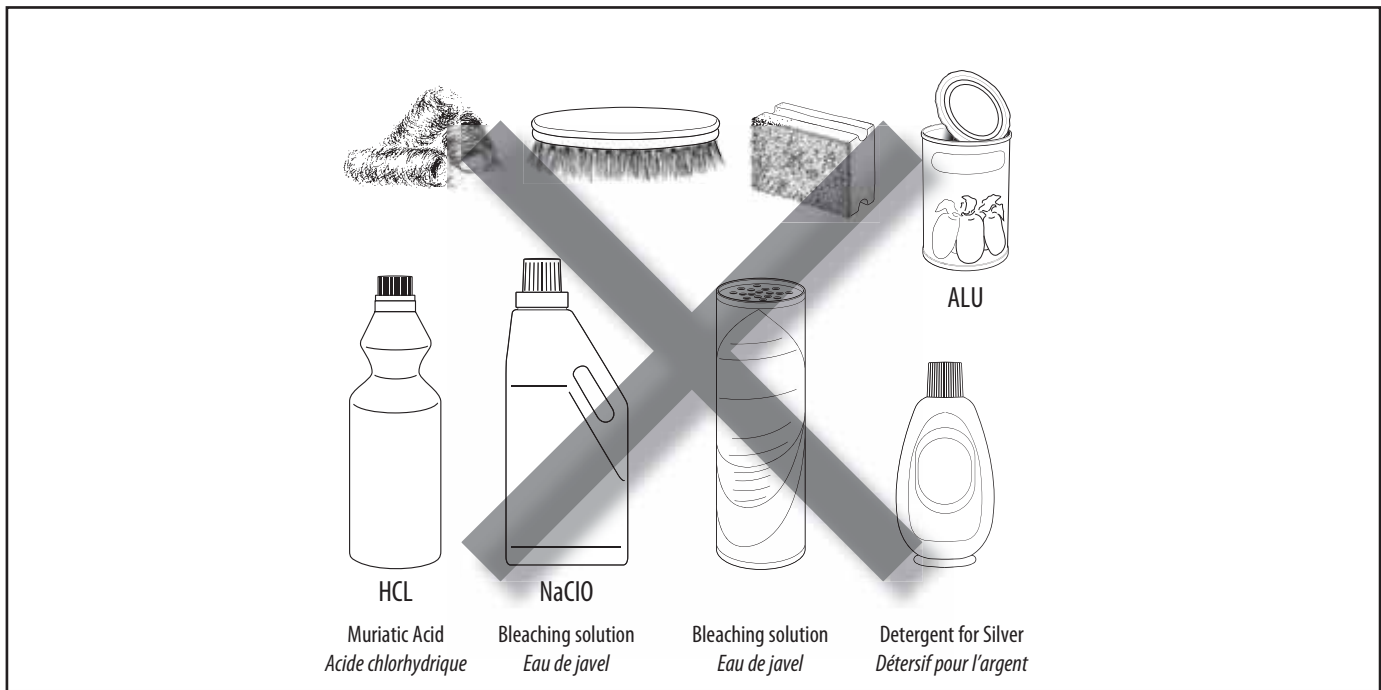
Les opérations susdites en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre permettent au contraire d'éteindre partiellement ou totalement le brûleur.

La possibilité de régler séparément la couronne interne et les couronnes extérieures permet d'utiliser des casseroles de diamètre grand ou petit sur le même brûleur.

Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur pour ne pas compromettre le haut rendement et gaspiller l'énergie, en évitant que la flamme déborde au cours de l'utilisation.



N'utiliser que des casseroles au fond plat.



## CLEANING AND MAINTENANCE

**Before carrying out any appliance cleaning operation, turn off the power by means of the mains isolator indicated in the section on installation.**

All parts in stainless steel will remain like new (except for normal blueing of the burner caps 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 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.

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

Clean the cast iron grids with a sponge cloth using a little dishwashing detergent and hot water, or with a water and vinegar solution, then dry with a clean cloth. DO NOT place the grids in a dishwasher.

Periodically carry out a through 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.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Avant tout nettoyage de l'appareil, débrancher l'alimentation au moyen du sectionneur de réseau indiqué dans le paragraphe de l'installation.**

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 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 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.

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

Nettoyez les grilles en fonte avec une éponge en utilisant un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude, ou bien avec une solution d'eau et vinaigre. A la fin essuyez avec un linge propre.

Il ne faut absolument jamais laver les grilles au lave-vaisselle.

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.



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.**

*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.**

## DISPOSAL

### Disposal of packaging:

separate the various materials in observance of local disposal and recycling bylaws.

### Disposal of disused electrical appliances:

The Community WEEE Directive concerning the disposal of Electrical and Electronic Appliances sets out to protect the environment by recycling and reducing the quantities of waste. These appliances, in fact, may contain substances that are harmful to people and the environment. Do not dispose of them as normal urban waste but take them to special collection and treatment centres. Obtain information about the disposal of appliances from your local council, your municipal waste collection service or from the dealer where you purchased the product. Failure to respect these provisions may lead to administrative penalties levied by the competent authorities. The symbol shown below, applied to the product or the pack, indicates that the appliance is subject to these provisions.



## TRAITEMENT DES DÉCHETS

### Traitement des matériaux d'emballage:

*séparer les différents types de matériaux en se conformant aux normes locales relatives au traitement et au recyclage des déchets.*

### Traitement des appareils électroménagers mis au rebut:

*la directive italienne RAEE sur le traitement des appareils électriques et électroniques vise à protéger l'environnement à travers le recyclage et la réduction de la quantité de déchets. Ces appareils peuvent en effet contenir des substances nocives pour l'homme et pour l'environnement. Il faut donc les évacuer séparément des déchets solides normaux en les déposant dans un centre spécialisé dans la collecte et le traitement de ce type de matériel. Informez-vous sur les possibilités de collecte et de traitement auprès de l'administration municipale, du service de collecte communal ou du revendeur chez lequel le produit a été acheté. Le non-respect de ces dispositions entraîne des sanctions administratives de la part des autorités compétentes. Le symbole ci-dessous, présent sur le produit ou sur son emballage, indique que l'appareil est soumis à ces dispositions.*



# TECHNICAL DATA FOR GAS - *DONNEES TECHNIQUES GAZ*

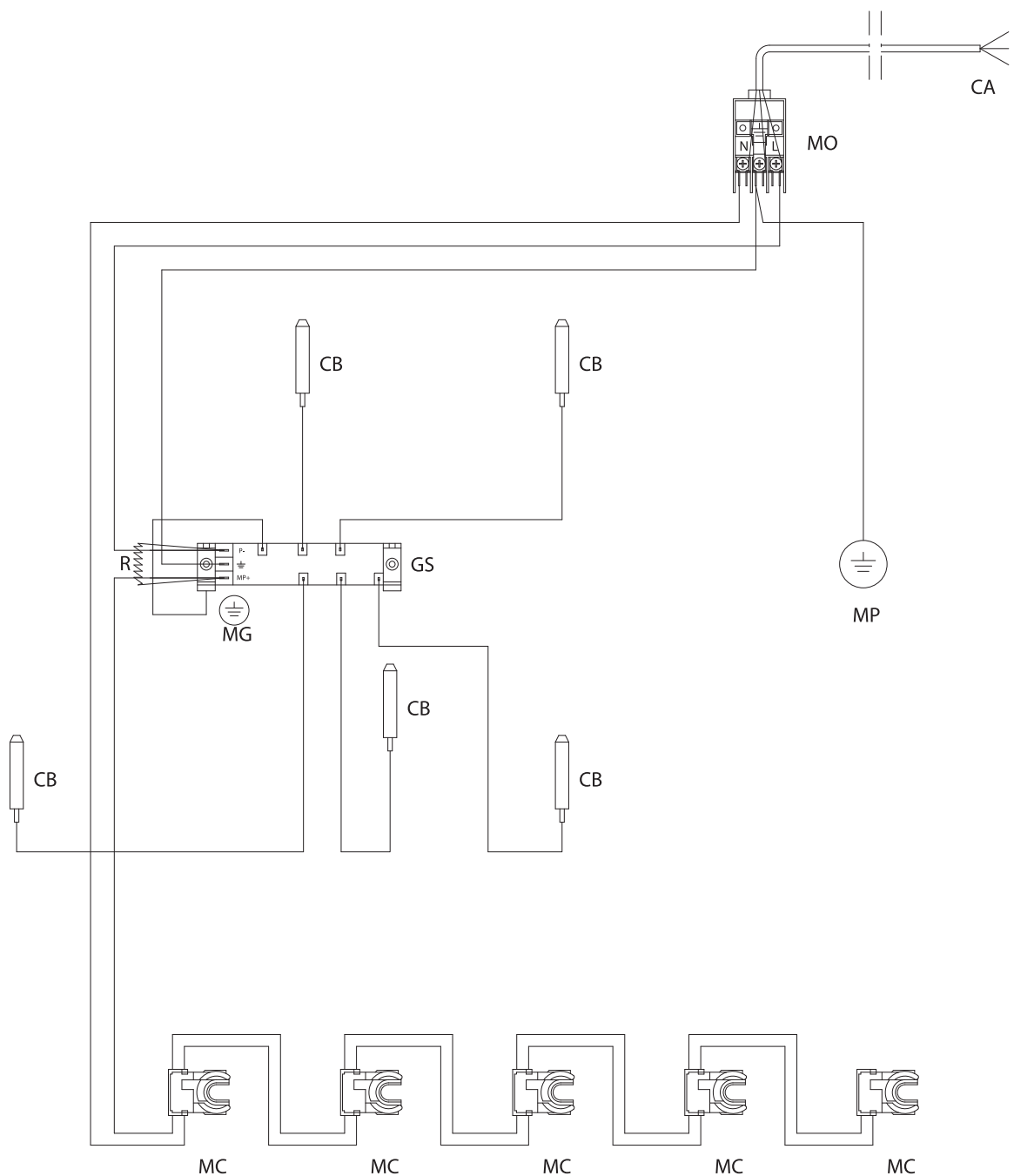
## GB - FR

BURNER BRULEUR	Thermic flow rate kW <i>Débit thermique kW</i>		Butan gas/ Gaz butane G30/28 mbar <i>Flow rate g/h / Débit g/h</i>		Injector Buse	By-pass	Propane gas/ Gaz propane G31/37 mbar <i>Flow rate g/h / Débit g/h</i>		Injector Buse	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	0.30	71.4	28.6	0.48	0.30
ø 70	1.75	0.50	127.3	36.4	0.64	0.34	125	35.7	0.64	0.34
ø 85	2.50	0.65	181.8	54.6	0.75	0.41	178.8	53.6	0.75	0.41
ø 100	3.00	0.75	218.2	61.9	0.81	0.43	214.4	60.7	0.81	0.43
TCD	4.20	1.90	305.3	123.6	0.66/0.46/0.66	0.71	300	121.4	0.66/0.46/0.66	0.71
	0.90	0.35	65.4	25.4	0.46	0.28	64.3	25	0.46	0.28

BURNER BRULEUR	Thermic flow rate kW <i>Débit thermique kW</i>		Methan gas/ Gaz méthane G20/20 mbar <i>Flow rate l/h / Débit l/h</i>		Injector Buse	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
ø 70	1.75	0.50	166.6	47.6	0.95	<i>réglé</i>
ø 85	2.50	0.65	238.0	71.4	1.12	adjusted
ø 100	3.00	0.75	285.6	80.9	1.23	<i>réglé</i>
TCD	4.20	1.90	400.0	162.0	0.95/0.68/0.95	adjusted
	1.00	0.30	95.0	28.6	0.68	<i>réglé</i>

**ELECTRICAL DIAGRAM ART. 5674/4GTC-CL - 5698/4GTC-CL**

**SCHEMA ELECTRIQUE ART. 5674/4GTC-CL - 5698/4GTC-CL**



**Key**

- CA** Power supply cord-cross-section 3x1
- MO** Terminal board item PA299
- MP** Hob earthing
- MC** Snap-in micro-catenary for ignition from knob
- CB** Burner spark plugs
- GS** Arc generator for ignition of burners
- MG** Earthing on generator support fastening screw
- R** Resistance 5W 27K

**Legende**

- CA** Câble d'alimentation section 3x1
- MO** Porte-bornes art. PA299
- MP** Mise à la terre table de cuisson
- MC** Microcaténaire snap-in pour allumage par le bouton
- 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

## TECHNICAL LABEL

## ETIQUETTE TECHNIQUE



The manufacturer refuses all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, 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 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.p.a.

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