



# Table gaz

## **Manuel d'utilisation**

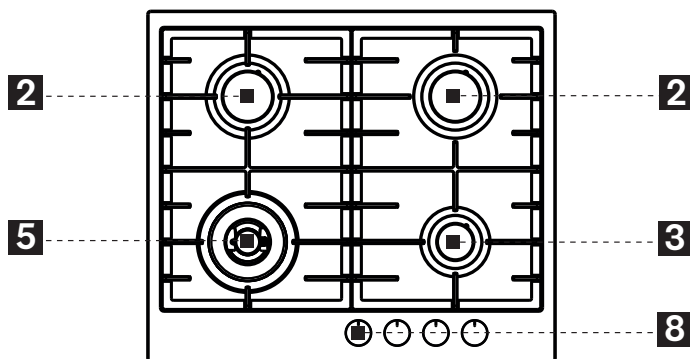
## **Instructions de sécurité**

- EN Instruction manual/safety instruction - Gas hob
- ES Guía de utilización / Instrucciones de seguridad - Placa de cocción de gas
- NL Gebruikershandleiding / Veiligheidsinstructies - Gaskookplaat

**scholtès**



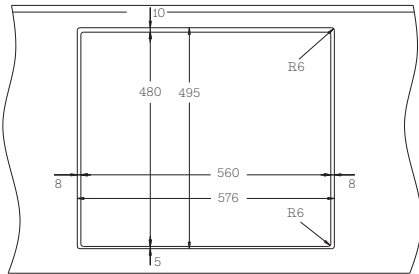
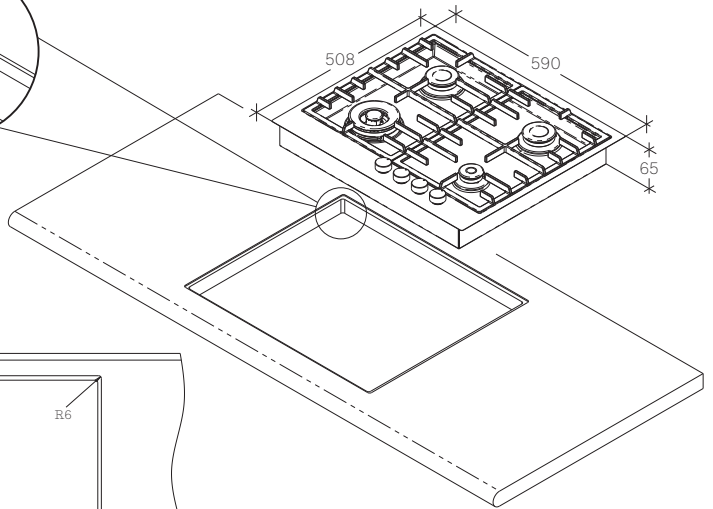
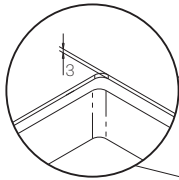
# Caractéristiques technique / Technical characteristics / Características técnicas / Technische eigenschappen



- 2. Brûleur semi-rapide 1750 W / Semi-rapid burner 1750 W /  
Queimador semirrápido 1750 W / Semi-snelle brander 1750 W
- 3. Brûleur auxilaire 1000 W / Auxilary burner 1000 W / Queimador auxiliar 1000 W /  
Hulpbrande 1000 W
- 5. Brûleur triple couronne 3500 W / Triple crown burner 3500 W /  
Queimador de triple corona 3500 W / Brande met drie kronen 3500 W
- 8. Bandeau de commandes / Control panel / Panel de mando / Bedieningspaneel

## T

BRÛLEUR/ BURNER/ QUEMADOR/ BRANDER		GAZ/ GAS/ CAS/ GAS/ GAS mbar	PRESSION DE SERVICE/ NORMAL PRESSURE/ PRESIÓN DE SERVICIO/ BEDRIJFS- DRUK mbar	DEBIT/ NOMINAL RATE/ CAUDAL/ DEBIET		DIAMETRE INJECTEUR/ INJECTORS DIAMETER/ DIÁMETRO/ INYECTOR/ DIAMETER VAN DE INJECTOR	DIAMETRE BY PASS ROBINET/ TAPE BY PASS DIAMETER DIÁMETRO BY PASS LLAVE/ DIAMETER BY PASS KLEP 1/100 mm	DEBIT CALORIFIQUE/ NOMINAL HEAT INPUT/ CAUDAL CALORÍFICO/ WARMTE- AFGIFTE (W)	
N°	Description/ Descripción/ Omschrijving Omschrijving			G/h	L/h			Max./ Max./ Máx./ Max.	Min./ Min./ Mín./ Min.
2	Semi-rapide/ Semi-rapid/ Semirrápido/ Semi-snel	G30 / G31 G20/G25	28-30 / 37 20-25	127 -	- 167	65 97	31 Reg.	1750 1750	600 600
3	Auxilaire/ Auxilary/ Auxiliar/ Extra	G30 / G31 G20/G25	28-30 / 37 20-25	73 -	- 95	50 72	37 Reg.	1000 1000	450 450
5	Triple couronne/ Triple crown/ Triple corona/ Drie kronen	G30 / G31 G20/G25	28-30 / 37 20-25	255 -	- 334	93 135	60 Reg.	3500 3500	2100 2100



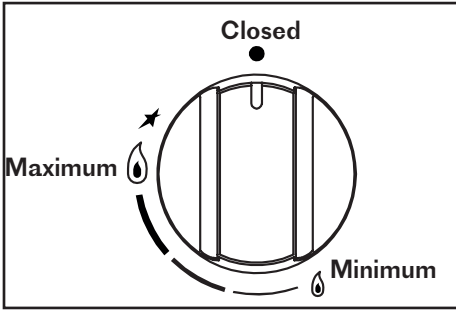


FIG 1

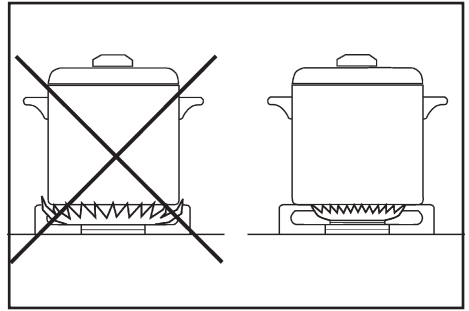


FIG 2

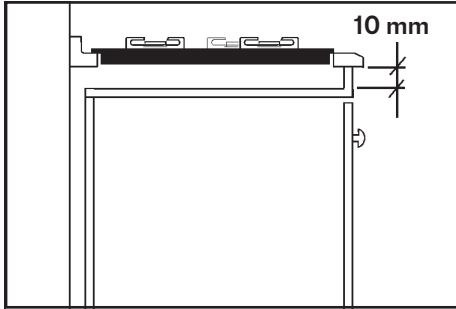


FIG 3

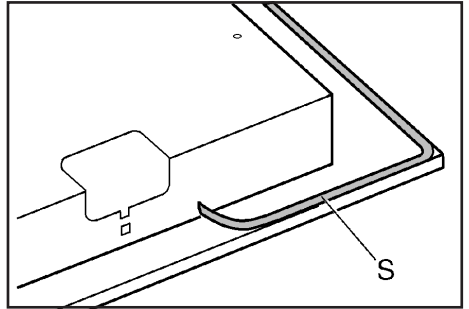


FIG 4

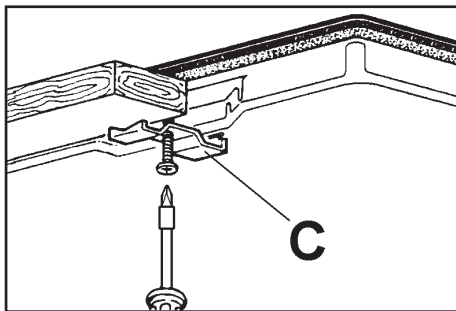


FIG 5

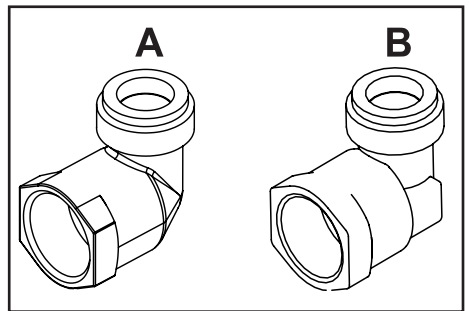
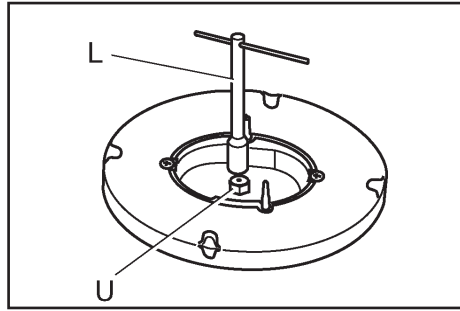
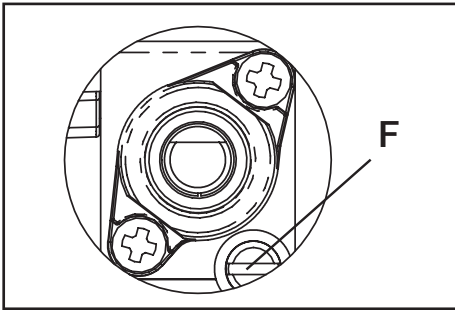


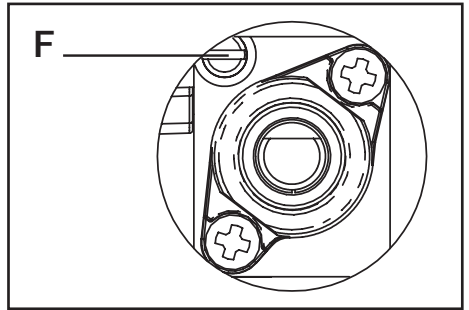
FIG 6



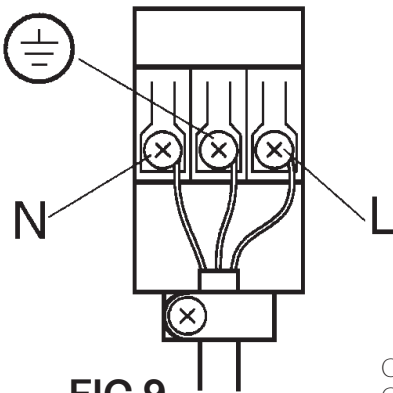
**FIG 7**



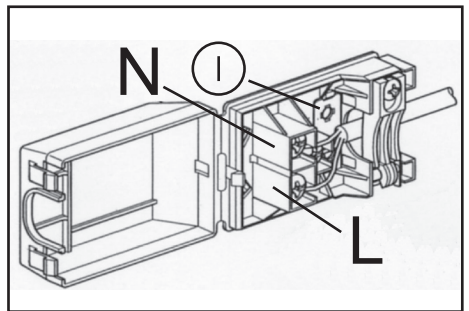
**FIG 8**



**FIG 8/A**



**FIG 9**



**FIG 10**

Câble marron/brown cable L (phase)  
 Câble bleu/blue cable N (neutre/neutral)  
 Câble vert-jaune/green-yellow cable (terre/ground)

Cher Client,

Depuis presque 100 ans, Scholtès développe des produits de haute précision au service de chaque cuisinier.

Parce que la cuisine est une passion, la technologie de nos appareils vous offre une grande variété d'expressions et vous invite à explorer votre liberté créative.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation de ce nouveau produit et vous remercions de votre confiance.

**scholtès**

# SOMMAIRE

## 1. SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

**1.1 Sécurité des personnes vulnérables et des enfants**

**1.2 Sécurité générale**

## 2. INSTALLATION

**2.1 Encastrement**

**2.2 Raccordement électrique**

**2.3 Raccordement gaz**

**2.4 Changement de gaz**

**2.5 Caractéristiques gaz**

## 3. UTILISATION

## 4. ENTRETIEN

## 5. ANOMALIE

## 6. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Avant d'utiliser votre produit merci de prendre connaissance des consignes d'installation et des instructions de sécurité. Les consignes de sécurité doivent être lues avec attention. Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages qui résulteraient d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.



**Instructions de sécurité importantes :  
lire avec attention et garder pour de  
futures utilisations.**

# 1. SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE APPAREIL VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES LIÉS AU NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION.

## **1.1 Sécurité des personnes vulnérables et des enfants**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

Vérifiez l'aspect général de l'appareil une fois déballé.

Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.

L'ensemble des branchements électriques et le remplacement du câble d'alimentation doivent être effectués par un technicien qualifié.

La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

Les dommages dus à un raccordement électrique incorrect n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant de procéder à une opération de maintenance.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de courant accessible ou en incorporant un interrupteur fixe conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre table de cuisson.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

 **ATTENTION : cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.**

Ne tentez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

## Risque d'incendie

Ne déposez rien sur les surfaces de cuisson.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou sur la plaque signalétique.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux

dispositions applicables en matière de ventilation. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération mécanique.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.


Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des installations domestiques et analogues tels que les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type chambre d'hôte. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.

Consultez cette notice avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

 **ATTENTION : Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).**

Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).

Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

Lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez l'intervention de l'installateur ou de votre service technique agréé.

Votre table est conçue pour être encastrée dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois des meubles doivent résister à une température de 65°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.

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

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Encastrément

Votre appareil doit être encastré dans un plan de travail résistant à la chaleur (> 75°C au dessus de la température ambiante) , ou revêtu d'une telle matière.

Attention à ne pas installer la table à proximité de matériaux inflammables (rideaux par exemple).

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (**fig. 3**).

Faire une découpe dans le meuble en se référant au schéma de la notice en laissant un minimum de 50mm d'espace avec les murs latéraux.

En cas d'encastrement au dessus d'un four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur.

Soyez particulièrement vigilant à la position du câble et du raccord gaz, il est impératif d'utiliser un tube rigide. Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé il ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes du four ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

De plus si la table est installée au dessus d'un four non ventilé, veillez à laisser les entrées d'air nécessaires pour assurer une bonne ventilation de l'appareil (entrée d'air inférieur avec une section transversale d'au moins 200 cm<sup>2</sup> et sortie d'air supérieure avec une section transversale d'au moins 60 cm<sup>2</sup>).

Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Instructions de sécurité").

Retirez les grilles "support casserole", les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse S sur le pourtour extérieur du carter, avant l'installation de la table (**Fig. 4**).

Placez votre table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers vous.

Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux, et les grilles support casserole. Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes de fixation C livrées avec leurs vis (**Fig. 5**) se fixant aux quatre coins du carter.

Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet, suivant le dessin.

Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz") et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique").

## 2.2 Raccordement électrique

Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05RR-F - T90 section 0,75 mm<sup>2</sup>) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) et doit être branchée sur le réseau 220-240 V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture d'au moins 3,5mm. La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 HZ gaz
Câble H05RR-F-T90	2 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	0,75



**ATTENTION : Le fil de protection (vert/jaune) relié à la borne de terre (⊕) de l'appareil doit être relié à la borne de terre (⊕) de l'installation (Fig. 10). Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service technique agréé.**

## 2.3 Raccordement gaz



**ATTENTION : Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse. En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz.**

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Assurez-vous que le produit est configuré pour le type de gaz que vous avez choisi (vérifiez les données sur la plaque signal du produit). Si nécessaire ajustez le produit (voir les instructions pour le changement de gaz dans le paragraphe suivant).

L'appareil doit être raccordé au système de gaz au moyen de tuyaux métalliques rigides ou de tuyaux flexibles en acier à parois continues, conformément à la réglementation



en vigueur. Certains modèles sont équipés de connecteurs cylindriques A et coniques B pour l'alimentation en gaz (**fig. 6**).  
Sélectionnez l'embout adéquat. La connexion ne doit pas forcer sur la rampe de gaz.

## 2.4 Changement de gaz

### Changement des injecteurs



**ATTENTION : Votre appareil est livré préréglé pour le gaz naturel. Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.**

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

1. Adapter le raccordement gaz
2. Changer les injecteurs
3. Régler les ralentis des robinets

Pour changer les injecteurs, retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs. Engagez à fond la Clé à douille tribord L sur l'injecteur (**Fig. 7**).

Dévissez à l'aide de la clé L les injecteurs U situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les. Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz pour cela :

- Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
- Bloquer énergiquement les injecteurs.

Pour régler les ralentis des robinets procédez ainsi. Ils sont situés sous les manettes. Agissez robinet par robinet.

Enlevez les manettes et les bagues d'étanchéité en les tirant vers le haut. Introduire un tournevis à pointe plate dans le trou (F) du panneau de commandes et tourner la vis F by-pass (**Fig. 8-8A**), et pour un réglage correct du minimum, faites tourner la vis dans le sens horaire.

Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée. Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

## 2.5 Caractéristiques des gaz

Le tableau (T) indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

# 3. UTILISATION

## Allumez un brûleur

Chaque foyer est contrôlé par un robinet muni d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper. Chaque foyer est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le point "0" correspond à la fermeture du robinet. **(Fig. 1)**

Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes. Pour allumer un brûleur appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusque vers la position maximum.

Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage. Le réglage vers un débit réduit s'effectue entre les symboles des flammes.

**Note :** Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour déclencher le système de sécurité. Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient. N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe. N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes. Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

## Récipients

DIAMÈTRE DU RÉCIPIENT	BRÛLEUR	USAGE
20 à 26 cm	Triple couronne	Friture - Ebulition - Aliments à saisir
16 à 20 cm	Semi-rapide	Sauce - Réchauffage
10 à 14 cm	Auxiliaire	Mijotage



**ATTENTION :** lorsque vous cuisinez veillez à ce que les manches de vos casseroles soient positionnés correctement.

## 4. ENTRETIEN

Il est recommandé de procéder au nettoyage de votre table de cuisson lorsque cette dernière est froide. Veillez à mettre en position 0 toutes les commandes.

Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

N'utilisez pas de produits abrasifs et ne laissez pas de substances tels que citron, le jus de tomates, le vinaigre etc.. trop longtemps sans nettoyage.

L'inox peut se tacher s'il reste trop longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.

Pour nettoyer les grilles et les brûleurs dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non-abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.

La lubrification des robinets de gaz doit être faite par le service technique agréé.

**Note :** Après le nettoyage du brûleur vous devez vous assurer que le chapeau de brûleur est positionné correctement.

# 5. ANOMALIES

PROBLÈME	SOLUTION
Allumage des brûleurs : il n'y a pas d'étincelle lors de l'appui sur les manettes	Vérifiez le branchement électrique de votre appareil. Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
Lors de l'appui sur une manette il y a des étincelles sur tous les brûleurs	C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
Il y a des étincelles mais le ou les brûleurs ne s'allument pas	Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. Vérifiez la position du chapeau de brûleur.
Lors de l'allumage les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée	Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. Évitez les courants d'air violents dans la pièce. Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
Au ralenti le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes	Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Changement de gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
Les flammes ont un aspect irrégulier	Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...
Lors de la cuisson les manettes deviennent chaudes	Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes.

## 6. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

### Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/CE (Basse Tension), 2014/30/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

### La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

1. Détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
  2. Défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
  3. Tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
  4. Toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
  5. Toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.
- La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Para obtener  
más información:  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Dear Customer,

For nearly a century Scholtès has been developing state of the art products to the service of each chef.

Because cooking is a passion, our technology offers you a wide range of options and invites you to explore your culinary creativity.

We hope you will enjoy using your new appliance and we thank you for your trust.

**scholtès**

# SUMMARY

## 1. SAFETY AND PRECAUTIONS

**1.1 Children and vulnerable people safety**

**1.2 General safety**

## 2. INSTALATION

**2.1 Fitting**

**2.2 Electrical connection**

**2.3 Gas connection**

**2.4 Changing the type of gas**

**2.5 Gas properties**

## 3. USE

## 4. MAINTENANCE

## 5. PROBLEMS

## 6. CARE FOR THE ENVIRONMENT

Please note that safety information should be read with attention. The manufacturer is not responsible of any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage.

**Important safety instructions read carefully and keep for future use.**

# 1. SAFETY AND PRECAUTIONS

BEFORE THE INSTALLATION AND USE OF THE APPLIANCE, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE OF ANY INJURIES OR DAMAGES THAT ARE THE RESULT OF INCORRECT INSTALLATION OR USAGE. ALWAYS KEEP INSTRUCTIONS IN A SAFE AND ACCESSIBLE LOCATION FOR FUTURE REFERENCE.

## **1.1 Children and vulnerable people safety**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



Caution: The accessible parts of this appliance may become hot when used with cooking appliances.

## **1.2 General safety**

Check if the appliance gets any damage after unpacking it.

Do not connect the appliance if it has been damaged.

Only a licensed professional may install this appliance and replace the cable.

The electrical plug must remain accessible after installation.

Damages caused by incorrect connection is not covered under warranty.

Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.

The appliance can be disconnected by using an accessible power outlet or by incorporating a switch in the fixed lines, in accordance with installation rules.

If the main power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similar qualified persons to avoid an electrical hazard.

Never use steam or high-pressure tools to clean your appliance.

The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote-control system.



**WARNING: leaving a hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous and could cause a fire.**

Never try to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.

## **Fire risk**

Do not store any items on the cooking surfaces.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the appliance's settings are compatible.

The settings for this appliance are stated on the label inside the wallet or on the information plate.

This appliance is not connected to a system for evacuating combustion products. It must be installed and connected in compliance with current regulations. Particular attention should be given to applicable ventilation requirements.

The use of a gas hob produces both heat and humidity in a room. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep mechanical ventilators open.

Prolonged, intensive use of the hob may require additional ventilation, by opening a window, for example, or ventilating the room more efficiently by increasing the setting on mechanical ventilation, where installed.

Do not use cookware that overhangs the edge of the hob.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm-houses; bed and breakfast type environments.

Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

This appliance must be installed in compliance with current regulations and only used in a well-ventilated area.

Consult this guide before installing and using your appliance.

You should never leave cooking unattended.



**WARNING: Never leave any or products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurized cans, papers, recipe books, etc.).**

If you have a drawer underneath the hob, we recommend avoiding placing objects in it that are temperature sensitive (plastics, paper, aerosols, etc.).

Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.

When connecting electrical appliances to a nearby socket, ensure that the power supply cable is not in contact with any hot surface on the appliance.

For safety reasons, after use, do not forget to close the main gas valve for mains gas lines or the valve on the top of your butane/propane gas cylinder.

This appliance should be installed by a qualified technician/installer.

If a knob is difficult to turn, call your installer immediately.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 65°C besides the room one.

The gas hobs are equipped with type X degree protection against overheating. Therefore, the appliance can be installed next to cabinets, provided the height of the cabinet does not exceed that of the hob.

# 2. INSTALLATION

## 2.1 Fitting

This worktop must be at least 3 cm thick and heat resistant or else coated with a heat resistant material.

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top. It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (**Fig. 3**).

Make a hole in the worktop according to the dimensions as shown in the figures with a minimum distance of at least 50 mm from the edge of the adjacent walls.

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards.

If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances could heat and damage the gas hose, then it is essential that a rigid pipe is installed instead. If a flexible hose is used (as is the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a location likely to get cluttered. If the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200 cm<sup>2</sup>, and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm<sup>2</sup>.

Under no circumstances keep any sprays or pressurised containers in any compartment below the hob (see "Safety guidelines" chapter).

Remove the "pan supports", burner caps and burner heads, noting their original positions. Turn the hob upside down and place it carefully over the top of the base unit, so as not to damage the knobs or igniters.

To ensure a good seal between the body of the hob and the worktop, stick the foam seal S around the edge of the body, before installing the hob (**Fig. 4**).

Place the hob over the opening in the base unit, taking care to pull the hob towards you. Fit the burner heads, caps and pan supports.

If you wish, you can secure the hob in position, using the four fixing clam C and screws supplied (**Fig. 5**) fixing them to the four corners of the housing. It is essential that you use the holes provided for the purpose, as per the drawing.

Connect your hob to the gas (see "Gas connection" section) and to the electricity (see "Electrical connection" section).

## 2.2 Electrical connection

Your hob is supplied with a H05RR-F- T90 3-core (phase, neutral + earth) mains cable, section 0,75 mm<sup>2</sup>) and must be connected to a 220-240 V~ single phase mains supply via a phase, neutral +earth socket meeting standard IEC 60083 or an omnipolar isolator with a contact air gap of at least 3.5 mm. The plug must be accessible after the hob is installed.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO BE USED	
	220-240 V~ - 50 HZ gas
Cable H05RR-F-T90	2 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	0.75



**WARNING:** The protective conductor (green/yellow) is connected to the earth terminal (⊕) on the hob and must also be connected to the installation's earth (⊕) terminal (Fig.10)  
If the supply cable is damaged, it must be replaced by a cable or special set available from the manufacturer or its after-sales department.

## 2.3 Gas connection



**WARNING:** No flexible hoses with a limited service life may be longer than 2 meters and must be accessible for inspection along their entire length. They must be replaced before their expiry date (printed on the hose). Whatever means of connection is chosen, make sure that it is gastight when installed, using soapy-water. In France, you must use a hose or pipe stamped NF Gaz.

The gas connection must comply with the regulations in force in the country where it is installed.

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). If necessary follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases.

The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force. Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (**fig. 6**). Please select the type which is correct for the supply concerned. The connection must not stress the gas ramp. Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.

## 2.4 Changing the type of gas

### Replacing the nozzles



**Note: Your appliance is supplied ready for use with natural gas. The injectors required for adapting it to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.**

Whenever you change the gas type, you must follow these steps in turn:

1. Change the gas connection
2. Change the nozzles
3. Adjust the retarder on the taps

To change the nozzles remove the racks and burners.

By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (**fig. 7**) and substitute it with the corresponding one: tighten the nozzle strongly.

Set the retarders on the taps: They are located under the knob.

Adjust each tap in turn. Remove the knobs and sealing washers by pulling them upwards. Insert a flat-tipped screwdriver into the hole (F) in the control panel and turn the by-pass screw F (**Fig. 8/8-A**), and, for correct minimum setting, turn the screw clockwise. As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely. The setting of the minimum must always be correct, and the flame must always remain on even if the position is changed from maximum to minimum.

## 2.5 Gas properties

The table (T) shows the installation of the injectors on your appliance depending on the gas used. Each number is marked on the injector.

## 3. USE

Switching on the gas: each burner is controlled by a tap fitted with a safety system which, if the flame accidentally goes out (spills, draughts, etc.) the gas inlet is quickly and automatically switched off and gas is prevented from escaping. Each burner is supplied from a tap, which is opened by pressing and turning the knob anti-clockwise. The "O" point corresponds to the tap being off. (**Fig. 1**)

Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs.

To light a burner press the knob and turn fully anti-clockwise to the maximum position. Holding the knob pressed will cause a series of sparks until the gas lights.

Adjust the setting by turning to flames symbol.

**Note:** Hold the knob pushed in fully for a few seconds after the flame appears, so as to trigger the safety system. Adjust the ring of flames so that it does not overflow the edge of the pan. Do not use a pan with a concave or convex bottom. Do not use pans that partly cover the knobs. Do not leave the gas on under an empty pan.

## **Pots**

<b>PAN DIAMETER</b>	<b>BURNER</b>	<b>USE</b>
20 to 26 cm	Triple crown	Frying – Boiling – Stearing foods
16 to 20 cm	Semi-rapid	Sauce - Re-heating
10 to 14 cm	Auxiliary	Simmering

# 4. MAINTENANCE

It is advisable to clean the appliance when it is cold. Take care to get all the knobs in position 0.

To clean the stainless steel surface, use a sponge with soapy water or a commercially available stainless steel cleaner. Wipe with dry soft cloth.

Do not use abrasive or corrosive products. Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time...

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

For persistent stains, use a non-abrasive cream, and then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.

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

**Note:** After cleaning the burner, make sure that the lid is placed in the housing.



# 5. PROBLEMS

LIGHTING BURNERS	SOLUTION
<p>Lighting burners: there are no sparks when I push down on the knob</p>	<p>Check that your hob is electrically connected.            Check that the igniters are clean.            Check that burners are clean and properly assembled.            If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted.            Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.</p>
<p>When i press a knob, there are sparks on all burners at once</p>	<p>This is normal. The lighting system is centralised and all the burners spark at the same time.</p>
<p>There are sparks but the burners do not light.</p>	<p>Check that the gas inlet is open.            If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty.            If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the knob fully pressed for a few seconds to allow gas to arrive at the burners.            Make sure the lid is properly positioned</p>
<p>When lighting, flames ignite but go out when the knob is released</p>	<p>Press the knobs as far as they will go and maintain the pressure for several seconds after flames appear.            Check that the burner components are correctly positioned.            Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.            Avoid strong draughts in the room.            Light the burner before placing a pan on it.</p>
<p>In the low position, the burner goes out or flames remain too high.</p>	<p>Avoid strong draughts in the room.            Check that the injectors fitted are the right ones for the gas being used (see the identification on the injectors in the "Changing gas type" section).            Reminder: Remember that gas hobs are delivered set up for use with mains gas (natural gas).            Check that the retarder screws are properly adjusted (see "Changing gas type" paragraph).</p>
<p>The flames have an irregular appearance.</p>	<p>Check that the burners and injectors underneath them, burner assemblies are clean, etc.</p>
<p>Knobs become hot during cooking.</p>	<p>Use smaller pans on the burners close to the knobs.</p>

## 6. CARE FOR THE ENVIRONMENT

This appliance's packaging can be recycled. Recycle and contribute towards protecting the environment by disposing of packaging in local waste containers designed for this purpose. Your appliance also contains a lot of recyclable material.



This logo indicates that used appliances must not be mixed with other waste. Appliance recycling organised by your manufacturer is carried out under optimum conditions, in accordance with European Directive 2002/96/EC on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

Thank you for helping to protect the environment.

### Information on the meaning of the conformity marking **CE**

The CE marking indicates that the product meets the main requirements of European Directives 2014/35/CE (Low Voltage), 2014/30/CE (Electromagnetic Compatibility), 2011/65/EU (Reduction of the use of certain dangerous substances in EEE).

### **The warranty does not cover wearing parts of the product, nor problems or damage resulting from:**

1. Surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
2. Defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
3. Any unauthorized incident, abuse, misuse, modification, disassembly or repair;
4. Any improper maintenance operation, use not in accordance with the instructions concerning the product or connection to an incorrect voltage;
5. Any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.  
The warranty will be void if the product nameplate and/or serial number is removed.

Estimado cliente,

Desde hace casi 100 años, Scholtès desarrolla productos de alta precisión para todo tipo de cocineros.

Puesto que cocinar es una pasión, la tecnología de nuestros electrodomésticos le ofrece una gran variedad de posibilidades y le invita a explorar su libertad creativa.

Esperamos que disfrute de este nuevo producto y le agradecemos su confianza.

# ÍNDICE

## 1. SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

**1.1 Seguridad de personas vulnerables y niños**

**1.2 Seguridad general**

## 2. INSTALACIÓN

**2.1 Empotrado**

**2.2 Conexión eléctrica**

**2.3 Conexión de gas**

**2.4 Cambio de gas**

**2.5 Características del gas**

## 3. UTILIZACIÓN

## 4. MANTENIMIENTO

## 5. ANOMALÍAS

## 6. RESPETO DEL MEDIOAMBIENTE

Antes de utilizar el producto, lea las instrucciones de instalación y seguridad.

Hay que leer atentamente las instrucciones de seguridad.

El fabricante no se responsabiliza de las lesiones o daños derivados de una instalación o uso inadecuado del electrodoméstico.

**Importantes instrucciones de seguridad:  
léalas atentamente y consérvelas para  
un futuro uso.**

# 1. SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO, LEA ATENTAMENTE ESTAS IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y CONSÉRVELAS PARA SU USO FUTURO. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN.

## **1.1 Seguridad de personas vulnerables y niños**

Este aparato lo pueden utilizar los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no las deben realizar niños sin supervisión.

## **1.2 Seguridad general**

Compruebe el aspecto general del aparato una vez desembalado.

No conecte el dispositivo si está dañado.

Todas las conexiones eléctricas y la sustitución del cable de alimentación las debe realizar un técnico cualificado.

La toma de corriente debe quedar accesible después de la instalación.

La garantía no cubre los daños ocasionados por una conexión eléctrica incorrecta.

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

La desconexión puede lograrse mediante un enchufe accesible o incorporando un interruptor fijo de acuerdo con las normas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, lo debe sustituir el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada para evitar peligros.

No utilice vapor o limpiadores de alta presión para

limpiar la placa de cocción.

Este aparato no debe utilizarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

 **Atención: Cocinar sin vigilancia con una placa de cocción que contenga grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.**

No intente nunca apagar un incendio con agua. Debe apagar el aparato y cubrir la llama con una tapa o una manta ignífuga.

## **Riesgo de incendio**

No coloque nada sobre las superficies de cocción.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de suministro (tipo y presión de gas) y la configuración del aparato son compatibles.

Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta de la bolsa o en la placa de características.

Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de los gases de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente. Se prestará especial atención a las disposiciones de ventilación aplicables.

El uso de un aparato de cocina de gas conlleva la

generación de calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantener abiertas las aberturas de ventilación mecánica.

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si es posible.

No utilice utensilios de cocina que sobrepasen los bordes de la placa.

Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse.

Este aparato está diseñado para utilizarse en instalaciones domésticas y similares, como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; granjas; por parte de los huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos de alojamiento.

No lo utilice para fines comerciales o industriales ni para ningún otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en una zona bien ventilada.

Lea esta guía antes de instalar y usar su dispositivo.



La cocción debe realizarse bajo su supervisión.



**ATENCIÓN: No guarde los productos de MANTENIMIENTO o aquellos INFLAMABLES (atomizador o recipiente a presión, así como papeles, libros de recetas, etc.) en el armario situado bajo la placa de cocción.**

Si utiliza un cajón bajo la placa, le aconsejamos que no guarde objetos sensibles a la temperatura (plásticos, papel, botes de aerosol, etc.).

La placa debe estar desconectada de la fuente de alimentación (electricidad y gas) antes de cualquier intervención.

Al conectar aparatos eléctricos a una toma de corriente cercana, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con zonas calientes.

Por razones de seguridad, después del uso, recuerde cerrar la llave de control principal del gas canalizado o la llave de la bombona de butano/propano.

La instalación debe realizarla un instalador o un técnico cualificado.

Cuando un mando sea difícil de girar, no la fuerce. Solicite la intervención del instalador o de su servicio técnico autorizado.

Solicite la intervención del instalador o de su

servicio técnico autorizado. Las paredes del mueble deben soportar una temperatura de 65 °C más la temperatura ambiente, de acuerdo con la normativa europea.

El aparato es del tipo «Y», es decir, puede instalarse con una sola pared lateral, ya sea a la derecha o a la izquierda de la placa.

## 2. INSTALACIÓN

### 2.1 Empotrado

El aparato debe estar empotrado en una superficie de trabajo resistente al calor ( $>75^{\circ}\text{C}$  por encima de la temperatura ambiente), o cubierto con un material de este tipo. Tenga cuidado de no instalar la mesa cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).

Si hay un armario mural sobre la placa de cocción, debe haber una distancia mínima de 760 mm entre este y la encimera. Es aconsejable aislar el aparato de los muebles inferiores mediante un separador, dejando un espacio de vacío de al menos 10 mm (**fig. 3**).

Realice un recorte en el armario según el diagrama de las instrucciones, dejando un espacio mínimo de 50 mm con respecto a las paredes laterales.

Si el aparato se va a instalar encima de un horno, hay que asegurarse de que la instalación cumple con las normas de seguridad vigentes.

Preste especial atención a la posición del cable y de la conexión de gas, pues es imprescindible utilizar un tubo rígido. Si se utiliza una manguera o tubo flexible (para el gas butano), no debe entrar en contacto con las partes calientes del horno ni pasar por una zona susceptible de quedar obstruida.

Además, si la placa se instala encima de un horno no ventilado, asegúrese de que se han previsto las entradas de aire necesarias para garantizar la correcta ventilación del aparato (entrada de aire inferior con una sección de al menos  $200\text{ cm}^2$  y salida de aire superior con una sección de al menos  $60\text{ cm}^2$ ).

En cualquier caso, no guarde un atomizador o un recipiente a presión en el compartimento que puede existir bajo la mesa (consultar el apartado «Instrucciones de seguridad»).

Retire las rejillas de soporte de las cacerolas y sartenes, las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores, marcando su posición.

Dele la vuelta a la placa y colóquela con cuidado sobre el hueco del mueble para no dañar las asas y las bujías.

Para garantizar la estanqueidad entre la carcasa y la encimera, pegue la junta de espuma S en el borde exterior de la carcasa antes de instalar la placa (**Fig. 4**).

Coloque la placa de cocción en la abertura del mueble de soporte y asegúrese de tirar de la placa de cocción hacia usted.

Coloque los cabezales de los quemadores, las tapas y las rejillas de soporte. Si se desea, la placa puede fijarse con cuatro soportes de fijación C, que se incluyen con tornillos (**Fig. 5**) y se fijan a las cuatro esquinas de la carcasa.

Es imprescindible utilizar los agujeros previstos para ello, como se muestra en el dibujo.

Conecte la placa al suministro de gas (consultar el capítulo «Conexión del suministro de gas») y al suministro de electricidad (véase el capítulo «Conexión del suministro de electricidad»).

## 2.2 Conexión eléctrica

La placa se entrega con un cable de alimentación (tipo H05RR-F - T90 sección 0,75 mm<sup>2</sup>) con 3 conductores (fase + tierra + neutro) y se debe conectar a la red 220-240 V~ monofásica a través de un enchufe de fase + tierra + neutro según la norma IEC 60083 o un dispositivo de desconexión omnipolar con una distancia de apertura de al menos 3,5 mm. La toma de corriente debe quedar accesible después de la instalación.

SECCIÓN DEL CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 HZ gas
Cable H05RR-F-T90	2 conductores, 1 para tierra
Sección de los conductores en mm <sup>2</sup>	0,75



**ATENCIÓN:** El cable de protección (verde/amarillo) conectado al terminal de tierra ⚡ del aparato debe conectarse al terminal de tierra ⚡ de la instalación (Fig. 10).

Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o en su servicio técnico autorizado.

## 2.3 Conexión de gas



**ATENCIÓN:** Todos los tubos flexibles y mangueras con una vida útil limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y ser accesibles en toda su longitud. Deben sustituirse antes de su fecha de caducidad (marcada en la manguera). Sea cual sea el método de conexión que elija, asegúrese de que queda hermético tras la instalación con agua jabonosa. En Francia, debe utilizar un tubo o tubería con el sello NF Gas.

La conexión de gas debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación.

Asegúrese de que el producto está configurado para el tipo de gas que ha elegido (compruebe los datos de la placa de características del producto). Si es necesario, ajuste el producto (vea las instrucciones para el cambio de gas en el siguiente párrafo).

El aparato debe conectarse a la red de gas mediante tubos metálicos rígidos o tubos flexibles de acero con paredes continuas, de acuerdo con la normativa vigente. Algunos modelos están equipados con conectores cilíndricos A y cónicos B para el suministro de gas (fig. 6).

Seleccione la boquilla adecuada. La conexión no debe forzar la rampa de gas.

## 2.4 Cambio de gas

### Cambio de inyectores



**ATENCIÓN:** El aparato se entrega preconfigurado para gas natural. Los inyectores necesarios de adaptación a butano/propano se encuentran en la bolsa que contiene esta guía.

Cada vez que cambie el gas, deberá a continuación:

1. Adaptar la conexión de gas
2. Cambiar los inyectores
3. Ajustar el ralentí de las llaves

Para cambiar los inyectores, retire las rejillas, las tapas y los cabezales de todos los quemadores.

Enganche completamente la llave de vaso L hacia la derecha en el inyector (**Fig. 7**). Desenrosque los inyectores en U de la parte inferior de cada bidón con la llave en L y retírelos.

En su lugar, monte los inyectores de gas correspondientes de acuerdo con las marcas de los inyectores y la tabla de características del gas:

- Enganche completamente la llave del inyector.
- Bloquee firmemente los inyectores.

Para ajustar el ralentí de las llaves, proceda de la siguiente manera. Están ubicados debajo de los mandos. Terminar con una llave primero antes de ir a la siguiente.

Retirar los mandos y los anillos de sellado tirando de ellos hacia arriba.

Introducir un destornillador de punta plana en el orificio (F) del panel de mando y girar el tornillo F by-pass (**Fig. 8-8A**) y, para lograr un ajuste mínimo correcto, girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj.

En los quemadores de gas G30, el tornillo by-pass debe estar completamente enroscado. El ajuste mínimo debe ser siempre correcto y la llama debe permanecer siempre encendida, incluso si la posición máxima se cambia rápidamente a la posición mínima.

## 2.5 Características del gas

La placa (T) muestra la ubicación de los inyectores en el aparato según el gas utilizado. Cada número está marcado en el inyector.

# 3. UTILIZACIÓN

## Encender un quemador

Cada fuego está controlado por una válvula dotada de un sistema de seguridad que, en caso de extinción accidental de la llama (desbordamiento, corriente de aire, etc.) corta rápida y automáticamente el suministro de gas e impide que se escape. Cada fuego se alimenta por un llave, que se abre pulsando y girando en sentido contrario a las agujas del reloj. El punto «0» corresponde al cierre de la llave. **(Fig. 1)**

Elija el quemador deseado consultando los símbolos situados cerca de los mandos. Para encender un quemador, pulse el mando y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima.

Mantenga el mando presionada para hacer saltar una serie de chispas hasta el encendido. Entre los símbolos de la llama se realiza el ajuste a un caudal menor.

**Nota:** Mantenga el mando completamente presionada durante unos segundos después de que aparezca la llama para activar el sistema de seguridad. Ajustar la corona de la llama para que las llamas no sobrepasen el borde del recipiente. No utilizar un recipiente con fondo cóncavo o convexo. No utilizar recipientes que cubran parcialmente los mandos. No hacer funcionar una placa de gas con un recipiente vacío.

## Recipientes

DIÁMETRO DEL RECIPIENTE	QUEMADOR	USO
De 20 a 26 cm	Triple corona	Freír - Hervir - Sellar
De 16 a 20 cm	Semirrápido	Salsas - Recalentar
De 10 a 14 cm	Auxiliar	Hervir a fuego lento



**ATENCIÓN:** al cocinar, asegurarse de que los mangos de las ollas y sartenes están correctamente colocados.

## 4. MANTENIMIENTO

Se recomienda limpiar la placa de cocción cuando esté fría. Asegúrese de poner todos los controles en la posición 0.

Para limpiar el acero inoxidable, utilice una esponja y agua jabonosa o un limpiador de acero inoxidable comercial. Limpiar con un paño suave y seco.

No utilice productos abrasivos y no deje sustancias como limón, zumo de tomate, vinagre, etc. durante mucho tiempo sin limpiar.

El acero inoxidable puede mancharse si se deja en contacto con agua dura o detergentes agresivos durante mucho tiempo.

Para limpiar las rejillas y los quemadores, en caso de manchas persistentes, utilice una solución no abrasiva y, a continuación, aclare con agua limpia. Limpie bien cada parte del quemador antes de volver a utilizar la placa de cocción.

La lubricación de las válvulas de gas la debe realizar el servicio técnico autorizado.

**Nota:** Después de limpiar el quemador debe asegurarse de que la tapa del quemador está correctamente colocada.

# 5. ANOMALÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Encendido del quemador: no hay chispa al pulsar los mandos	<p>Comprobar la conexión eléctrica del aparato. Verificar la limpieza de las bujías. Verificar la limpieza y correcto montaje de los quemadores. Si la placa está sujeta a la encimera, comprobar que los soportes de fijación no están deformados. Comprobar que los anillos de sellado de la parte inferior de los mandos no se salgan de su sitio.</p>
Cuando se presiona un mando, se producen chispas en todos los quemadores	<p>Es algo normal. La función de encendido está centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.</p>
Hay chispas pero los quemadores no se encienden	<p>Comprobar la apertura del suministro de gas. En caso de tener gas en bombona o en cisterna, comprobar que no esté vacía. Si acaba de instalar la mesa o cambiar la bombona de gas, mantenga el mando presionada en la posición de máxima apertura hasta que el gas llegue a los quemadores. Verificar la posición de la tapa del quemador.</p>
Al encenderse, las llamas se encienden y se apagan en cuanto se suelta el mando	<p>Presionar los mandos hasta el fondo y mantenerlas presionadas durante unos segundos después de que aparezcan las llamas. Comprobar que las piezas del quemador estén bien sujetas. Comprobar que los anillos de sellado de la parte inferior de los mandos no se salgan de su sitio. Evitar las corrientes de aire fuertes en la habitación. Encender el quemador antes de colocar la sartén sobre él.</p>
Al ralentí el quemador se apaga o las llamas permanecen fuertes	<p>Comprobar la correspondencia entre el gas utilizado y los inyectores instalados (ver marcado de inyectores en el capítulo «Cambio del gas»).</p> <p>Recordatorio: las placas de cocción se suministran de serie con gas de red (gas natural).</p> <p>Comprobar el ajuste correcto de los tornillos al ralentí (véase el apartado «Cambio del gas»).</p>
Las llamas tienen un aspecto irregular	<p>Comprobar la limpieza de los quemadores y de los inyectores bajo los quemadores, el conjunto de quemadores, etc.</p>
Al cocinar, los mandos se calientan	<p>Utiliza ollas pequeñas sobre los quemadores situados cerca de los mandos.</p>



## 6. RESPETO DEL MEDIOAMBIENTE

Los materiales de embalaje de este dispositivo son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a la protección del medioambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



El dispositivo también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello, está marcado con este logotipo para indicar que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. Así, el reciclaje de los aparatos organizado por su fabricante se realizará en las mejores condiciones, de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Póngase en contacto con su ayuntamiento o distribuidor para saber dónde están los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos.

Le agradecemos su contribución a la protección del medioambiente.

### **Información sobre el significado del marcado de conformidad CE**

El marcado CE indica que el producto cumple con los principales requisitos de las Directivas europeas 2014/35/CE (Baja Tensión), 2014/30/CE (Compatibilidad Electromagnética), 2011/65/UE (Reducción de la utilización de determinadas sustancias peligrosas en los AEE).

### **La garantía no cubre el desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:**

1. Daños superficiales debidos al desgaste normal del producto;
2. Defectos o deterioros debidos al contacto del producto con líquidos y a la corrosión causada por el óxido o la presencia de insectos;
3. Cualquier incidente, abuso, mal uso, modificación no autorizada, desmontaje o reparación;
4. Cualquier mantenimiento inadecuado, uso no conforme a las instrucciones del producto o conexión a la tensión incorrecta;
5. Cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante. La garantía quedará anulada si se retira la placa de características y/o el número de serie del producto.

Beste klant,

Al bijna 100 jaar ontwikkelt Scholtès producten van hoge kwaliteit voor elke kok.

Omdat koken een passie is, biedt de technologie van onze apparaten u een grote verscheidenheid aan opties. Zo wordt u uitgenodigd om uw creatieve vrijheid te verkennen.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van dit nieuwe product en danken u voor uw vertrouwen.

# INHOUDSOPGAVE

## 1. VEILIGHEID EN VOORZORGSMAATREGELEN

**1.1 Veiligheid van kwetsbare mensen en kinderen**

**1.2 Algemene veiligheid**

## 2. INSTALLATIE

**2.1 Montage**

**2.2 Elektrische aansluiting**

**2.3 Gasaansluiting**

**2.4 Wisselen van gas**

**2.5 Gaskenmerken**

## 3. GEBRUIK

## 4. ONDERHOUD

## 5. STORINGEN

## 6. RESPECT VOOR HET MILIEU

Lees de installatie- en veiligheidsinstructies voordat u uw product gebruikt.

De veiligheidsinstructies moeten zorgvuldig worden gelezen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enig letsel of schade als gevolg van onjuiste installatie of een foutief gebruik van het apparaat.

**Belangrijke veiligheidsinstructies:  
aandachtig lezen en bewaren voor  
toekomstig gebruik.**

# 1. VEILIGHEID EN VOORZORGSMAATREGELEN

LEES DEZE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES  
AANDACHTIG DOOR ALVORENS UW APPARAAT TE  
INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE  
VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK  
WORDEN GESTELD VOOR ENIGE SCHADE DIE  
VERBAND HOUDT MET HET NIET VOLDOEN VAN DE  
VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIE-INSTRUCTIES.

## **1.1 Veiligheid van kwetsbare mensen en kinderen**

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en door personen die fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen hebben, of gebrek aan ervaring of kennis hebben, op voorwaarde dat ze het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies ontvangen hebben over het veilig gebruik van het apparaat en de eventuele risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.  
Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

## **1.2 Algemene veiligheid**

Controleer het algemene uiterlijk van het apparaat zodra het is uitgepakt.

Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.

Alle elektrische aansluitingen en de vervanging van de voedingskabel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

Het stopcontact moet na installatie toegankelijk zijn.

Schade door verkeerde elektrische aansluiting valt niet onder de garantie.

Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet voordat u onderhoud uitvoert.

De ontkoppeling kan gebeuren door het voorzien van een toegankelijke stekker of door het inbouwen van een vaste schakelaar volgens de installatieregels.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd persoon om elk gevaar te voorkomen.

Gebruik geen stoom- of hogedrukreiniger om uw kookplaat schoon te maken.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

 **OPGELET: koken zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.**

Probeer nooit een brand met water te blussen, maar zet het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.

## Brandgevaar

Plaats niets op de kookoppervlakken.

Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk) en de instelling van het toestel compatibel zijn.

De instellingsvoorwaarden van dit apparaat staan vermeld op het etiket in het zakje of op het naamplaatje.

Dit apparaat is niet aangesloten op een toestel voor het afvoeren van verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende regels. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de geldende ventilatievoorzieningen.

Het gebruik van een gaskookplaat leidt tot de productie van warmte en vochtigheid in de ruimte waar deze geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie van de keuken: houd de mechanische ventilatieopeningen open.

Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen, of efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van mechanische ventilatie te vergroten, indien aanwezig.

Gebruik geen kookgerei dat buiten de randen van de kookplaat uitsteekt.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke installaties zoals keukens die zijn gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen; boerderijen; gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfast en soortgelijke.

Gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden of voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de huidige regelgeving en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

Lees deze handleiding voordat u uw apparaat installeert en gebruikt.

Het koken moet onder uw toezicht gebeuren.



**OPGELET: bewaar uw ONDERHOUDsmiddelen of ONTVLAMBARE producten (verstuiver of container onder druk, evenals papieren, receptenboeken, etc.) niet in de kast onder uw kookplaat.**

Als u een lade gebruikt die onder de kookplaat is geplaatst, raden we aan om geen voorwerpen op te bergen die niet tegen warmte kunnen (plastic, papier, spuitbussen, etc.).

Uw kookplaat moet vóór elke interventie worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet (elektriciteit en gas).

Wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt, zorg er dan voor dat het netsnoer niet in contact komt met warme gebieden.

Als veiligheidsmaatregel mag u na gebruik niet vergeten de algemene regelklep voor het gas dat via de pijpleiding wordt verdeeld of de klep voor de butaan-/propaangasfles te sluiten.

Installatie is voorbehouden aan gekwalificeerde installateurs en technici.



Als het moeilijk wordt om een knop te draaien, forceer de knop dan niet. Vraag hulp aan een installateur of uw erkende technicus.

Uw kookplaat is ontworpen om in hittebestendig meubilair te worden ingebouwd. De wanden van het meubel moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 65 °C boven de omgevingstemperatuur, conform de Europese normen.

Het apparaat is van het type 'Y', dat wil zeggen dat het met een enkele zijwand kan worden geïnstalleerd, rechts of links van de kookplaat.

## 2. INSTALLATIE

### 2.1 Montage

Uw apparaat moet worden ingebouwd in een werkblad dat bestand is tegen hitte (> 75°C boven de omgevingstemperatuur), of bedekt is met een dergelijk materiaal. Zorg ervoor dat u de kookplaat niet in de buurt van brandbare materialen plaatst (bijvoorbeeld gordijnen).

Als er een bovenkast boven de kookplaat is, moet er een minimale afstand van 760 mm tussen deze en het werkblad worden voorzien. Het is aan te raden om het toestel te isoleren van de kast eronder met een afscheider, waarbij een holte van minstens 10 mm overblijft (**afb. 3**).

Maak een uitsparing in de kast door te verwijzen naar het diagram in de instructies, waarbij u minimaal 50 mm ruimte laat tot de zijwanden.

Bij installatie boven een oven moet ervoor worden gezorgd dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen.

Let vooral op de positie van de kabel en de gasaansluiting, het is essentieel om een stijve buis te gebruiken. Als een flexibele buis of soepele buis (in het geval van butaangas) wordt gebruikt, mag deze nooit in contact komen met de hete delen van de oven of door een plaats gaan die verstopt kan raken.

Als de kookplaat boven een niet-geventileerde oven wordt geïnstalleerd, zorg er dan voor dat er voldoende luchtinlaten zijn om een goede ventilatie van het apparaat te garanderen (onderste luchtinlaat met een doorsnede van minstens 200 cm<sup>2</sup> en bovenste luchtuitlaat met een kruisdoorsnede van minimaal 60 cm<sup>2</sup>).

Bewaar in geen geval een verstuiver of een houder onder druk in het compartiment dat zich onder de kookplaat kan bevinden (zie hoofdstuk "Veiligheidsinstructies").

Verwijder de pannendragerroosters, de branderdeksels en de branderkoppen en let daarbij op hun positie.

Draai de kookplaat om en plaats deze voorzichtig over de kastopening om beschadiging van de knoppen en bougies te voorkomen.

Om de lekdichtheid tussen de behuizing en het werkblad te garanderen, lijmt u de schuimrubberen afdichting S op de buitenrand van de behuizing voordat u de kookplaat installeert (**afb. 4**).

Plaats uw kookplaat in de opening van het steunmeubel en zorg ervoor dat u de kookplaat naar u toe trekt.

Plaats de branderkoppen, de branderdeksels en de pannendragerroosters. Indien u wenst, kunt u de kookplaat vastzetten met behulp van de vier

bevestigingsogen C die bij de schroeven zijn geleverd (**afb. 5**) door deze aan de vier hoeken van de afscherming te bevestigen.  
U dient hiervoor de daarvoor bestemde gaten te gebruiken volgens de tekening.



Sluit uw kookplaat aan op gas (zie hoofdstuk 'Gasaansluiting') en op elektriciteit (zie hoofdstuk 'Elektrische aansluiting').

## 2.2 Elektrische aansluiting

Uw kookplaat wordt geleverd met een netsnoer (type H05RR-F - T90 doorsnede 0,75 mm<sup>2</sup>) met 3 geleiders (fase + aarde + nul) en moet worden aangesloten op het 220-240 V~ eenfasige netwerk via een IEC 60083 standaard fase-aansluiting + aarde + nul of een al-polige stroomonderbreker met een openingsafstand van minimaal 3,5 mm. Het stopcontact moet na installatie toegankelijk zijn.

TE GEBRUIKEN KABELSECTIE	
	220-240 V~ - 50 HZ gas
H05RR-F-T90 kabel	2 geleiders waarvan 1 voor de aarding
Doorsnede van geleiders in mm <sup>2</sup>	0,75



**OPGELET:** de beveiligingsdraad (groen/geel) die is aangesloten op de aardklem  van het apparaat, moet worden aangesloten op de aardklem  van de installatie (**afb. 10**).

Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciale kabel of assemblage die verkrijgbaar is bij de fabrikant of bij zijn geautoriseerde technische dienst.

## 2.3 Gasaansluiting



**OPGELET:** alle flexibele leidingen en flexibele slangen met een beperkte levensduur dienen een maximale lengte van 2 meter te hebben en over de gehele lengte toegankelijk te zijn. Ze moeten worden vervangen vóór hun vervaldatum (aangegeven op de slang). Welke manier van aansluiting u ook kiest, controleer na de installatie de waterdichtheid met een sopje. In Frankrijk moet u een buis of slang met de NF Gaz-stempel gebruiken.

De gasaansluiting moet gebeuren in overeenstemming met de geldende voorschriften in het land van installatie.

Zorg ervoor dat het product is geconfigureerd voor het type gas dat u hebt gekozen (controleer de gegevens op het typeplaatje van het product). Pas indien nodig het product aan (zie de instructies voor het wisselen van gas in de volgende paragraaf).

Het toestel moet worden aangesloten op het gassysteem door middel van stijve metalen buizen of flexibele stalen buizen met doorlopende wanden, in overeenstemming met

de geldende voorschriften. Sommige modellen zijn uitgerust met cilindrische A- en conische B-aansluitingen voor de gastoevoer (**afb. 6**).  
Selecteer het juiste aansluitstukje. De aansluiting mag de gasbuis niet forceren.

## 2.4 Wisselen van gas

### De injectoren vervangen



**OPGELET: uw toestel wordt geleverd als standaard afgesteld op aardgas. De injectoren die nodig zijn voor de aanpassing aan butaan/propana zitten in het zakje met deze handleiding.**

Elke keer dat u van gas wisselt, moet u achtereenvolgens:

1. De gasaansluiting aanpassen
2. De injectoren vervangen
3. De vertragingen van de kleppen instellen

Om de injectoren te vervangen, verwijdert u de roosters, de deksels en de koppens van alle branders.

Draai de L dopsleutel volledig op de injector (**Afb. 7**).

Schroef de U-injectoren in de bodem van elke pot los met behulp van de L-dopsleutel en verwijder ze.

Monteer in plaats daarvan de injectoren voor het betreffende gas, volgens de markeringen van de injectoren en de tabel met gaskarakteristieken hiervoor:

- Draai de dopsleutel volledig vast op de injector.
- Blokkeer de injectoren stevig.

Ga als volgt te werk om de remwerking van de kleppen in te stellen. Ze bevinden zich onder de knoppen. Doe dit klep per klep.

Verwijder de knoppen en afdichtringen door ze omhoog te trekken.

Steek een platte schroevendraaier in het gat (F) van het bedieningspaneel en draai de bypass-schroef F (**Afb. 8-8A**) en draai de schroef rechtsom voor een correcte minimumafstelling.

Voor branders die op G30-gas werken, moet de bypass-schroef volledig zijn vastgedraaid. De minimuminstelling moet altijd correct zijn en de vlam moet altijd blijven branden, ook bij een snelle overgang van de maximumstand naar de minimumstand.

## 2.5 Gaskenmerken

De tabel (T) toont de locaties van de injectoren op uw apparaat volgens het gebruikte gas. Elk nummer is gemarkeerd op de injector.

# 3. GEBRUIK

## Een brander aansteken

Elke haard wordt aangestuurd door een klep die voorzien is van een veiligheidssysteem dat, in geval van accidenteel doven van de vlam (overkoking, tocht, etc.) de gastoevoer snel en automatisch afsluit en verhindert dat deze kan ontsnappen. Elke brander wordt gevoed door een klep, die wordt geopend door in te drukken en tegen de klok in te draaien. Punt '0' komt overeen met het sluiten van de klep. **(Afb. 1)**

Kies de gewenste brander aan de hand van de symbolen bij de knoppen.

Om een brander aan te steken, drukt u op de knop en draait u deze tegen de klok in naar de maximale stand.

Houd de knop ingedrukt om een reeks vonken te activeren tot de ontsteking. De afstelling naar een verminderd debiet gebeurt via de vlamsymbolen.

**Opmerking:** houd de knop een paar seconden volledig ingedrukt nadat de vlam verschijnt om het veiligheidssysteem te activeren. Stel de vlammenkroon zo af dat de vlammen niet verder komen dan de omtrek van de pot of pan. Gebruik geen pannen of potten met een holle of bolle bodem. Gebruik geen pannen of potten die de knoppen gedeeltelijk afdekken. Laat een gasfornuis niet werken met een lege pan of pot.

## Pannen of potten

DIAMETER VAN DE PAN OF POT	BRANDER	GEBRUIK
20 tot 26 cm	Drie kronen	Bakken - Koken - Voedsel dat moet worden aangebraden
16 tot 20 cm	Semi-snel	Saus - Opwarmen
10 tot 14 cm	Extra	Warmhouden



**OPGELET:** zorg er tijdens het koken voor dat de handgrepen van uw pannen of potten correct zijn geplaatst.

## 4. ONDERHOUD

Het wordt aanbevolen om uw kookplaat schoon te maken wanneer deze koud is. Zorg ervoor dat alle bedieningselementen in stand 0 staan.

Gebruik een spons en zeepsop of een speciaal in de handel verkrijgbaar roestvrijstalen product om het roestvrij staal van de kookplaat schoon te maken. Veeg af met een zachte, droge doek.

Gebruik geen schurende producten en laat stoffen als citroen, tomatensap, azijn etc. niet te lang liggen zonder te reinigen.

Roestvast staal kan vlekken krijgen als het te lang in contact blijft met hard water of agressieve reinigingsmiddelen.

Gebruik een niet-schurende crème om de roosters en branders te reinigen op hardnekkige vlekken en spoel ze daarna af met schoon water. Veeg elk deel van de brander grondig af voordat u uw kookplaat opnieuw gebruikt.

De smering van de gasventielen dient te gebeuren door de bevoegde technische dienst.

**Opmerking:** na het reinigen van de brander dient u ervoor te zorgen dat het branderdekseel correct is geplaatst.

## 5. STORINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Ontsteking van de branders: er is geen vonk bij het indrukken van de knoppen	Controleer de elektrische aansluiting van uw apparaat. Controleer of de bougies schoon zijn. Controleer of de branders schoon zijn en correct gemonteerd zijn. Als de kookplaat op het werkblad is geklemd, controleer dan of de bevestigingsbeugels niet vervormd zijn. Controleer of de afdichtringen onder de knoppen niet uit hun behuizing komen.
Bij het indrukken van een knop zijn er vonken op alle branders	Dat is normaal. De ontstekingsfunctie is gecentraliseerd en stuurt alle branders tegelijk aan.
Er zijn vonken maar de brander(s) gaat/gaan niet aan	Controleer de opening van de gastoevoer. Als u gas in een fles of tank gebruikt, controleer dan of deze niet leeg is. Als u net de kookplaat hebt geïnstalleerd of de gasfles hebt vervangen, houd dan de knop in de volledig geopende stand ingedrukt totdat er gas in de branders komt. Controleer de positie van het branderdekseel.
Bij het aansteken lichten de vlammen op en ze gaan uit zodra de knop wordt losgelaten	Druk de knoppen volledig in en houd deze druk enkele seconden vast nadat de vlammen zijn verschenen. Controleer of de onderdelen van de brander goed op hun plaats zitten. Controleer of de afdichtringen onder de knoppen niet uit hun behuizing komen. Vermijd sterke tocht in de ruimte. Steek uw brander aan voordat u uw pan erop zet.
In de inactieve stand gaat de brander uit of blijven de vlammen te hoog	Controleer of het gebruikte gas het juiste gas is voor de geïnstalleerde injectoren (zie de markeringen van de injectoren in het hoofdstuk 'Wisselen van gas'). Opgelet: de kookplaten worden standaard geleverd met netwerkgas (aardgas). Controleer de juiste afstelling van de schroeven in de inactieve stand (zie paragraaf 'Wisselen van gas').
De vlammen zien er onregelmatig uit	Controleer of de branders en de injectoren onder de branders schoon zijn, controleer de montage van de branders, etc.
Tijdens het koken worden de knoppen heet	Gebruik kleine potten op de branders in de buurt van de knoppen.

## 6. RESPECT VOOR HET MILIEU

De verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn recyclebaar. Doe mee aan hun recycling en draag zo bij aan de bescherming van het milieu door ze in de daarvoor bestemde gemeentelijke containers te deponeren.



Uw apparaat bevat ook veel recyclebare materialen. Het is daarom gemarkeerd met dit logo om u aan te geven dat gebruikte apparaten niet mogen worden gemengd met ander afval. De recycling van apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, gebeurt dus onder de beste omstandigheden, in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Neem contact op met uw gemeentehuis of uw leverancier of verkoper om de dichtstbijzijnde inzamelpunten voor gebruikte apparaten te vinden.

Wij danken u voor uw medewerking aan de bescherming van het milieu.

### **Informatie over de betekenis van het conformiteitsmerkteken $\text{CE}$**

De CE-markering geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste eisen van de Europese richtlijnen 2014/35/EG (laagspanning), 2014/30/EG (elektromagnetische compatibiliteit), 2011/65/EU (vermindering van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (EEE)).

### **De garantie dekt geen slijtende onderdelen van het product, noch problemen of schade als gevolg van:**

1. Oppervlakteschade door normale slijtage van het product;
  2. Defecten of schade door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
  3. Elke vorm van incident, misbruik, foutief gebruik, ongeoorloofde wijziging, demontage of reparatie;
  4. Elke onjuiste vorm van onderhoud, gebruik niet in overeenstemming met de instructies met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
  5. Elk gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd of goedgekeurd.
- De garantie vervalt als het naamplaatje en/of serienummer van het product wordt verwijderd.





**scholtes.com**

**CE**

2022\_02