



Table gaz

Manuel d'utilisation

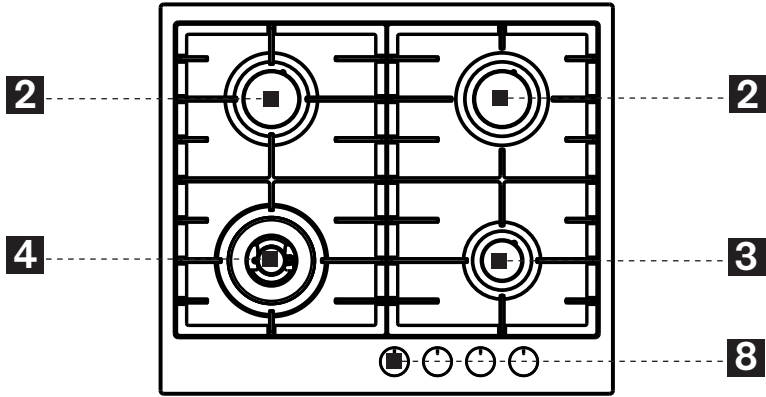
Instructions de sécurité

 Instruction manual/safety instruction - Gas hob

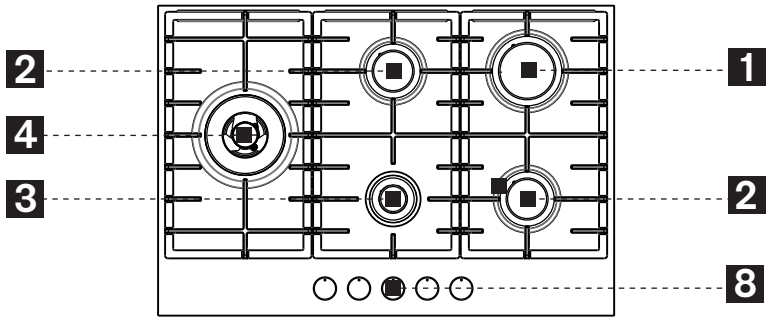
scholtès

Caractéristiques technique / Technical characteristics

60



75



1. Brûleur rapide 3000W / Rapid burner
2. Brûleur semi-rapide 1750W / Semi-rapid burner
3. Brûleur auxiliaire 1000W / Auxiliary burner
4. Brûleur triple couronne 3500W / Triple crown burner
8. Bandeau de commandes - manettes / Control panel

T

| BRÛLEUR/ BURNER | | GAZ/ GAS mbar | PRESSION DE SERVICE/ NORMAL PRESSURE mbar | DEBIT/ NOMINAL RATE | | DIAMETRE INJECTEUR/ INJECTORS DIAMETER 1/100 mm | DIAMETRE BY PASS ROBINET/ TAPE BY PASS DIAMETER 1/100 mm | DEBIT CALORIFIQUE/ NOMINAL HEAT INPUT (KW) | |
|--------------------|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------------|----------|---|--|--|--------------|
| N° | Description | | | C/h | L/h | | | Max. | Min. |
| 1 | Rapide/ Rapid | G30 / G31 G20 | 28-30 / 37 20 | 218 - | - 286 | 87 129 | 42 Reg. | 3,0 3,0 | 0,95 0,95 |
| 2 | Semi-rapide/ Semi-rapid | G30 / G31 G20 | 28-30 / 37 20 | 127 - | - 167 | 65 97 | 31 Reg. | 1,75 1,75 | 0,6 0,6 |
| 3 | Auxiliaire/ Auxiliary | G30 / G31 G20 | 28-30 / 37 20 | 73 - | - 95 | 50 72 | 37 Reg. | 1,0 1,0 | 0,45 0,45 |
| 4 | Triple couronne/ Triple crown | G30 / G31 G20 | 28-30 / 37 20 | 255 - | - 334 | 93 135 | 60 Reg. | 3,5 3,5 | 2,1 2,1 |

Référence aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus.

La performance de chaque brûleur individuel est calculé selon la norme EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005. Le rendement global de la table de cuisson est calculé selon le Règlement UE 66/2014 Par. 2.2. L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs dont la capacité nominale est supérieure 1,16 KW (EN30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005; Par 4.1)

Note : Afin de minimiser la consommation d'énergie utilisez des récipients ayant un fond plat avec un diamètre adapté à celui du brûleur et lorsque cela est possible utilisez un couvercle.

Measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005; The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2. The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW

Note: Energy Saving Tips: use pots having flat base, with proper size, and with lid whenever it is possible.

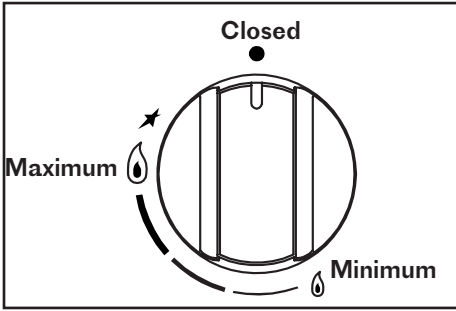


FIG 1

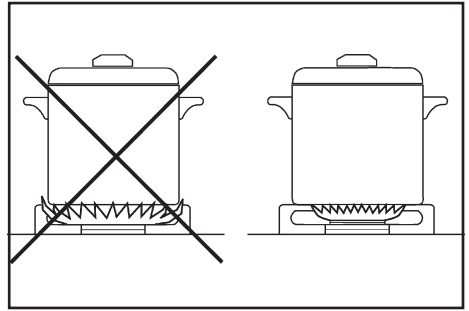


FIG 2

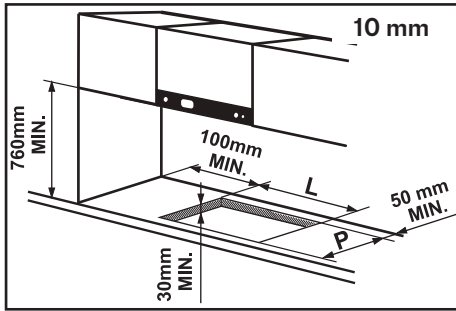


FIG 3

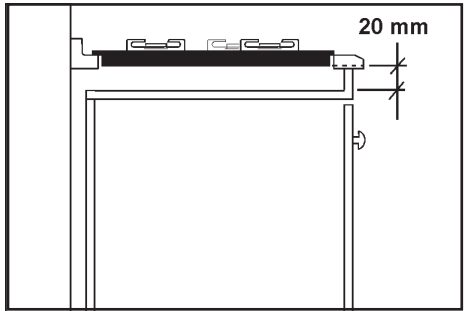


FIG 4

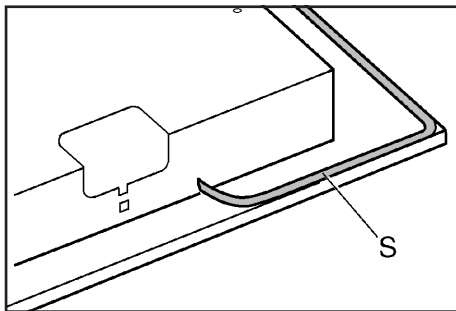


FIG 5

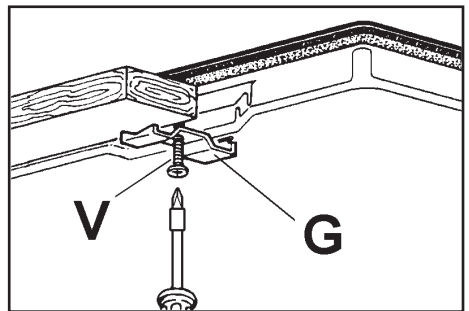


FIG 6

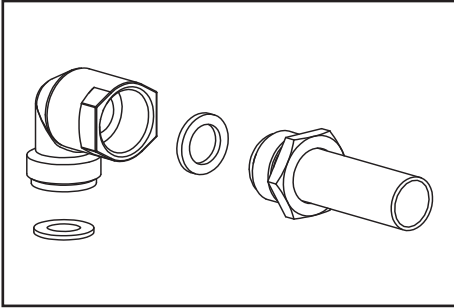


FIG 7

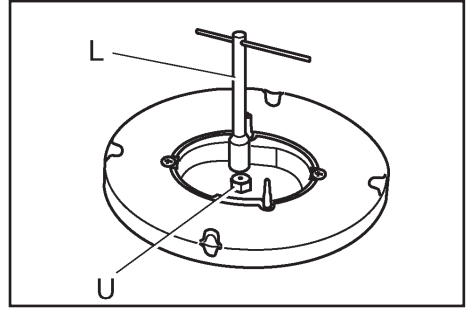


FIG 8

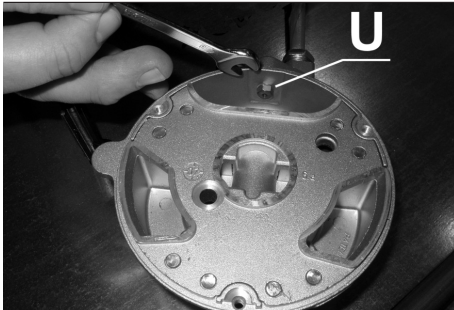


FIG 8/A

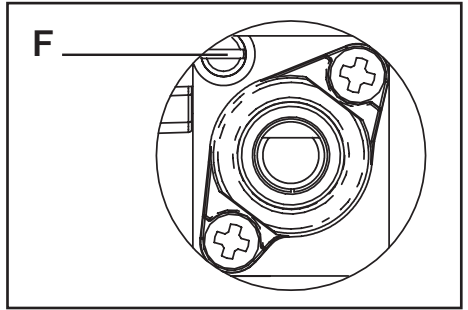


FIG 9

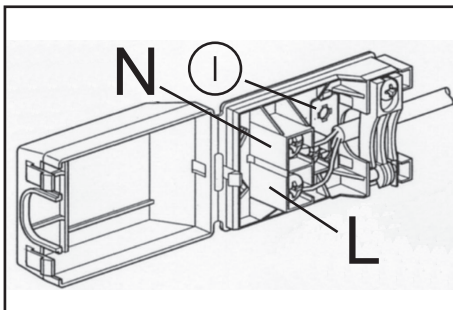


FIG 10

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.

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 Encastrement

Votre appareil doit être encastré dans un plan de travail résistant à la chaleur (> 75°C au dessus de la température ambiante) , ou être 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 20 mm **(fig. 4)**.

Faire une découpe dans le meuble en se référant au schéma **(fig. 3)** et en laissant un minimum de 100mm d'espace avec les murs latéraux et de 50mm avec le mur du fond.

| MODELE | L (mm) | P (mm) |
|--------|--------|--------|
| 60-75 | 560 | 480 |

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 inférieure avec une section transversale d'au moins 200 cm² et sortie d'air supérieure avec une section transversale d'au moins 60 cm²).

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. 6)**.

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.) 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 mm²) 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 ² | 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.**

 **ATTENTION : Le raccordement électrique de la table de cuisson et du four doivent être distincts pour des raisons de sécurité.**

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).

Si la pression du gaz n'est pas adéquate il faut installer un régulateur de pression conforme au standard UNI EN 88.

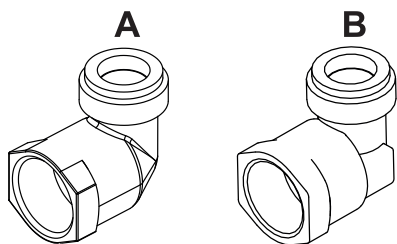
Pour le gaz liquide (LPG) seul l'usage d'un régulateur conforme au standard UNI EN 12864 est possible (**Fig. 7**).

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.

Connexion rigide : Utilisez un tuyeau rigide en cuivre (UNI-CIG 7129).

Connexion flexible : Utilisez un tuyeau flexible inox (UNI-CIG 9891) d'une longueur maximum de 2m.

Une fois l'installation terminée assurez vous qu'il n'y a pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse.



Certains modèles sont équipés de connecteurs cylindriques A et coniques B pour l'alimentation en gaz. 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 ralenti 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

Allumer 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.

Réipients

| DIAMÈTRE DU RÉCIPIENT | BRÛLEUR | USAGE |
|-----------------------|-----------------|----------------------|
| 20 à 26 cm | Triple couronne | Friture - Ébullition |
| 20 à 22 cm | Rapide | Aliments à saisir |
| 16 à 20 cm | Semi-rapide | Sauce - Réchauffage |
| 10 à 14 cm | Auxilaire | 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 la surface en verre, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse. 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.



Pour en savoir plus :
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.

SUMMARY

1. SAFETY AND PRECAUTIONS

1.1 Children and vulnerable people safety

1.2 General safety

2. INSTALLATION

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 20 mm (**Fig. 4**).

Make a hole in the worktop according to the dimensions as shown in the figures (Fig.3) with a minimum distance of at least 100 mm from the edge of the adjacent walls and of at least 50 mm from the appliance border to the back wall.

| MODELE | L (mm) | D (mm) |
|--------|--------|--------|
| 60-75 | 560 | 480 |

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 200cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm².

Under no circumstances keep any sprays or pressurized 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. 5**).

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 clamp C and screws supplied (Fig.6) 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 mm²) 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 | Two conductors, one of which is an earth |
| Cross section of conductors in mm ² | 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.



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

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.

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

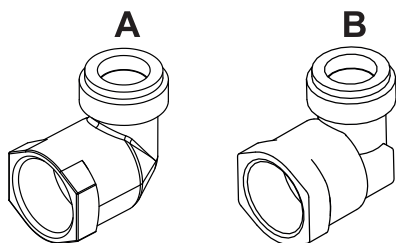
(LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with UNI EN 12864. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2». Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything (**fig.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

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.

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

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

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



Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply. 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

| PAN DIAMETER | BURNER | USE |
|--------------|--------------|--------------------|
| 22 to 24 cm | Triple crown | Frying – Boiling |
| 20 to 22 cm | Rapid | Steering 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 glass surface , use a sponge with soapy water. 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 |
|---|--|
| Lighting burners: there are no sparks when I push down on the knob | <p>Check that your hob is electrically connected.</p> <p>Check that the igniters are clean.</p> <p>Check that burners are clean and properly assembled.</p> <p>If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted.</p> <p>Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.</p> |
| When i press a knob, there are sparks on all burners at once | This is normal. The lighting system is centralised and all the burners spark at the same time. |
| There are sparks but the burners do not light. | <p>Check that the gas inlet is open.</p> <p>If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty .</p> <p>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.</p> <p>Make sure the lid is properly positioned</p> |
| When lighting, flames ignite but go out when the knob is released | <p>Press the knobs as far as they will go and maintain the pressure for several seconds after flames appear.</p> <p>Check that the burner components are correctly positioned.</p> <p>Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.</p> <p>Avoid strong draughts in the room.</p> <p>Light the burner before placing a pan on it.</p> |
| In the low position, the burner goes out or flames remain too high. | <p>Avoid strong draughts in the room.</p> <p>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).</p> <p>Reminder: Remember that gas hobs are delivered set up for use with mains gas (natural gas).</p> <p>Check that the retarder screws are properly adjusted (see «Changing gas type» paragraph).</p> |
| The flames have an irregular appearance. | Check that the burners and injectors underneath them, burner assemblies are clean, etc... |
| Knobs become hot during cooking. | Use smaller pans on the burners close to the knobs. |

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.

Scholtes.com

CE

2020_07