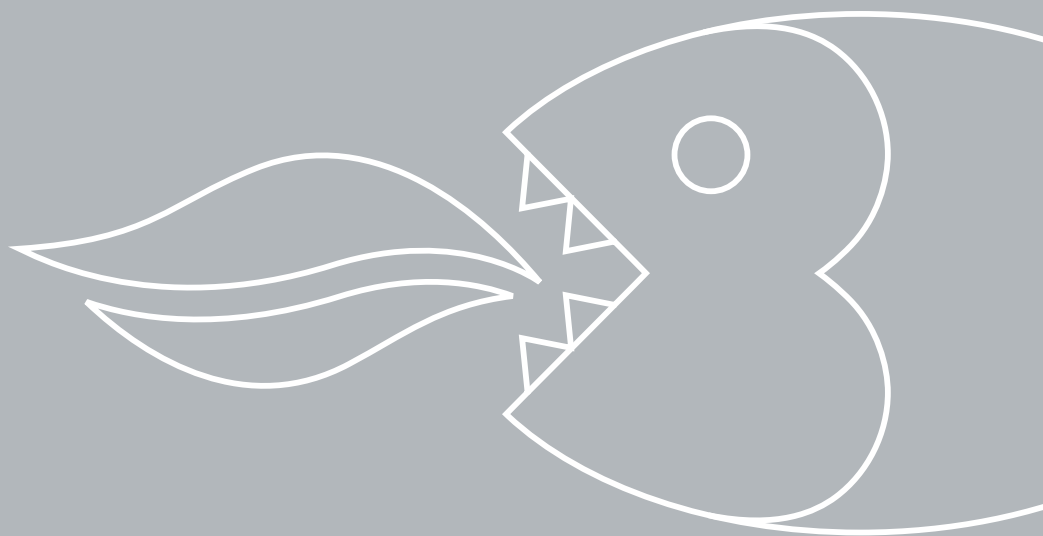


INSTRUCTION MANUAL



Handleiding
Manuel d'instructions
Instruction manual

GASKOOKPLATEN

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIKER EN
INSTALLATIE - INSTRUCTIES



Voor toekomstige referentie gelieve onderstaande informatie in te vullen dat op de Rating Plaat kan gevonden worden en de datum van aankoop zoals vermeld op de aankoopfactuur:

Nummer Model

Serie Nummer

Datum van aankoop

INHOUD

ALGEMENE INFORMATIE	4
BELANGRIJKE NOTA – WAARSCHUWINGS - en VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	5
GEbruikersINSTRUCTIES.....	6
INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE	8
ONDERHOUD	11
TECHNISCHE GEGEVENS.....	11
GARANTIEVOORWAARDEN	12

ALGEMENE INFORMATIE

Gelieve deze handleiding aandachtig te doorlezen alvorens het toestel in gebruik te nemen. Het is belangrijk dat u alle gebruikersfuncties begrijpt alvorens u begint te koken met u Baumatic toestel.

Gelieve het advies en de beveiligingswaarschuwingen op pagina 5, onder de titel 'BELANGRIJK- Waarschuwings- en Veiligheidsinstructies' te onthouden.

Dit toestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik wanneer het is ingebouwd in een keukenuitrusting. LET OP: De behuizing, nabijstaande meubels en alle materialen die bij de installatie gebruikt worden moeten resistent zijn aan een minimum temperatuur van 85°C of hoger tijdens periodes van ingebruikstelling. Deze informatie dient als richtlijn enkel en de eigenlijke resistentie temperatuur zal afhangen van de performantiegraad van de oppervlakteafwerking van de werkbank. Bepaalde types van keukenmeubels zijn extra gevoelig aan hittebeschadiging of ontkleurings bij temperaturen lager dan de bovenstaande richtlijnen. Het installeren van een toestel tegen ingaand de bovenstaande richtlijnen, gebeurt op risico van de eigenaar.

Voor gebruik in Vrijtijds Accommodatie Voertuigen, moet men notie nemen van de bijhorende bepalingen in de Installatie-instructies (zie pagina 9- Belangrijke nota 5).

Het gebruik voor elke andere reden of in elke andere omgeving zonder de directe toestemming van Baumatic Ltd. Zou elke garantie of schadevergoeding ongeldig maken.

U nieuw toestel heeft een garantie tegen elektrische of mechanische defecten onderworpen aan bepaalde uitzonderingen genoteerd in Baumatic Ltd. Garantie bepalingen. Het voorgezegde heeft geen invloed op u statutaire rechten.

De Garantie heeft betrekking op Groot-Brittannië en Noord-Ierland alleen. In het geval u de klantendienst bij vragen of nood aan advies van doen heeft, contacteer het Baumatic Service departement op volgend nummer – 0118 933 6911.

Alvorens het toestel te gebruiken vergewis u ervan dat alle beschermende verpakking of deklagen verwijderd zijn. Om het milieu te beschermen, gelieve de verpakkingsmaterialen in verschillende types te sorteren en de plaatselijke afvalwetten te volgen. Elke verdere informatie kan verworven worden bij u plaatselijke Milieuraadgevingsbureau. Bij eerste gebruik, kan er een specifieke geur vrijkomen vanuit een overblijvende beschermende eindlaag of vochtigheid, die met de tijd zal verdwijnen.

Dit toestel is gefabriceerd en gedistribueerd in akkoord met de essentiële vereisten van de volgende EEC DIRECTIEVEN en EUROPESE NORMEN:

**CE Marking – 93/68 Low Voltage – 73/23 Gas Products – 90/396 EMC – 89/336
Materials that can touch food – 89/109.
Safety Standards – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6, EN 30-1-1.**

In akkoord met het beleid van Baumatic met betrekking tot continue productverbetering, behoudt Baumatic zich het recht voor aanpassingen te maken die als noodzakelijk aanzien worden zonder enige notificatie.

BELANGRIJKE NOTA – WAARSCHUWINGS - en VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel voldoet aan de huidige Europese veiligheidswetgeving, alhoewel Baumatic wenst te beklemtonen dat dit niet impliceert dat oppervlakten heet worden tijdens gebruik en deze hitte behouden na uitvoering.

Daarom adviseert Baumatic ten sterkste dat baby's en kleine kinderen verhinderd worden om zich in de omgeving van het toestel te begeven of het aan te raken onder elke voorwaarde. Het is van primordiaal belang dat jongere familieleden, wanneer zij zich in de keuken moeten bevinden continu onder nauw toezicht staan. We adviseren ook dat grote voorzichtigheid is geboden tijdens gebruik en schoonmaakoperaties.

Wees zeker dat stelen van pannen altijd correct gepositioneerd staan om eventueel contact te vermijden.

Laat geen verwarmde olie of vet onbewaakt op risico van brand.

Gebruik pannen met een platte bodem en met de juiste grootte voor de verwarmingsoppervlakte die in gebruik genomen wordt (nooit kleiner).

Laat geen elektrische montages of kabels in contact komen met warme gebieden van het toestel.

Gebruik het toestel niet voor het opwarmen van ruimtes of om kledij te drogen.

Installeer het toestel niet naast gordijnen of zachte meubels.

OPMERKING: Dit toestel moet correct geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd en geschikt bevonden persoon, in overeenkomst met de instructies van de fabrikant. Voor gas installaties, moet de installateur Corgi geregistreerd zijn (alle Baumatic ingenieurs zijn Corgi geregistreerd) en voor elektrische installaties is NICEIC registratie aanbevolen.

Baumatic Ltd. staat elke verantwoordelijkheid af bij verwondingen of schade aan personen ten gevolge van incorrect gebruik of installatie van dit toestel.

Hitte, stoom en vochtigheid zullen ontstaan tijdens gebruik, wees op u hoede voor verwondingen en vergewis er u van dat de kamer genoeg is geventileerd. Bij verlengd gebruik kan bijkomende ventilatie nodig zijn – Gelieve u Gekwalificeerde Installateur te raadplegen bij twijfel over de nodige hoeveelheid.

Let op: Kijk bij de demontage, het onderhoud en de reiniging van het toestel goed uit. Het wordt aanbevolen geschikte preventieve maatregelen aan te nemen en beschermingsmiddelen te gebruiken (handschoenen, enz.)

GEBRUIKERSINSTRUCTIES

Deze gebruikersinstructies moeten behouden worden voor toekomstig gebruik en voor gebruik door een persoon die mogelijk onbekend is met het toestel.

GEBRUIK VAN DE HAARDPLAAT

De symbolen op het controlepaneel toont aan welke brander de controleknop inschakelt.

Afhankelijk van het model zijn er twee methodes voorhanden om de branders te ontsteken.

1. Auto Ontsteking

Na het indrukken en omdraaien van de geschikte knop tegen wijzers in naar het grote vlam symbool zal de ontstekingsvonk ingeschakeld worden zo lang als de knop wordt ingedrukt.

Wanneer een vlam is gevormd kan de knop los gelaten worden.

2. Manuele Ontsteking

Na het indrukken en omdraaien van de geschikte knop tegen wijzers in naar het grote vlam symbool, drukt u op de ontstekingsknop die te vinden is op het controlepaneel. De

ontstekingsvonk zal actief zijn zo lang als de knop wordt ingedrukt. Als een vlam tot stand is gekomen kan u de knop loslaten.

Om de vlam naar wens aan te passen, draait u verder tegen de klok in naar de gewenste instelling tussen de grote en kleine vlam symbolen.

Om de brander uit te zetten, draait u volledig klokswijs.

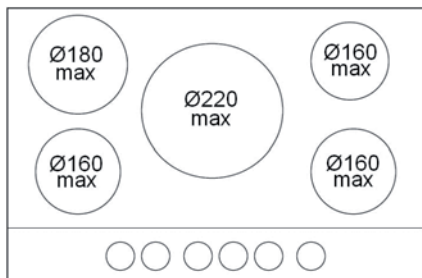
OPMERKING:

Als een Thermokoppel Veiligheidsapparaat geïncorporeerd is in het toestel, is het noodzakelijk voor de knop om de hele tijd ingedrukt gehouden te worden voor een verdere periode van ongeveer 10 seconden nadat de vlam is tot stand gekomen om de thermokoppel functie tot stand te brengen. Het Veiligheidsapparaat is ontworpen om de gasstroom naar het branderhoofd te stoppen in geval van een vlamuitbraak.

NUTTIGE TIPS

Gebruik altijd een pan met de juiste diameter met dezelfde of lichtjes grotere diameter dan de vlammenring. De vlam mag nooit groter zijn dan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet plat zijn en hou, waar mogelijk, het deksel op de pan tijdens het koken.

Mod. PF75: MAX Ø PAN :



Afhankelijk van het model zijn de volgende branders voorzien:

Groot (Snel of Driedubbele Kroon) – voor snelkoken of het koken van grote hoeveelheden of vloeistof

Wok – voor snelkoken of het koken van grote hoeveelheden of vloeistof

Medium (Semi-snel) – voor algemeen koken

Small (Hulpfunctie) – voor traag of sudder koken

Vis Ketel – voor gespecialiseerd koken

Alle branders kunnen gevarieerd worden tussen volledige en lage posities.

WAARSCHUWING

Gebruik geen commerciële sudderhulp aangezien deze overdreven hitte kunnen produceren, dat het toestel kan beschadigen.

SCHOONMAKEN VAN HET TOESTEL

Laat het toestel altijd afkoelen alvorens het schoon te maken om brandwonden te vermijden.

Gebruik geen bijtende of schurende producten, schuurwol of harde materialen aangezien het de oppervlaktelagen kan beschadigen.

Normaal gezien, is het schoonmaken met een zachte doek in warm detergent gedompeld voldoende maar voor hardnekkige vlekken is het volgende aanbevolen:

Glas Email onderdelen – gebruik alleen een schoonmaakproduct aanbevolen voor dit type materiaal.

Brander Onderdelen – verwijder van de brandhaard en drenk gedurende 10 minuten in warme detergent oplossing. Spoel af en droog terwijl u controleert dat de gaten niet verstopt zitten en breng opnieuw samen in juiste volgorde.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

Dit toestel moet geïnstalleerd worden door een competente persoon overeenkomstig de huidige versie van de volgende UK maatregelen en Veiligheidsstandaarden of overeenkomstige Europese Norm regulaties: OPMERKING: UK wetgeving veronderstelt dat gas toestellen moeten geïnstalleerd en hersteld worden door een CORGI Geregistreerd Installateur. (alle Baumatic Ingenieurs zijn CORGI Geregistreerd).

Gas Veiligheids Regulaties (Installatie & Gebruik)

Constructie Regulaties (uitgevaardigd door het Departement van Milieu)

Bouwstandaarden (uitgevaardigd door het Schotse Departement van ontwikkeling)

IEE Bedrading Regulaties

Elektriciteit op het Werk Regulaties

BS 6172 Installatie van Huishoudelijke Gas kooktoestellen (indien nodig, BS 5482 Installatie van Huishoudelijk LPG Toestellen)

BS 5440 Installatie van Verwarmingspijpen en Ventilatie voor Gas Toestellen

Baumatic Ltd. Installatie Instructies

PLAATSEN VAN HET TOESTEL

Dit toestel valt onder Klasse en moet desgevolge ingebouwd worden in een keukeneenheid (afhankelijk van de grootte) of 600mm brede werkbank, onder voorbehoud dat de volgende minimum afstand is toegestaan:

700mm tussen de topoppervlakte en de onderkant van elke horizontale oppervlakte erboven.

50mm ruimte rond het toestel en de brandbare materialen..

De oppervlaktelagen van elke aangrenzende eenheid moet een minimum temperatuur van 85°C kunnen doorstaan.

VOOR - ONDERZOEK VAN HET TOESTEL

Wanneer uitgepakt, check of de volgende onderdelen zijn inbegrepen bij het toestel:

- ✦ Baumatic Ltd. Instructie en Installatie Boek
- ✦ Pansteunen
- ✦ **Brander Onderdelen**
- ✦ **Klevende sluitingsstrip en fixeerklemmen & schroeven**
- ✦ ½ BSP Ellenboog & Verbinding
- ✦ LPG omzettingsskit bestaande uit een LPG jet voor elke brander en een zelfhechtend label om de Gas Categorie op het Rating Label van het toestel te wijzigen.

INSTALLATIE NOTA'S

1. Verminder de opening tot de afmetingen zoals getoond beneden of gebruik de malplaat als die is geprint op de verpakking.
2. Keer de brandhaard om en breng de sluitingsagent aan voorzien om overeen te komen met de uiterste perimeter kant.
3. Als de sluitingsagent van het striptype is, moet de bescherming verwijderd worden langs beide kanten. Laat geen opening tussen de sluitingsagent of overlap de dikte.
OPMERKING: Gebruik geen dichtingproduct gebaseerd op Silicone, aangezien dit de werkbank kan beschadigen indien herstellingen noodzakelijk zijn.
4. Breng het toestel aan in de opening en fixeer de positie met behulp van de klemmen en schroeven. Draai de schroeven evenredig vast (zie onder fig. 1).
5. Als het toestel moet geïnstalleerd worden in een Vrijetijd Accommodatie Voertuig, moeten de vereisten van EN 721 toegepast worden.

VENTILATIE VAN DE KAMERS

De kamers waarin het toestel is geïnstalleerd moeten goed geventileerd worden door natuurlijke of mechanische middelen, of via een combinatie van beiden om een juiste verbranding te verzekeren en de verwijdering van de gebruikte lucht. De minimum hoeveelheid lucht voor verbranding zal afhangen van het kamervolume, aantal toestellen en hun totale krachtverbruik. Het krachtverbruik van u toestel is te vinden via verwijzing naar de Rating Plaat.

Opmerking: De eigenlijke ventilatievereisten moeten bepaald worden via verwijzing naar de Statutaire Regulaties van kracht.

GAS AANSLUITING

De gastoevoer moet aangesloten worden aan de hand van de _BSP Elleboog, Dichtings- en koperpijp en een isolatiekraan geplaatst in een gemakkelijk toegankelijke positie. Het toestel als voorzien is te gebruiken met Natuurlijk Gas, als het moet aangepast worden aan LPG ga te werk als volgt:

- Isoleer het toestel van de elektriciteits - en gastoevoer. appliance from the electricity and gas supplies.
- Verwijder de pansteunen en branderonderdelen. Remove the pan supports and burner assemblies.
- Vervang de injecteurs met het alternatieve type voorzien Replace the injectors with the alternative type supplied.
- Gebruik de gepaste draaddichter en check de gasgefundeertheid. Use the appropriate thread sealant and check for gas soundness.
- Hecht het zelfklevende label aan de Rating Plaat om de Gas Categorie te wijzigen.

Fig. 2

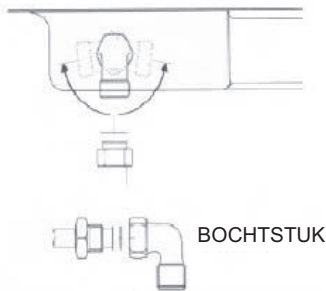
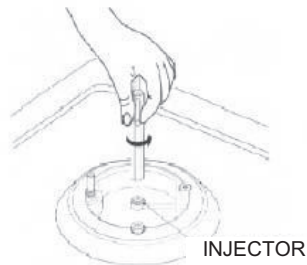


Fig. 3



GAS STROOM AANPASSING

Om de minimum gasstroom aan te passen doe als volgt:

- Ontsteek de brander en draai neer tot de minimum positie.
- Verwijder de controleknop van de gaskraan. Remove the control knob from the gas tap.
- Pas de stroom aan of klokwijs om te verminderen of anti-klokwijs om de vlam te vermeerderen. Gebruik een schroevendraaier ingebracht in de gaskraanstaaf of via het schroefhoofd grenzend aan de staaf voor modellen voorzien met een Vlam Supervisie Apparaat.
- Check dat de vlam 3- 4 mm is in lengte, blauwachtig in kleur, stabiel en geluidsloos en niet uitgaat wanneer u ze verandert van maximum naar minimumstroom.
- Vervang de controleknop en check dat alle onderdelen correct zijn teruggeplaatst.

ELEKTRISCHE VERBINDING

Alvorens het toestel aan te sluiten, vergewis u ervan dat het toevoer voltage zoals vermeld op de Rating Plaat overeenkomt met de toevoer voltage van de leidingen.

WARSCGUWING – DIT TOESTEL MOET GEAARD WORDEN

Dit toestel moet aangesloten worden via elektriciteitsdraden in een Aangeschakeld Gezekerd Spur stopcontact met dubbele pool met 3 mm contactscheiding en een zekeringgraad gereduceerd tot 3 Ampère.

BELANGRIJK

De elektriciteitsdraden in de hoofdtoevoer hebben de volgende kleuren in overeenstemming met de code:

Groen e Geel	–	Aarde
Blauw	–	Neutraal
Breun	–	Live

De aansluitingen moeten als volgend gemaakt:

De draad met de groene e gele kleur moet aangesloten worden aan de uitgang met het symbool 'E' of het aardesymbool (.) of groengeel gekleurd.

De draad met blauwe kleur moet aangesloten worden aan de uitgang met letter 'N' of blauw of zwart gekleurd. De draad met bruine kleur moet aangesloten worden aan de uitgang met letter 'L' of bruin of rood gekleurd.

OPMERKING: De uitgangen gemerkt 'TOEVOER' zijn voor de hoofdtoevoerdraden en de uitgangen gemerkt 'LAAD' zijn voor de toesteldraden.

De elektrische afzet moet in een gemakkelijk toegankelijke positie geplaatst worden grenzend aan het toestel. In het geval dat het noodzakelijk is het hoofdtoevoerlood te vervangen, moet de vervanging voldoen aan de specificaties zoals vermeld in de Technische Data. Vergewis u ervan dat de kleurcode verbinding correct is en dat al de schroeven op een correcte manier zijn vastgeschroefd.

ONDERHOUD

Tijdens de garantieperiode dient elk onderhoud doorverwezen te worden naar de Baumatic Ltd Service Department. Let erop dat elke interventie of elk herstel door onbevoegde personen elke garantie ongeldig maken.

Alvorens enig onderhoud uit te voeren, koppel het toestel los van de gas- en electriciteitstoevoer.

Is de gashendel moeilijk te manoeuvreren is, doe het volgende:

Verwijder de controleknoppen, pannendragers, branders en de schroeven en klemmen van de kookplaat.

- Verwijder de kookplaat van het bovenstuk en verwijder elke beschermende bedekking daaronder.
- Ontkoppel de klemmen die de kraan met het fasciepaneel verbinden, haal het stuk eruit en reinig de kegel en het steunvlak met een vochtige doek met oplosmiddel.
- Besmeer de kegel met vet van hoge temperatuur, plaats opnieuw op zijn plaats en roteer een aantal keer. Verwijder de kegel opnieuw en verwijder dan enig overtollig vet, erop lettend dat geen enkele van de gasleiding met vet bedekt worden.
- Zet de componenten opnieuw ineen en controleer of de gasdoorloop. Als het nodig mocht zijn de gaskraan te vervangen, doe het volgende:
- Ontkoppel het toestel zoals hierboven beschreven.
- Ontkoppel de gasleiding van de gaskraan, monteer deze los van de gasrail door de schroeven te verwijderen.
- Bij het plaatsen van een nieuwe kraan, let erop een nieuwe pakking te gebruiken.
- Sluit de gaskraan opnieuw aan, controleer de gasdoorloop en monteer de kookplaat terug ineen.

TECHNISCHE GEGEVENS

ELEKTRISCHE DETAILS

Gebruikt Voltage	230V ac 50Hz
Voeding	13A (dubbele pool wisselstroom leiding met 3mm contact-tussenruimte)
Energie-input	0.008 tot 0.02kW (afhankelijk van het model)
Toevoer aan hoofdleiding	3 x 0.75mm ² Type IMQ (H05V2V2-F) T90°

GASDETAILS

Verbinding	Rp ½ (ISO R7)
Type	Natuurlijk gas (20.9 mbar) – alternatiefelijk LPG G30 (28-30 mbar) [Stadsgas G110 – 120 (8 mbar) te bestellen]

GARANTIEVOORWAARDEN

Beste Klant,

Bij uw nieuw Baumatic-toestel zit een garantie-registratiekaart, gelieve deze kaart in te vullen en zo snel mogelijk terug te zenden.

Deze garantie komt bovenop uw statutaire wettelijke rechten en zal in geen geval uw rechten verhinderen.

De garantievoorwaarden die op uw Baumatic-toestel van toepassing zijn, zijn de volgende:

Elke vorm van "werk" met betrekking tot de garantie moet uitgevoerd worden door Baumatic Ltd of door een door Baumatic Ltd goedgekeurd hersteller. Elke claim gemaakt onder de garantievoorwaarden moet ondersteund worden door de oorspronkelijke factuur / rekening verkregen op het moment van aankoop.

De garantieperiode start op de datum van aankoop en de fabricant zal de nodige onderdelen en het benodigde werk vergoeden om het toestel te herstellen in geval van problemen als resultaat van mechanische / elektrische storingen. Deze service wordt U volledig gratis aangeboden binnen de garantieperiode. Een bijkomende verzekering is voorhanden indien U de garantieperiode zou willen verlengen.

Deze garantie is enkel geldig in het Verenigd Koninkrijk en Noord-Ierland.

DEZE GARANTIE DEKT HETVOLGENDE NIET:

- Enige schade veroorzaakt door transport, verkeerd gebruik of verwaarlozing.
- Esthetische en vergankelijke onderdelen: stekkers, zekeringen, lampen, lamp covers, esthetische bedekking, kabels, filters en aanhangsels, knoppen, rubber en verzegelingen, ceramische of glazen oppervlakken, blutsen, krassen, verfwerk.
- Bijbehoren / Accessoires, onderleggers en hendels, kookplaat, pannenrekken, planken, branderafdeksels en -ringen, ovenvoering. Plus elk bijkomende elementen.
- Periodiek onderhoud, herstel of vervanging van onderdelen door natuurlijke slijtage.
- Verkleuring, corrosie van het materiaal.
- Incorrecte installaties, verbeteringen of herstel door onbevoegde personen.
- Gebruik van niet-Baumatic onderdelen.
- Schade veroorzaakt door vreemde objecten of onderdelen.
- Gebruik met toestellen niet voor huishoudelijk gebruik bestemd.
- Gebruik bij onvoldoende voltage-, water- of gastoevoer.
- Ongelukken, burgeroorlog, goddelijke inbreng of elke oorzaak buiten de controle van Baumatic Ltd.

LET EROP DAT ALLE GARANTIES NIET OVERDRAAGBAAR ZIJN

VERKOOP

TEL 0118 933 6900

FAX 0118 931 0035

SERVICE

TEL 0118 933 6911

TEL 0118 986 9124

RESERVE-ONDERDELEN

TEL 0118 933 6922

Voor verder informatie of enige andere vraag, gelieve één van bovenstaande nummers te contacteren.

Danku voor het kopen van Baumatic.

TABLES DE CUISSON À GAZ

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION



Pour toute référence future observez les informations reportées sur la plaque signalétique et la date d'achat que vous trouverez sur la facture :

Numéro du modèle

Numéro de série

Date d'Achat

SOMMAIRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES16

NOTE IMPORTANTE – RECOMMANDATIONS et INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ17

INSTRUCTIONS D'UTILISATION18

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION20

ENTRETIEN23

DONNÉES TECHNIQUES23

CONDITIONS DE GARANTIE24

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil. Il est important de bien connaître les fonctions de contrôle avant de commencer à cuisiner avec votre appareil Baumatic.

Respecter les recommandations présentes page 5 et signalées par 'IMPORTANT – Recommandations et instructions de sécurité'.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique lorsqu'elle est encastrée dans un plan de travail de cuisine.

NOTE : Tous les équipements adjacents et tous les matériaux utilisés au cours de cette installation doivent pouvoir résister à une augmentation de la température minimum de 85 ° C au dessus de la température ambiante durant les périodes d'utilisation. Cette information est à titre indicatif et la température de résistance dépendra du type de surface de votre plan de travail. Certains équipements de cuisine ont tendance à s'endommager avec la chaleur ou à se décolorer à des températures plus basses que celles indiquées ci-dessus. Si l'appareil est installé sans observer les indications reportées, il en est uniquement de la responsabilité du propriétaire.

Pour une utilisation de cet appareil à bord de véhicules tels que camping-car ou caravanes, observer les recommandations aux paragraphes relatifs des instructions d'installation (voir page 9 – Note Importante 5).

Toute utilisation non prévue effectuée sans l'accord de Baumatic Ltd, pourrait annuler toute garantie ou responsabilité.

Votre nouvel appareil est garanti contre les défauts électriques ou mécaniques, mises à part les exceptions comprises dans les conditions de garantie de Baumatic Ltd. Ce que qui est susmentionné n'affecte en rien vos droits établis.

La garantie est valable uniquement pour la Grande -Bretagne et l'Irlande du Nord. Au cas où vous nécessiteriez d'un Service Après-Vente ou de conseil, appelez le département de service Baumatic au numéro – 0118 933 6911.

Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que tout emballage ou protection ont été enlevés. Afin de protéger l'environnement, trier les matériaux d'emballage et les éliminer conformément aux dispositions de loi locale. Pour tout renseignement, s'adresser à un bureau responsable de l'environnement. Lors de la première utilisation, une odeur due aux finitions de protection résiduelles ou à l'humidité pourrait être émise, celle-ci disparaîtra après une brève période de temps.

Cet appareil a été conçu et distribué conformément aux DIRECTIVES CEE et aux NORMES EUROPÉENNES :

Marque CE – 93/68 Bas Voltage – 73/23 Produits Gaz – 90/396 EMC – 89/336

Matériaux qui peuvent être en contact avec les aliments – 89/109.

Standard de Sécurité – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6, EN 30-1-1.

La politique de Baumatic est de continuer à améliorer ses produits et se réserve le droit d'apporter des modifications jugées nécessaires à tout moment et sans préavis.

NOTE IMPORTANTE – RECOMMANDATIONS et INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux dispositions de loi Européennes concernant la sécurité, toutefois Baumatic souhaite faire remarquer que la conformité n'empêche pas le fait que les surfaces deviennent chaudes et retiennent la chaleur même après leur utilisation.

Baumatic recommande ne pas laisser les enfants s'approcher ni toucher à l'appareil à tout moment . Si des enfants sont présents dans la cuisine, toujours les surveiller. Nous recommandons aussi de l'utiliser et de le nettoyer avec soin.

S'assurer que les poignées de la marmite sont correctement positionnées afin d'éviter d'accidentels contacts.

Ne pas laisser d'huile ou de graisse chaudes sans surveillance qui pourraient représenter un risque.

Utiliser des marmites à fond plat et respecter les correctes dimensions pour la zone de chauffe (jamais plus petites).

Veiller à ce qu'aucun appareil ou câble électriques ne soient en contact avec des zones chaudes de l'appareils.

ne pas utiliser l'appareil pour chauffer des espaces ou pour sécher des vêtements.

Ne pas installer l'appareil en proximité de rideaux ou de matériaux délicats.

NOTE : Cet appareil doit être correctement installé par une personne qualifiée, conformément aux instructions du fabricant'. Pour les installations au gaz, l'installateur doit être enregistré auprès du Corgi (tous les ingénieurs Baumatic sont enregistrés au Corgi) et pour les installations électriques, un enregistrement NICEIC est recommandé.

Baumatic Ltd décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes ou aux choses et dus à une utilisation ou une installation de cet appareil non conformes.

De la chaleur, de la vapeur et de l'humidité peuvent se former durant l'utilisation, par conséquent faire attention à ne pas se blesser et s'assurer que la pièce soit adéquatement ventilée. En cas d'utilisation prolongée, une ventilation plus importante pourrait être nécessaire. En cas de doute consulter un installateur qualifié.

Attention: En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil, faire attention

On recommande d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Ces instructions d'utilisation doivent être conservées pour toute utilisation ou référence futures par une personne qui peut aussi ne rien avoir à voir avec l'appareil.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Les symboles du tableau de contrôle indiquent le brûleur sur lequel la manette de contrôle travaille. Selon le modèle, il y a deux méthodes d'allumage des brûleurs.

Allumage automatique

Après avoir appuyé sur la manette adéquate, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le symbole de la flamme grande, l'étincelle d'allumage sera présente tant que la manette sera maintenue enfoncée. Lorsque la flamme est fixe la manette peut être relâchée.

Allumage manuel

Après avoir appuyé sur la manette adéquate, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le symbole de la flamme grande, appuyer sur le bouton d'allumage situé sur le tableau de contrôle. L'étincelle d'allumage sera présente tant que le bouton sera maintenu enfoncé. Lorsque la flamme est fixe le bouton peut être relâché.

Pour régler la flamme, continuer à tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité entre les symboles de flamme petit et flamme grande.

Pour éteindre le brûleur, tourner complètement dans le sens des aiguilles d'une montre.

NOTE :

Lorsqu'un dispositif thermocouple de sécurité est incorporé à l'appareil, il est nécessaire que la manette soit maintenue enfoncée pendant environ 10 secondes après que la flamme est fixe pour activer le thermocouple. Le dispositif de sécurité a été conçu pour arrêter le débit de gaz à la tête du brûleur en cas d'absence de flamme.

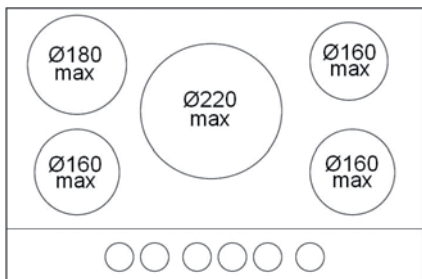
CONSEILS

Utiliser toujours une marmite avec un diamètre adéquat, qui soit le même ou légèrement plus grand que celui de la flamme.

La flamme ne doit jamais dépasser le diamètre de la marmite.

Le fond de la marmite doit être plat et si possible, maintenir le couvercle sur la marmite lorsque vous cuisinez.

Mod. PF75: MAX Ø de les marmites:



Selon le modèle, les brûleurs suivants sont fournis :

Grand (couronne rapide ou triple) – pour cuire rapidement ou faire bouillir de grandes quantités de liquide

Wok – pour cuire rapidement ou faire bouillir de grandes quantités de liquide

Moyen (semi-rapide) – pour cuire en général

Petit (auxiliaire) – pour cuire à feu lent

Poissonnière – pour des cuissons spéciales

Tous les brûleurs peuvent varier de la position la plus grande à la position la plus basse

RECOMMANDATIONS

Ne pas utiliser de supports pour cuire à feu lent, ceux-ci risqueraient de créer une chaleur excessive qui pourrait endommager l'appareil.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Toujours attendre que l'appareil soit froid avec de le nettoyer afin d'éviter les risques de brûlure.

Ne pas utiliser de produits caustiques ou abrasifs, de pailles abrasives ou d'ustensiles durs qui pourraient endommager les surfaces de finition.

En général, nettoyer avec un chiffon doux imbibé d'une solution détergente chaude est suffisant mais en cas de marques persistants il est recommandé de procéder comme suit :

Pièces en verre émaillé – utiliser uniquement un nettoyeur indiqué pour ce type de matériel.

Éléments des brûleurs – en lever de la table de cuisson et immerger dans une solution détergente chaude pendant environ 10 minutes. Rincer et essuyer en veillant à ce que les trous du brûleur ne soient pas bouchés et réassembler dans le bon ordre.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément aux réglementations du Royaume-Uni ou aux standards de sécurité ou aux normes européennes équivalentes:

NOTE : la loi britannique stipule que les appareils à gaz soient installés et réparés par un installateur enregistré au CORGI (tous les ingénieurs sont enregistrés au la CORGI).

Normes de sécurité du gaz (Installation & Utilisation)

Normes de Fabrication (dérivant du Département de l'Environnement)

Standards de Fabrication (dérivant du Département de Développement Écossais)

Normes de câblage CEE

Normes concernant l'électricité sur le travail

BS 6172 Installation d'appareil de cuisson à gaz domestique (si nécessaire, BS 5482

Installation d'appareils GPL domestiques)

BS 5440 Installation de conduits et ventilation pour appareils à gaz

Instructions d'installation Baumatic Ltd

POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL

Cet appareil est classé comme Classe 3 et est conçu pour être encastré dans un élément de cuisine (selon les dimensions) ou sur un plan de travail de 600 mm de largeur, en respectant toujours les distances minimum de sécurité :

700mm entre la surface du plan et le dessous de chaque surface horizontale présente sur celui-ci.

50mm d'espace de l'appareil et des matériaux combustibles.

La finition de surface d'un élément adjacent doit pouvoir résister à une température minimum de 85°C.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Lorsque vous déballez l'appareil, contrôler les pièces suivantes sont inclus avec l'appareil :

- ✦ Livret d'instructions et d'installation Baumatic Ltd
- ✦ Supports pour marmites
- ✦ Brûleur Éléments
- ✦ Bande adhésive de jointolement et vis et brides de fixation
- ✦ ½ Coude & joint BSP
- ✦ Kit de conversion pour GPL comprenant un injecteur GPL pour chaque brûleur et une étiquette auto-adhésive pour rectifier la Catégorie du gaz sur la plaque signalétique de l'appareil.

NOTES D'INSTALLATION

1. Couper le logement prévu pour l'appareil selon les dimensions reportées ci-dessous ou utiliser un gabarit si imprimé sur l'emballage.
2. Inverser la table de cuisson et appliquer l'élément de jointolement fourni pour unir les bords du pourtour
3. Si l'élément de jointolement est sous forme de bande, la couverture de protection doit être retirée des deux côtés. Ne pas laisser d'espace dans le matériel de jointolement ou bien faire deux applications. NOTE: ne pas utiliser un fixant à base de Silicone, ceci pourrait endommager le plan de travail sir des réparations sont nécessaires
4. Insérer l'appareil dans son logement et le fixer moyennant les brides et les vis, en serrant les vis de façon uniforme(voir Fig. 1 ci-dessous).
5. Si l'appareil est à installer dans un véhicule tel que camping-car ou caravane, il faut appliquer les dispositions de la EN 721.

VENTILATION DES PIÈCES

La pièce dans laquelle est installé l'appareil doit être bien ventilée de manière mécanique ou naturelle ou une combinaison des deux afin d'assurer une bonne combustion et l'évacuation de l'air consommé. La quantité minimale d'air pour la combustion dépendra du volume de la pièce, du nombre d'appareils et de leur classe de puissance totale. La classe puissance de votre appareil se trouve sur la plaque signalétique.

Note : La ventilation nécessaire doit être déterminée par les Normes en vigueur.

RACCORDEMENT DU GAZ

L'alimentation du gaz doit être raccordé en utilisant le _ coude BSP, un joint et un tube en cuivre et un robinet isolant dans une position facilement accessible. L'appareil fourni doit être utilisé avec du gaz naturel, s'il doit être adapté au GPL procéder comme suit :

- Isoler l'appareil de l'alimentation de gaz et électrique.
- Enlever les supports des marmites et les éléments des brûleurs.
- Remplacer les injecteurs avec une alimentation alternative.
- Utiliser le matériel de jointoiement approprié et contrôler que gaz ne fasse pas de bruit.
- Coller l'étiquette auto-adhésive à la plaque signalétique afin de rectifier la Catégorie du Gaz.

Fig. 2

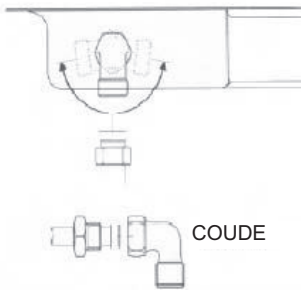
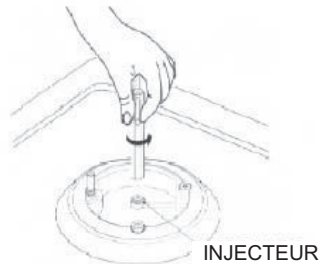


Fig. 3



RÉGLAGE DU DÉBIT DE GAZ

Pour régler le débit de gaz au minimum procéder comme suit :

- Allumer le brûleur et tourner sur le réglage minimum.
- Enlever la manette de contrôle du robinet du gaz.
- Pour diminuer la flamme tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, pour l'augmenter tourner dans le sens contraire. Utiliser un tournevis introduit sous la tige du robinet du gaz ou à travers la tête de la vis près de la tige pour les modèles avec dispositif de contrôle de la flamme.
- Veiller à ce que la flamme soit de 3- 4 mm, de couleur bleuâtre, stable et silencieuse, et ne s'éteigne pas lorsque vous passez du débit minimum au débit maximum .
- Remettre la manette de contrôle et contrôler que tous les composants ont correctement été assemblés.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, veiller à ce que la tension reportée sur la plaque signalétique corresponde à la tension d'alimentation.

RECOMMANDATION – CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDÉ À LA TERRE

Cet appareil devrait être câblé dans une prise dérivée avec fusible et interrupteur bipolaire ayant une séparation de contact de 3 mm et une classe de fusible réduite à 3 Amps.

IMPORTANT

Les câbles du conducteur de l'alimentation principale sont colorés en conformité au code suivant :-

Vert et Jaune	–	Terre
Bleu	–	Neutre
Marron	–	Sous tension

Les raccordement doivent être effectués comme suit :

Le fil de couleur Verte et Jaune doit être raccordé à un terminal marqué d'un 'E' ou au symbole de terre (.) ou de couleur verte et jaune.

Le fil de couleur Bleue doit être raccordé au terminal marqué d'un 'N' ou de couleur bleue ou noire.

Le fil de couleur Marron doit être raccordé au terminal marqué d'un 'L' ou de couleur marron ou rouge.

NOTE : Les bornes marquées avec 'SUPPLY' sont pour les principaux fils d'alimentation et les bornes marquées avec 'LOAD' sont pour les fils de l'appareil .

La prise électrique doit être placée dans un endroit accessible et adjacent à l'appareil. Au cas où il serait nécessaire de remplacer les conducteurs de l'alimentation principale, le remplacement doit être conforme aux spécifications reportées dans les Données Techniques. S'assurer que le raccordement à code couleur soit correct et que les vis sont bien serrées.

ENTRETIEN

Durant la garantie, en cas de besoin, toute intervention doit être référé au département de Service Baumatic Ltd. Toute intervention ou réparation effectuée par une personne non autorisée annule la garantie.

Avant toute opération d'entretien, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et du gaz.

Si le robinet du gaz devient trop rigide, procéder comme suit :

Enlever les manettes de contrôle, les supports des marmites, les brûleurs et les vis et les brides de fixation de la table de cuisson.

- Retirer la table de cuisson du plan de travail et enlever toute couverture de protection placées ci-dessous.
- Défaire les fixations qui tiennent le robinet sur le bandeau, séparer le tout et nettoyer le cône et le logement avec un chiffon imbibé de solvant.
- Graisser légèrement le cône avec une graisse pour température élevée, réassembler en position et le tourner pendant quelques instants. Enlever de nouveau le cône et tout excès de graisse en veillant à ce que les conduits de gaz ne soient bouchés par la graisse.
- Réassembler tous les composants en faisant très attention et contrôler que le gaz ne fasse pas de bruit. Pour remplacer le robinet du gaz, procéder comme suit :
- Déconnecter l'appareil comme indiqué ci-dessous.
- Déconnecter le tuyau du gaz du robinet du gaz, désassembler de la grille de gaz en enlevant les vis de fixation.
- Lorsque vous appliquez un nouveau robinet de gaz, veiller à utiliser un nouveau joint.
- Raccorder le robinet du gaz, contrôler que le gaz ne fasse pas de bruit et réassembler la table de cuisson.

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Tension nominale	230V ac 50Hz
Raccordement alimentation	13A (prise avec fusible et interrupteur bipolaire avec intervalle de 3 mm)
Puissance Input	0.008 to 0.02 kW (selon le modèle)
Conducteur de d'alimentation principale	3 x 0.75mm ² Type IMQ (H05V2V2-F) T90°

CARACTÉRISTIQUES DU GAZ

Raccordement	Rp ½ (ISO R7)
Type	Gaz Naturel (20.9 mbar) – GPL alternatif G30 (28-30 mbar) [Gaz de ville G110 – 120 (8 mbar) sur demander]

CONDITIONS DE GARANTIE

Cher client,

Une carte d'enregistrement de garantie est fournie avec votre appareil, celle-ci doit être remplie et renvoyée dans les délais les plus brefs.

Cette garantie est un supplément de vos droits légaux établis et ne modifiera pas ceux-ci.

Les conditions de la garantie qui concernent les appareils Baumatic sont les suivantes :

Tout 'travail en relation à la garantie doit être à la charge de Baumatic Ltd ou d'un agent de service agréé par Baumatic Ltd. Toute réclamation formulée sous les termes de garantie doit être présenté avec la facture de vente délivrée au moment de l'achat.

La période de garantie commence à partir de la date d'achat et le fabricant fournit les pièces et le travail requis pour réparer l'appareil si la panne est causé par un défaut mécanique / électrique. Ce service sera sans frais durant toute la période de garantie. Un système d'assurance supplémentaire est disponible si vous souhaitez étendre la période de garantie.

Cette garantie concerne uniquement le Royaume-Uni sans les îles et l'Irlande du Nord.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS :

- Tout dommage causé par le transport, une mauvaise utilisation ou la négligence.
- Les pièces périssables et esthétiques : prises, fusibles, lampes d'éclairage, caches éclairage, bords, câbles, filtres et attaches, manettes, caoutchouc et joints, surfaces en céramique et verre, cavités, rainures, partie peinte.
- Attaches / Accessoires, pose-marmite et poignées, grilles, supports de marmite, étagères, tête du brûleur et colliers, tubes pour four. Ajouts.
- Entretien régulier, réparation ou remplacement de pièces dus à usure naturelle ou détérioration.
- Décoloration de matériau et corrosion.
- Installations incorrectes, modifications ou réparations effectuées par un personnel non autorisé.
- Utilisation de pièces non Baumatic.
- Dommage causé par des objets ou des substances étrangers.
- Des appareils employés pour une utilisation non domestique.
- Opération avec une tension, une eau et un gaz inadéquats.
- Accidents, Guerre civile et tout autre phénomène ne dépendant pas de Baumatic Ltd.

TOUS LES GARANTIES NE PEUVENT ABSOLUMENT PAS ÊTRE TRANSFÉRÉES

VENTES

TÉL 0118 933 6900

FAX 0118 931 0035

SERVICE

TÉL 0118 933 6911

TEL 0118 986 9124

PIÈCES

TÉL 0118 933 6922

Pour tout renseignement appeler un de ces numéros.

Nous vous remercions pour voir acheté Baumatic.

GAS HOBS

USER AND INSTALLATION INSTRUCTIONS



For future reference please record the following information which can be found on the Rating Plate and the date of purchase which can be found in the invoice:

Model Number

Serial Number

Date of Purchase

CONTENTS

GENERAL INFORMATION 28

IMPORTANT NOTE – WARNING and SAFETY INSTRUCTIONS 29

INSTRUCTIONS FOR USE 30

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 32

MAINTENANCE 35

TECHNICAL DATA 35

CONDITIONS OF GUARANTEE 36

GENERAL INFORMATION

Please read this booklet thoroughly before you use this appliance. It is important that you understand all the control functions before commencing to cook with your Baumatic appliance.

Please remember the advice and warnings shown on page 5, which is headed 'IMPORTANT – Warning and Safety Instructions'.

This appliance is designed for domestic household use when built into a kitchen worktop.

NOTE: The housing, adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature rise of 85° C above ambient during periods of operation. This information is for guidance only and the actual withstand temperature will depend on the performance rating for the surface finish of the worktop. Certain types of kitchen furniture surface finishes are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures lower than the above guidelines. Installing the appliance in contravention of the guidance given, will be at the liability of the owner.

For use in Leisure Accommodation Vehicles, notice must be taken of the appropriate statement in the Installation Instructions (see page 9 – Important Note 5).

The use for any other purpose or in any other environment without the express agreement of Baumatic Ltd, would invalidate any warrantee or liability claim

Your new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects subject to certain exclusions noted in Baumatic Ltd Conditions of Guarantee. The foregoing does not affect your statutory rights.

The Warrantee applies to Great Britain and Northern Ireland only. In the event that you require any After Sales Service or advice, please contact the Baumatic Service Department on telephone number – 0118 933 6911.

Before using this appliance ensure that any protective packaging or coatings have been removed. To aid the protection of the environment, please sort the packing materials into different types and dispose of them in accordance with the local waste disposal laws. Any further information can be obtained from your local Environment Agency office. When first used, an odour may be emitted by any residual protective finish or moisture, which will cease after a short period of time.

This appliance has been constructed and distributed in compliance with the essential requirements of the following EEC DIRECTIVES and EUROPEAN NORMS :

CE Marking – 93/68 Low Voltage – 73/23 Gas Products – 90/396 EMC – 89/336

Materials that can touch food – 89/109.

Safety Standards – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6, EN 30-1-1.

As Baumatic have a policy of continued product improvement, the right is reserved to adjust and make any modifications deemed necessary without notification.

IMPORTANT NOTE – WARNING and SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance complies with all current European safety legislation, however Baumatic do wish to emphasise that compliance does not remove the fact that surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Baumatic therefore strongly advise that babies and young children are prevented from being near or touching the appliance at any time. If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, that they are kept under close supervision at all times. We also advise that great care is taken during use and cleaning operations.

Do make sure that the pan handles are always correctly positioned to avoid accidental contact.

Do not leave heated oil or fat unattended as there is a risk of fire.

Do use pans that are flat bottomed and the correct size for the heating area to be used (never smaller).

Do not allow electrical fittings or cables to be in contact with hot areas of the appliance.

Do not use the appliance for space heating or to dry clothes.

Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.

NOTE: This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions. For gas installations, the Installer must be Corgi registered (all Baumatic Engineers are Corgi registered) and for electrical installations, NICEIC registration is recommended.

Baumatic Ltd declines any responsibility for injury or damage to persons or property as a result of improper use or installation of this appliance.

Heat, steam and moisture will be created during use, take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If prolonged use occurs, additional ventilation may be required – please consult your Qualified Installer if you are in any doubt about the amount required.

Warning: in case of disassembly, maintenance and cleaning of the appliance, be careful. **Please use suitable prevention and protection equipment**

INSTRUCTIONS FOR USE

These User Instructions should be retained for future reference and for use by a person who is perhaps unfamiliar with the appliance.

USING THE HOB

The symbols on the Control Panel fascias show which burner the Control Knob operates. Dependent on the model there are two methods for igniting the burners.

Auto Ignition

After pressing in and turning the appropriate knob anti-clockwise to the large flame symbol, the ignition spark will operate as long as the knob is pressed down. When a flame has been established the knob can be released.

Manual Ignition

After pressing in and turning the appropriate knob anti-clockwise to the large flame symbol, press the ignition button located on the control panel. The ignition spark will operate as long as the button is held down. When a flame has been established, release the button.

To regulate the flame, continue turning anti-clockwise to the required setting between the large and small flame symbols.

To turn the burner off, turn fully clockwise.

NOTE:

When a Thermocouple Safety Device is incorporated in the appliance, it is necessary for the knob to be continuously held down for a further period of approximately 10 seconds after the flame has been established to enable the thermocouple to function. The Safety Device is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of a flame out situation.

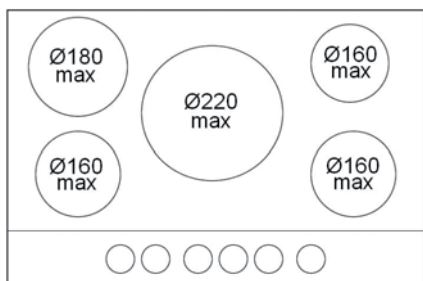
HELPFUL HINTS

Always use the correct diameter pan, one that is the same or slightly larger than the flame ring.

The flame should never exceed the diameter of the pan.

The bottom of the pan should be flat and wherever possible, keep the lid on the pan when cooking.

Mod. PF75: MAX Ø PAN :



Depending on the model the following burners are provided:

Large (Rapid or Triple Crown) – for rapid cooking or boiling large quantities of liquid

Wok – for rapid cooking or boiling large quantities of liquid

Medium (Semi-rapid) – for general cooking

Small (Auxiliary)– for slow or simmer cooking

Fish Kettle – for specialised cooking

All burners are variable between full and low positions

WARNING

Do not use commercial simmering aids as these can create excessive heat, which can damage the appliance.

CLEANING THE APPLIANCE

Always allow the appliance to cool down before cleaning to avoid a burn injury.

Do not use caustic or abrasive agents, coarse wire wool or hard tools as these can damage the surface finishes.

Normally, wiping with a soft cloth dampened with hot detergent solution is sufficient but for stubborn marks the following is recommended:

Vitreous Enamel parts – use only a cleaner that is recommended for this type of material.

Burner Assemblies – remove from the hob and soak for about 10 minutes in hot detergent solution. Rinse off and dry checking that the burner holes are not clogged, then reassemble in the correct order.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

This appliance must be installed by a competent person in accordance with the current version of the following UK Regulations and Safety Standards or their European Norm Replacements:

NOTE: UK law stipulates that gas appliances must be installed and repaired by a CORGI Registered Installer (all Baumatic Engineers are CORGI Registered).

Gas safety Regulations (Installation & Use)

Building Regulations (issued by the Department of Environment)

Building Standards (Issued by the Scottish Development Department)

IEE Wiring Regulations

Electricity at Work Regulations

BS 6172 Installation of Domestic Gas Cooking Appliances (if necessary, BS 5482

Installation of Domestic LPG Appliances)

BS 5440 Installation of Flues and Ventilation for Gas Appliances

Baumatic Ltd Installation Instructions

POSITIONING THE APPLIANCE

This appliance is classified as Class 3 and therefore is to be built into a kitchen unit (depending on size) or 600mm wide worktop, providing the following minimum distance is allowed:

700mm between the top surface and the underside of any horizontal surface above it.

50mm clearance around the appliance and combustible materials.

The surface finish of any adjacent unit must be capable of withstanding a minimum temperature of 85°C.

PRE-COMMISSIONING THE APPLIANCE

When unpacked, check that the following parts are included with the appliance:

- ◆ Baumatic Ltd Instruction and Installation Book
- ◆ Pan Supports
- ◆ Burner Assemblies
- ◆ Adhesive sealing strip and fixing clamps & screws
- ◆ ½ BSP Elbow & Seal
- ◆ LPG conversion kit comprising an LPG jet for each burner and a self-adhesive label for amending Gas Category on the appliance Rating Label.

INSTALLATION NOTES

1. Cut the aperture to the dimensions shown below or use the template if printed on the packaging.
2. Invert the Hob and apply the sealing agent provided to match the outer perimeter edge.
3. If the sealing agent is a strip type, the protective covering must be removed from both sides.
Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.
NOTE: do not use any Silicone based sealant, as this can damage the worktop surface if repairs are required.
4. Insert the appliance into the aperture and fix in position via the clamps & screws, tightening the screws evenly (see Fig. 1 below).
5. If the appliance is to be installed in a Leisure Accommodation Vehicle, the requirements of EN 721 must be applied.

VENTILATION OF ROOMS

The room in which this appliance is installed must be well ventilated by natural or mechanical means, or a combination of both to ensure correct combustion and the removal of spent air. The minimum quantity of air for combustion will depend on the room volume, number of appliances and their total power rating. The power rating of your appliance can be found by reference to the Rating Plate.

Note: The actual ventilation requirements must be determined by reference to the Statutory Regulations in force.

GAS CONNECTION

The gas supply must be connected by use of the _ BSP Elbow, Seal and copper pipe and an isolation tap fitted in an easily accessible position. The appliance as supplied is for use with Natural Gas, if it is to be adapted for LPG proceed as follows:

- Isolate the appliance from the electricity and gas supplies.
- Remove the pan supports and burner assemblies.
- Replace the injectors with the alternative type supplied.
- Use the appropriate thread sealant and check for gas soundness.
- Affix the self-adhesive label to the Rating Plate to amend the Gas Category.

Fig. 2

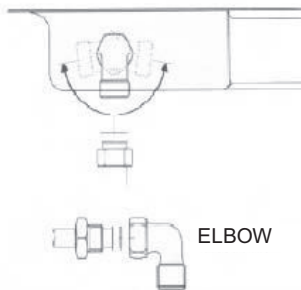
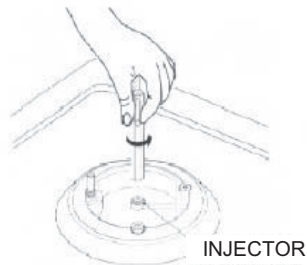


Fig. 3



GAS FLOW ADJUSTMENT

In order to adjust the minimum gas flow proceed as follows:

- Ignite the burner and turn down to the minimum setting.
- Remove the control knob from the gas tap.
- Adjust the flow either clockwise to decrease or anti-clockwise to increase the flame. Use a screwdriver inserted down the gas tap rod or via the screw head adjacent to the rod for models fitted with a Flame Supervision Device.
- Check that the flame is 3- 4 mm in length, bluish in colour, stable and noiseless, and does not extinguish when changing from maximum to minimum flow.
- Replace the control knob and check that all components have been reassembled correctly.

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance, make sure the supply voltage marked on the rating Plate corresponds with the mains supply voltage.

WARNING – THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance should be wired into a double pole Switched Fused Spur Outlet having 3 mm contact separation and the fuse rating reduced to 3 Amps.

IMPORTANT

The wires in the main supply lead are coloured in accordance with the following code:

Green and Yellow	–	Earth
Blue	–	Neutral
Brown	–	Live

The connections must be made as follows:

The wire coloured Green and Yellow must be connected to the terminal marked 'E' or the earth symbol (.) or coloured green and yellow.

The wire coloured Blue must be connected to the terminal marked 'N' or coloured blue or Black.

The wire coloured Brown must be connected to the terminal marked 'L' or coloured brown or red.

NOTE: The terminals marked 'SUPPLY' are for the mains supply wires and the terminations marked 'LOAD' are for the appliance wires.

The electrical outlet is to be positioned in an easily accessible position adjacent to the appliance. In the event that it is necessary to replace the mains supply lead, the replacement must conform to the specification listed in the Technical Data. Ensure that the colour code connection is correct and that all screws are tightened correctly.

MAINTENANCE

During the guarantee period, in case of need all service intervention should be referred back to the Baumatic Ltd Service department. Please note that intervention or repair by any unauthorised personnel will invalidate such guarantee.

Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the gas and electricity supplies.

If a gas tap becomes stiff to operate, proceed as follows:

Remove the control knobs, pan supports, burners and hob fixing screws & clamps.

- Remove the Hob from the worktop and remove any underside protective covers.
- Disconnect the fixings holding the tap to the fascia panel, separate the assembly, then clean the cone and seating with a cloth dampened with solvent.
- Lightly smear the cone with high temperature grease, reassemble into position and rotate a few times. Remove the cone again and remove any excess grease making sure that the gas ducts are not obstructed with grease.
- Carefully reassemble the components and check for gas soundness. If it becomes necessary to replace the gas tap, proceed as follows:
- Disconnect the appliance as described above.
- Disconnect the gas pipe from the gas tap, disassemble from the gas rail by removing the fixing screws.
- When fitting a new tap, ensure that a new gasket is used.
- Re-connect the gas tap, check for gas soundness and reassemble the hob.

TECHNICAL DATA

ELECTRICAL DETAILS

Rated Voltage	230V ac 50Hz
Supply Connection	13A (double pole switched fused outlet with 3 mm contact gap)
Power Input	0.008 to 0.02kW (depending on model)
Mains supply lead	3 x 0.75mm ² Type IMQ (H05V2V2-F) T90°

GAS DETAILS

Connection	Rp ½ (ISO R7)
Type	Natural Gas (20.9 mbar) – alternative LPG G30 (28-30 mbar) [Town Gas G110 – 120 (8 mbar) to order]

CONDITIONS OF GUARANTEE

Dear Customer,

Included with your new Baumatic appliance is a guarantee registration card, please complete this and return and your earliest convenience.

This guarantee is in addition to your statutory legal rights and will not in any way hinder any legal rights.

The conditions of the guarantee, which applies, to your Baumatic appliance are as follows:

All 'Work' in relation to the Guarantee must be carried out by Baumatic Ltd or an approved service agent of Baumatic Ltd. Any claims made under the terms of the guarantee must be supported by the original invoice / bill of sale issued at the time of purchase.

The guarantee period starts from the date of the original purchase and the manufacturer will provide the parts and labour required to repair the appliance should breakdown occur as a result of mechanical / electrical failure. This service will be given Free of charge within the Guarantee period. An additional Insurance scheme is available should you wish to extend the warranty period.

This guarantee applies to UK mainland and Northern Ireland only.

THIS GUARANTEE DOES NOT COVER:

- Any damage caused by transit, misuse, or neglect.
- Cosmetic and perishable parts: plugs, fuses, light bulbs, light covers, cosmetic trims, cables, filters and attachments, knobs, any rubber and seals, ceramic or glass surfaces, dents, scratches, paintwork.
- Attachments / Accessories, trivets and handles, griddles, pan stands, shelves, burner caps and collars, oven liners. Plus any additions thereafter.
- Periodic maintenance, the repair or replacement of parts due to natural wear and tear.
- Material discoloration, corrosion.
- Incorrect installations, modifications or repair by any unauthorised personnel.
- Use of non-Baumatic parts.
- Damage caused by foreign objects or substances.
- Appliances used for non-domestic use.
- Operation on unsuitable voltage, water or gas supplies.
- Accidents, Civil war, acts of God or any cause beyond the control of Baumatic Ltd.

PLEASE NOTE ALL GUARANTEES ARE NON TRANSFERABLE

SALES

TEL 0118 933 6900

FAX 0118 931 0035

SERVICE

TEL 0118 933 6911

TEL 0118 986 9124

SPARES

TEL 0118 933 6922

For further information or any other query you may have please contact one of the above numbers.

Thank you for buying Baumatic.

Gas cat.: II2L3B/P (NL)

BURNER TYPES AND POWER INPUTS : kW

BRANDERTYPES EN ELECTRICITEITINPUTS: Kw

TYPES DE BRÛLEUR ET PUISSANCE INPUT : Kw

JET SIZING CONVERSION TABLE: NATURAL GAS / LPG

GASVLAM GROOTTE CONVERSIETABEL: NATUURLIJK GAS / LPG

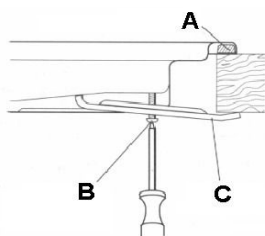
TABLEAU POUR CONVERSION DES INJECTEURS : GAZ NATUREL / GPL

Gas	Tipo di gas / Gas type / Gassoort / Gasart / Type de gaz / Τύπος αερίου / Tipo de gás / Gaz type / Vrsta gasa / Vrsta plina / Pritisk plina / Typ gazu / Rodzaj gazu / Тип газа
mbar	Pressione gas / Gas pressure / Pression gaz / Gasdruck / Presion gas / Πίεση του αερίου / Pressão gás / Tlak gasa / Tlak plina / Cisnienie gazu / Gàz nyomása / Давление газа
B	Bruciatori / burners / brûleurs / brenner / quemadores / branders / Καυστήρες / queimadores / plamenici / bocas de gás / gorilniki / Конфорки
kW	Portata / power inputs / débit gas / capacidad / vazão / debiet / vermogen / Ικανότητα capacidade / gaszufuhr / opterecenje / kapacitet - zmogljivost / Потребляемая мощность
Jet	Ø iniettori / injecteur / inyector / injectors / sproeier / gasdüse / mlaznica / brizgalica / šobe / Диаметр форсунки

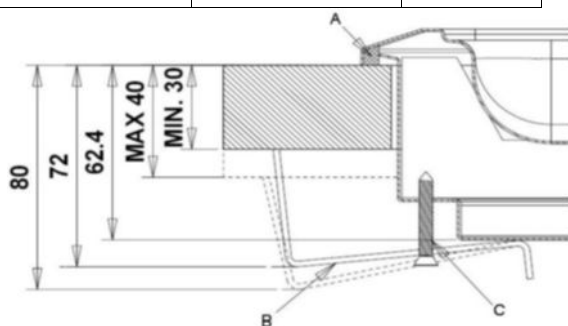
NATUURLIJK GAS	Gas	mbar	Burners – Branders - Brûleurs		kW		Jet	
					Max	Min		
G25	25mbar	A	Auxiliary – Hulpbrander - Auxiliaire		1,00	0,30	0,72	
		SR	Semi-Rapid – Halfsnel - Semi-rápido		1,75	0,44	0,94	
		R	Rapid – Snel - Rápido		3,00	0,75	1,21	
		W3,3	Triple Crown Drie ringen Triple couronne	small - klein	3,30	1,50	1,30	
		W3,8		medium	3,80	1,50	1,43	
		W4,2		large - groot	4,20	In 0,30 in+Out 1,80	In 0,69 Out 1,00	
		Single		single				
		W4,2		large - groot	4,20	In 0,30 in+Out 1,80	In 0,66 Out 1,02	
		Dual		dual				
		Fish	Fish Kettle – Visbrander - Poissonnière		2,90	1,50	1,22	

LPG	Gas	mbar	Burners – Branders - Brûleurs		kW		Jet	
					Max	Min		
G30 / G31	28-30 / 37mbar	A	Auxiliary – Hulpbrander - Auxiliaire		1,00	0,37	0,50	
		SR	Semi-Rapid – Halfsnel - Semi-rápido		1,75	0,50	0,65	
		R	Rapid – Snel - Rápido		3,00	0,90	0,85	
		W3,3	Triple Crown Drie ringen Triple couronne	small - klein	3,30	1,70	0,91	
		W3,8		medium	3,80	1,70	0,98	
		W4,2		large - groot	4,20	In 0,37 in+Out 1,80	In 0,46 Out 0,66	
		Single		single				
		W4,2		large - groot	4,20	In 0,37 in+Out 1,80	In 0,46 Out 0,66	
		Dual		dual				
		Fish	Fish Kettle – Visbrander - Poissonnière		2,90	1,70	0,85	

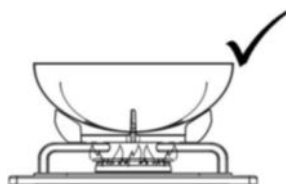
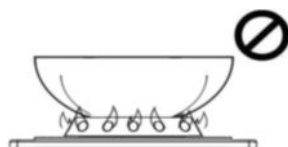
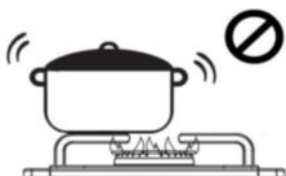
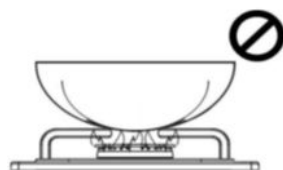
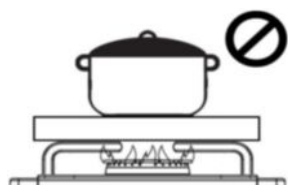
Fig.1



A	B	C
DICHTINGSMIDDEL	SCHROEF	KLEM
JOINT ÉTANCHE	SCREW	CLAMP
SEALANT	VIS	BRIDE

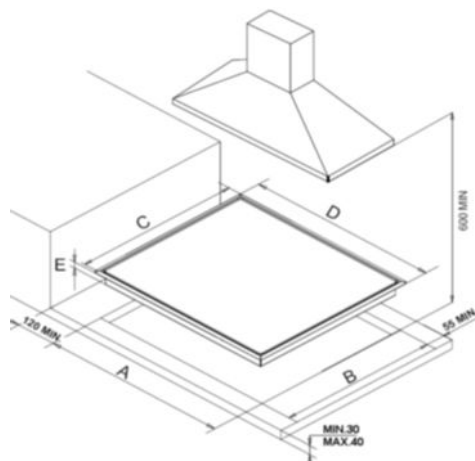


Pans use warnings



BRANDHAARD OPENINGSAFMETINGEN
DIMENSIONS DU LOGEMENT POUR LA TABLE DE CUISSON
HOB APERTURE DIMENSIONS

Model	A	B	C	D	E
AS24	560	480	510	595	30
BT60	560	480	510	595	30
BT62	560	480	510	595	30
P62	560	480	510	595	30
B46	560	480	500	585	30
B60	560	480	500	585	30
BT60	560	480	500	585	30
BT61	560	480	500	585	30
B67	560	480	510	685	30
B68	560	480	510	685	30
B69	560	480	510	685	30
P68	560	480	510	685	30
P75	560	480	500	740	30
P76	560	480	500	740	30
P90	830	480	510	860	30
P91	830	480	510	860	30
B90	830	480	510	860	30
B17	830	480	510	860	30
PWK1	285	480	510	288	30
PG2	285	480	510	288	30
BT18	830	480	510	860	30
PF75	700	480	500	740	62
BBQ340	270	490	510	340	45
BHG340	270	490	510	340	40
BHG300	270	490	510	300	40
BHS300	270	490	510	300	40
BHG642	560	480	500	585	40
BHG640	560	480	500	585	40
BHG610	560	480	500	595	40
BHG604	560	480	500	595	40
BHG631	560	480	500	585	40
BHG710	560	480	500	685	40
BHG730	560	480	500	685	40
BHG740	560	480	500	740	40
BHG700	560	480	500	740	40
BHG750	560	480	500	740	40
BHG900	830	480	500	860	40
BHG930	830	480	500	860	40
PHG605	560	480	500	585	40



NL

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

FR

Cet appareil est marqué conformément à la directive Européenne 2002/96/CE en ce qui concerne l'élimination des appareils électriques et électroniques (WEEE).

Éliminant correctement ce produit, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé de l'homme, qui pourrait sinon être la cause d'une mauvaise élimination de ce produit.



Le symbole  sur le produit, ou sur les documents accompagnant le produit, indique que l'appareil ne peut être traité comme un normal déchet domestique. Il doit être amené au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux normes locales sur l'environnement pour l'élimination des déchets

Pour tout renseignement concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, votre service après-vente ou votre revendeur.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product



United Kingdom

Baumatic Ltd.,
Baumatic Buildings,
6 Bennet Road,
Reading, Berkshire
RG2 0QX
United Kingdom

Sales Telephone

(0118) 933 6900

Sales Fax

(0118) 931 0035

Customer Care Telephone

(0118) 933 6911

Customer Care Fax

(0118) 986 9124

Spares Telephone

(01235) 437244

Advice Line Telephone

(0118) 933 6933

E-mail:

sales@baumatic.co.uk
customercare@baumatic.co.uk
spares@baumatic.co.uk
technical@baumatic.co.uk

Website:

www.baumatic.co.uk

Republic of Ireland

Service Telephone

1-890 812 724

Spares Telephone

091 756 771

Czech Republic

Baumatic CR spol s.r.o.
Průmyslová zóna Sever 696
460 11 Liberec 11
Czech Republic

+420 483 577 200

www.baumatic.cz

Slovakia

Baumatic Slovakia, s.r.o.
Galvániho 7/D
Slovakia

+421 255 640 618

Germany

Baumatic Gmbh
Lilienthalstrasse 1
320 52 Herford
Deutschland

+49 5221 694 99-0

www.baumatic.de

Italy

Baumatic Italia S.R.L.
Via Galvani N.3
35011 Campodarsego (PD)

+3904 9920 2297

www.baumatic.it

Holland

Baumatic Benelux B.V.
Grindzuigerstraat 22
1333 MS ALMERE
Nederland

+3136 549 1555

www.baumatic.nl

