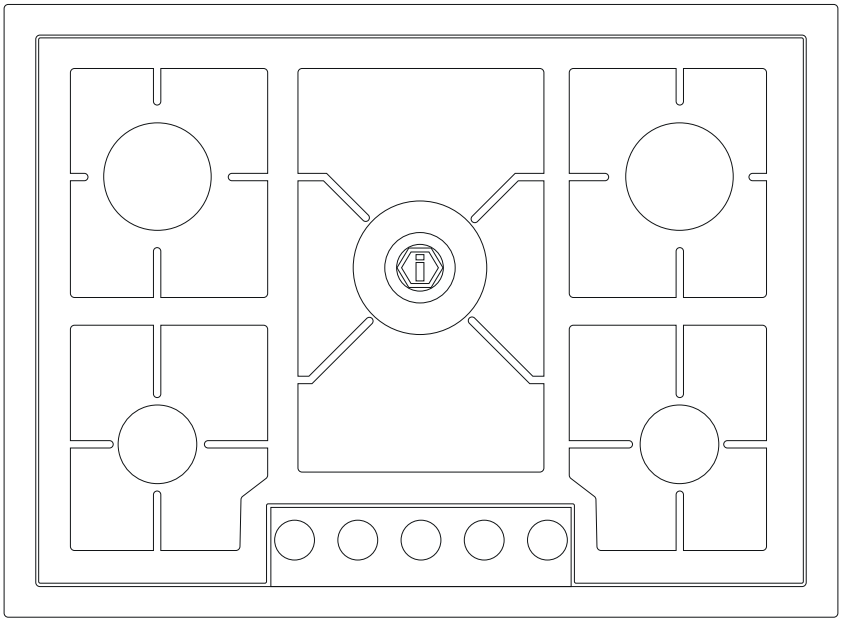
GASKOOKPLATEN

HCP..75.. - HCP..95.. - HCP..125..

HCB60.. - HCB70.. - HCB90..

HCP965.. - HCP1265.. - HCP90.. - HCP120..



NL | Gebruiksaanwijzing

ILVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Kenmerken van de toestellen

Het kenplaatje met de kenmerken is, naast de vermelding op de voorzijde, aangebracht op de behuizing van de kookplaat. Deze waarschuwingen hebben betrekking op verschillende soorten toestellen. Let erop het juiste type dat u bezit correct te identificeren (zie het kenplaatje).

Deze waarschuwingen zijn geldig voor de landen die op het kenplaatje vermeld staan.

1. Lees vóór gebruik van het toestel zorgvuldig de gebruiksaanwijzing, die onder andere zeer belangrijke informatie bevat met betrekking tot de veiligheid bij installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor later raadplegen en voor de identificatie van het serienummer.
2. De elektrische veiligheid van dit toestel is alleen gegarandeerd indien de juiste aarding is uitgevoerd zoals vereist door de geldende normen. Het is van essentieel belang na te gaan of aan deze normen is voldaan; raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerd persoon om de elektrische installatie grondig te controleren. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door een foutieve aarding.
3. Controleer vóór het aansluiten van het toestel of de technische gegevens op het kenplaatje exact overeenkomen met die van de elektrische installatie en het gasnet. De installatie/afstelling moet worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
4. Controleer of er rondom het toestel voldoende lucht kan circuleren. Dit toestel is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsproducten; daarom moet bijzondere aandacht worden besteed aan de ventilatie van de ruimte, in overeenstemming met de toepasselijke installatienormen.
5. Het gebruik van een gastoestel voor koken produceert warmte en vocht in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie van de keuken: door natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een mechanisch ventilatiesysteem (afzuigkap) te installeren. Intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie vereisen: door een raam te openen of het vermogen van de mechanische afzuiging te verhogen.
6. De voedingskabel is niet voorzien van een stekker. Voor de aansluiting zie paragraaf “elektrische aansluiting”. Het gebruik van adapters, meervoudige stekkerdozen of verlengsnoeren wordt afgeraden.
7. Wanneer het toestel lange tijd niet wordt gebruikt, verbreek de elektrische aansluiting, schakel de hoofdschakelaar uit en sluit de gastoevoer af.
8. Indien de voedingskabel van het toestel beschadigd is, moet deze uitsluitend worden vervangen door een door de fabrikant erkende servicedienst.
9. Het toestel mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd (koken). Elk ander gebruik (bijvoorbeeld het verwarmen van een ruimte) is onjuist en dus gevaarlijk. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door dergelijk oneigenlijk gebruik.
10. Het toestel is niet bedoeld om te worden bediend via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
11. Het gebruik van elk elektrisch toestel impliceert het naleven van enkele fundamentele voorschriften, namelijk:

- Raak het toestel nooit aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Gebruik het toestel nooit op blote voeten;
- Vermijd het gebruik van verlengsnoeren en neem, indien dit onvermijdelijk is, alle mogelijke voorzorgsmaatregelen;
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen;
- Stel het toestel niet bloot aan weersinvloeden (regen, zon, enz.);

12. LET OP: toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan. Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder passend toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en zich bewust zijn van de daaraan verbonden gevaren. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
13. WAARSCHUWING: sommige toegankelijke delen van de voorzijde, grillplaat – rooster kunnen tijdens gebruik hoge temperaturen bereiken: houd kinderen op afstand.
14. Schakel het toestel uit en verbreek de elektrische aansluiting (door de voedingskabel los te koppelen of de elektriciteit via de hoofdschakelaar te onderbreken) voordat u het toestel reinigt of onderhoud uitvoert.
15. Bij storingen of defecten het toestel uitschakelen, de gaskraan sluiten en geen reparaties proberen uit te voeren. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Eis altijd originele vervangingsonderdelen. Het niet naleven van deze instructies kan de veiligheid van het toestel in gevaar brengen.
16. Plaats geen onstabiele of vervormde pannen op de branders of elektrische kookzones, omdat deze per ongeluk kunnen omvallen.
17. Controleer dat de knoppen volledig in de uit-stand staan wanneer het toestel niet in gebruik is “●”/“o”/.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

18. Laat de kookplaat nooit ingeschakeld zonder pannen, anders bereikt zij snel de maximale temperatuur en kunnen het toestel of de omringende meubels beschadigd raken.
19. Sommige delen van het toestel, met name de elektrische kookplaten, blijven lange tijd heet na gebruik. Let erop deze niet aan te raken.
20. Bewaar geen brandbare vloeistoffen of stoffen die gevoelig zijn voor temperatuurschommelingen (reinigingsmiddelen, sprays, alcohol, benzine, ...) onder of in de nabijheid van het toestel in werking.
21. Indien kleine elektrische toestellen in de buurt van de kookplaat worden gebruikt, zorg ervoor dat hun snoer de hete delen van het toestel niet raakt.
22. Gastoestellen moeten, om correct te functioneren, worden geïnstalleerd in goed geventileerde ruimten. Zorg er daarom voor dat de installatie plaatsvindt volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk “Installatie”.
23. De materialen die voor de constructie van dit toestel zijn gebruikt, zijn milieuvriendelijk en recyclebaar. Houd verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit af via de gescheiden afvalinzameling. Voor afdanking van het toestel kunt u gebruikmaken van de afvoerkanalen via uw dealer en/of gemeentelijke instanties; zorg ervoor dat het toestel onbruikbaar wordt gemaakt voordat u het afdankt.



24. Indien de gaskranen stroef of onregelmatig draaien, voer geen handelingen uit maar sluit de gastoevoer en laat het erkende servicecentrum ingrijpen.
25. Wijzig of verander het toestel niet.
26. Let op: het onbeheerd achterlaten van het toestel met voorwerpen, vetten en oliën kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
27. Het toestel moet worden gebruikt door verantwoordelijk personeel. Let op: het gebruik van ongeschikte of niet-conforme beschermingen kan brand en/of schade veroorzaken.
28. Let op: koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
29. Let op – Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookzones.
30. Let op: probeer bij brand nooit het vuur met water te blussen; schakel het toestel uit en dek de vlam af, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.
31. Let op: metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het toestel worden geplaatst, omdat zij heet kunnen worden.
32. Let op: gebruik de gasbranders niet indien de vlam instabiel is.
33. Zorg ervoor dat de branderringen correct in hun zetel zijn geplaatst met de bijbehorende doppen.
34. Laat het toestel niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten of oliën vrijkomen.
35. Raak de verwarmingselementen van het toestel niet aan wanneer deze in werking zijn. Laat ze afkoelen voordat u begint met reinigen.
36. Het bereiden van voedsel in kunststof of aluminium bakjes op hete kookzones is verboden, evenals het plaatsen van kunststofvoorwerpen of aluminiumfolie op de kookplaat.
37. Leg geen aluminiumfolie over de branders of op de kookplaat.
38. Gebruik het oppervlak van het toestel niet als werkblad; scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
39. Pannen of grillplaten moeten binnen de begrenzing van de kookplaat worden geplaatst.
40. Let op: gebruik geen pannen, koekenpannen, grillplaten of bakstenen groter dan de maximaal toegestane afmetingen voor elke brander afzonderlijk; zij mogen vooral niet meerdere branders tegelijk afdekken. Ophoping van warmte kan het toestel beschadigen.
41. Bij overkoken of overlopen het overtollige vocht onmiddellijk van de kookplaat verwijderen.
42. Plaats geen lege pannen op de kookzones. De kookzones mogen niet zonder pannen in werking zijn.

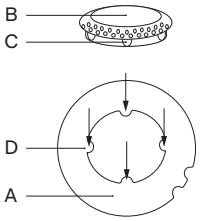
GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik van de kookplaat

LET OP

Houd kinderen en gehandicapten uit de buurt tijdens het gebruik. Gebruik het toestel niet als warmtebron. Om het toestel efficiënt en veilig te houden, moet het onderhoud worden uitgevoerd door gespecialiseerde technici of door het personeel van de erkende servicedienst. Kies, afhankelijk van de hoeveelheid te bereiden voedsel, pannen met een deksel.

Juiste gebruik van de branders

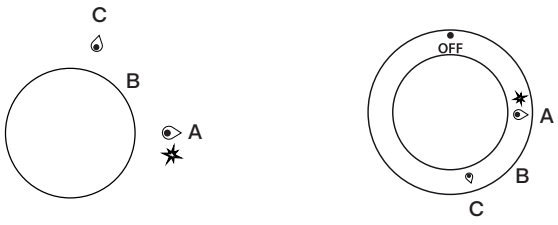


Plaats de vlamverdeler “B” correct. Laat hiervoor de 4 tandjes “C” van de vlamverdeler samenvallen met de uitsparing “D” van de aluminium houder “A”.

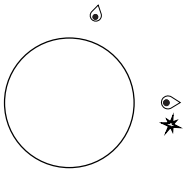
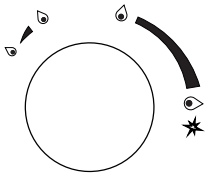
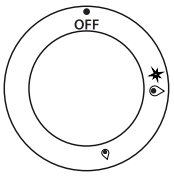
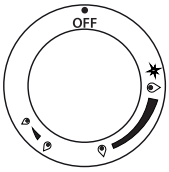
Ontsteking van de branders

De markering boven de knoppen helpt u de overeenkomstige brander te vinden. Druk de knop in en draai deze tegen de klok in, bij voorkeur naar de ontstekingsstand. Op dat moment zorgt de vonk ervoor dat de brander ontsteekt; houd de knop ongeveer 5 seconden ingedrukt zodat de vlam blijft branden wanneer u de knop loslaat (herhaal de handeling indien de brander niet ontsteekt).

Regelaar (knop)

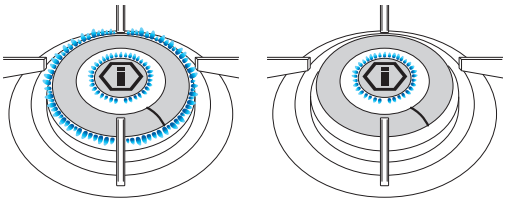


GERECHT	STAND KNOP (A max – B middel – C min)	MIN TIJD
Ei	B	2
Aubergine in plakjes gesneden (dikte 0,5 cm)	B	5 - 9
Aardappelen in plakjes gesneden	B	5 -7
Courgette in plakjes gesneden	B	5 - 9
Vis (zeebrasem van ca. 200 g)	B	15
Hamburger	B	9
Biefstuk van rundvlees	B	2-3
T-bonesteak (dikte 2 cm)	A	5

Symbolen	Functies	Knop	DUAL (alleen voor sommige modellen)
Professional - Panoramagic			
	Index		
O	Gesloten		
	Maximaal		
	Minimaal		
Nostalgie			
	Index		
OFF	Gesloten		
	Maximaal		
	Minimaal		

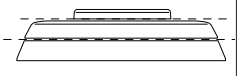
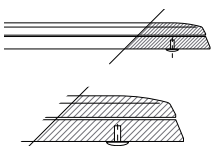
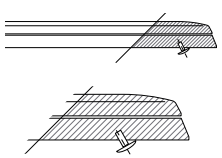
DUAL-brander (alleen voor sommige modellen)

Identificeer de knop met behulp van de markering die bij de knoppen zelf is aangebracht. Druk de knop in en draai deze naar het symbool (maximaal) gedurende 5 seconden. Zodra de brander brandt, bereikt men door de knop verder tegen de klok in te draaien een eerste blokkering, die overeenkomt met de middelste stand. Door lichte kracht toe te passen wordt de eerste blokkering overschreden en dooft de buitenste ring, waarbij alleen de kleine centrale brander brandt, de zogenaamde HULPBRANDER. Om de hulpbrander op minimum te regelen, de knop verder tegen de klok in draaien tot aan het eindpunt. Om vervolgens de volledige brander opnieuw aan te steken, de knop met de klok mee draaien tot de gewenste stand.



Plaatsing van de branders

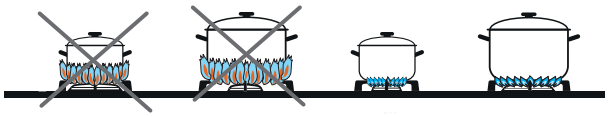
⚠ Controleer altijd of de branders correct zijn geplaatst, zodat de vlam gelijkmatig en zonder geluid brandt..

Brander	Correct	Onjuist
Halfsnel (middelgroot) Snel (groot)		
Dual-ring		
Visbrander Controleer altijd of de schroeven onder de brander stevig zijn vast-gezet.		

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik van de kookplaat

Te gebruiken pannen volgens de maat van de branders



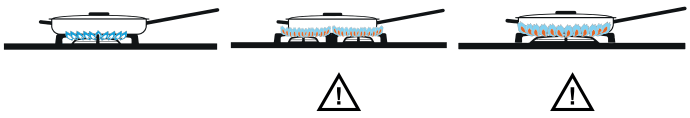
Branders	ID	Diameter panbodem Ø (cm)
Middel	SR	10 ÷ 20
Groot	R	20 ÷ 24
Visbrander	P	Ovale pannen (380 x 185)
Dual-ring	DCC	22 ÷ 28
Dual-brander	DUAL	24 ÷ 30

Gebruik van de grillplaat

Wanneer u een grillplaat wilt gebruiken, moeten enkele voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

- De grillplaat mag op maximale branderstand worden voorverwarmd, maar niet langer dan 10 minuten;
- Voor het bereiden van voedsel wordt aangeraden een lagere stand te gebruiken;
- Let erop dat de vlammen van de brander niet buiten de rand van de grillplaat komen;
- Houd een minimale afstand van 150 mm tussen de zijkant van de grillplaat en de zijwand;
- Plaats de grillplaat niet over meerdere branders tegelijk.

Juiste positie | Onjuiste positie | Onjuiste positie



Uso Gebruik van de gas-Fry-Top

A = Kookzone

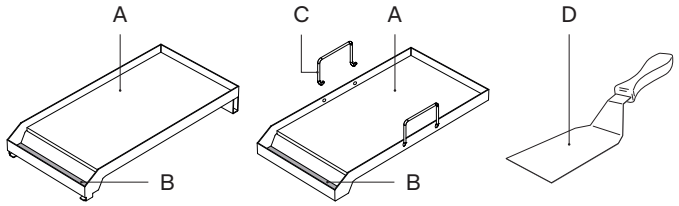
B = Vetopvangbak

C = Fry-Top handgrepen

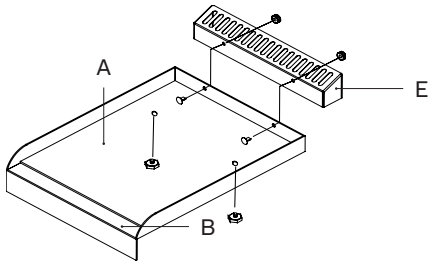
D = Spatel

E = Rookafvoer (schoorsteen) voor verbrandingsgassen

HCP95F - HCPM95F - HCP95FF - HCPM95FF - HCP965F - HCP90F - HCB90FC - HCP1265F - HCP120F - HCP125F - HCPM125F - HCP125FF - HCPM125FF



HCB90



De Fry-Top bestaat uit een roestvrijstalen plaat, geschikt voor contact met levensmiddelen [🍽], met een gelijkmatige temperatuur van het kookoppervlak en een zeer geringe warmteverspreiding. Om het toestel te gebruiken, ontsteek de vlam onder de plaat via de overeenkomstige knoppen (zie “Ontsteking van de branders”) en controleer of de vlam aanwezig is. Zet de knop gedurende ongeveer 10 minuten op de maximale stand en wacht tot de plaat is opgewarmd. Na deze periode is de plaat klaar om met het koken te beginnen. Door de vlam te regelen, hebt u geen enkele beperking voor uw culinaire creativiteit. De minimumstand van de knop maakt langzaam of dieetgericht koken mogelijk, terwijl voor vlees, vis en groenten snellere bereidingen zijn aangewezen. De Fry-Top-plaat is ook geschikt voor oosterse gerechten met behulp van een optioneel deksel dat voor dit type bereiding nodig is. Bij sommige modellen wordt een spatel (D) meegeleverd die u helpt zowel bij de bereiding als bij het reinigen van de plaat.

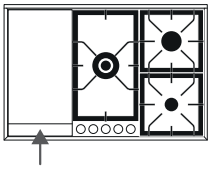
GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik van de kookplaat

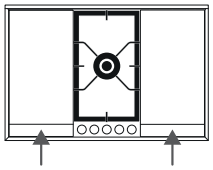
Reiniging en onderhoud

Het is aan te raden om na elke bereiding een grondige reiniging uit te voeren. Met de plaat heet en de vlam op minimum verwijdert u met de meegeleverde spatel (D) de kookresten. Giet een kleine hoeveelheid water op de plaat en reinig verder met de spatel. Zodra het water volledig is verdampt, herhaalt u dezelfde handeling eventueel meerdere keren tot het gewenste resultaat is bereikt. Het is van essentieel belang de reiniging uit te voeren terwijl de plaat goed heet is.

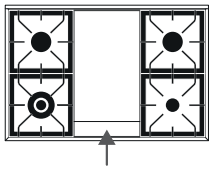
Juiste positie van de Fry-Top



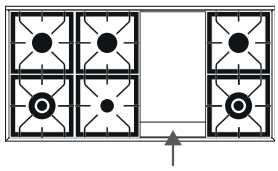
HCP95F - HCPM95F



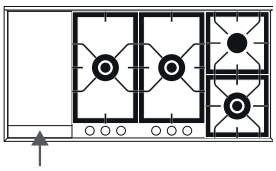
HCP95FF - HCPM95FF



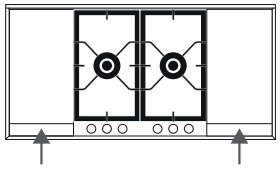
HCP965F - HCP90F - HCB90FC



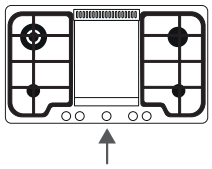
HCP1265F - HCP120F



HCP125F - HCPM125F



HCP125FF - HCPM125FF



HCB90

Juiste positie	Onjuiste positie	Onjuiste positie
		
		
		
		
		

Juiste positie van de roosters

⚠ Controleer altijd of de roosters correct zijn geplaatst.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het toestel

Component	Reinigingsmethode	Waarschuwingen
Roestvrijstalen oppervlak	Reinig de onderdelen met lauw water en een niet-corrosief vloeibaar reinigingsmiddel en droog ze daarna af met een zachte doek of microvezeldoek.	De glans wordt behouden door periodieke reiniging met speciale, in de handel verkrijgbare producten. Gebruik nooit schuurpoeders.
Emaille oppervlak	Om de eigenschappen van geëmailleerde onderdelen te behouden, regelmatig reinigen met zeepwater.	Vermijd het achterlaten van zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap enz.) op geëmailleerde onderdelen en reinig niet wanneer ze nog heet zijn.
Roosters van de kookplaat	Haal de roosters eruit en reinig ze met lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle aangekoekte resten. Droog ze voordat u ze terugplaatst op de kookplaat.	Zure stoffen zoals citroensap of andere zure reinigingsmiddelen kunnen het email van de roosters onherstelbaar beschadigen. Droog de roosters zorgvuldig af met een doek direct na het reinigen. Afwassen in de vaatwasser wordt afgeraden.
Ontstekingspennen en thermokoppels	Reinig met een vochtige doek. Eventuele droge resten verwijderen met een houten prikker of een naald.	De ontstekingspennen en thermokoppels moeten altijd schoon worden gehouden en regelmatig gecontroleerd.
Branderringen, vlamverdelers en deksels	De branderringen, vlamverdelers en deksels zijn afneembaar om het reinigen te vergemakkelijken. Was ze met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel.	Verwijder zorgvuldig alle aangekoekte resten en wacht tot ze volledig droog zijn. Bij storing controleren dat de gaten van de buitenste ring altijd volledig schoon zijn.

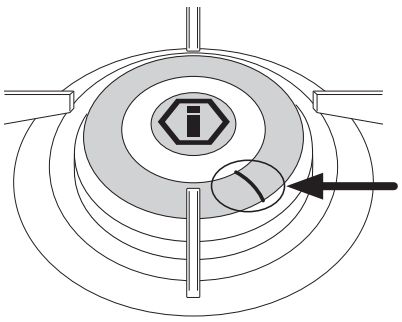
Het gebruik van de vaatwasser voor het reinigen van roosters, vlamverdelers en deksels wordt afgeraden.

Total black branders

LET OP: branders met een nanotechnologische coating. Om de kwaliteit van de coating te behouden, worden specifieke reinigings- en wasmethoden aanbevolen.

- Laat het product op kamertemperatuur afkoelen voordat u het reinigt. Het is aan te raden het niet in koud water onder te dompelen zolang het nog heet is.
- Reinig met warm water en een kleine hoeveelheid neutraal reinigingsmiddel. Wrijf met een doek, bij voorkeur van natuurlijke cellulose, of met een niet-schurende spons.
- Gebruik geen schuurpoeders, staalwol, schuursponzen of schurende doeken.
- Laat geen voedsel op de brander aanbranden. Indien dit toch gebeurt, kunnen er vlekken/verkleuringen op het oppervlak verschijnen. Deze sporen beïnvloeden de werking van het product niet en kunnen in sommige gevallen worden verwijderd met de volgende procedure: het product in warm water met reinigingsmiddel onderdompelen en voorzichtig schoonwrijven met een doek, bij voorkeur van natuurlijke cellulose. Gebruik in geen geval schurende doeken of sponzen. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen warmgemaakte witte azijn te gebruiken en te wrijven zoals hierboven beschreven.
- Vermijd langdurig contact van de branders met voedsel, vooral met zure producten zoals tomatensaus.
- Vermijd contact met metalen voorwerpen; indien noodzakelijk, gebruik houten of kunststof voorwerpen.
- Vermijd reiniging in de vaatwasser; een deel van het product is niet gecoat en zou onherstelbaar beschadigd raken.
- Controleer bij storingen altijd of de openingen van de buitenste ring volledig schoon zijn.
- Voor een correct functioneren van de DUAL-brander het ontstekingskanaal steeds schoonhouden.

Voordat u enige reinigingshandeling uitvoert, het toestel loskoppelen van het elektriciteitsnet en de hoofdkraan van het gastoestel sluiten. Het werkblad mag alleen worden gereinigd nadat het volledig is afgekoeld.



PROBLEEMOPLOSSING

Algemene problemen

LET OP

- Tijdens de garantieperiode mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door de erkende servicedienst of door gebruik te maken van de daartoe bestemde schakelaar.
- Voordat een reparatie wordt uitgevoerd, het toestel loskoppelen van het elektriciteitsnet, d.w.z. de voedingskabel verwijderen of de betreffende schakelaar bedienen.
- Niet-erkende ingrepen en reparaties kunnen elektrocutie of kortsluiting veroorzaken; voer deze dus niet zelf uit. Laat deze werkzaamheden uitsluitend aan erkende technici over.
- Bij kleine storingen kunt u proberen het probleem op te lossen door de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing te volgen.
- Een interventie van de servicedienst tijdens de garantie is niet kosteloos indien de storing het gevolg is van onjuist gebruik.
- Het verhelpen van defecten of klachten die zijn veroorzaakt door verkeerd gebruik of onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De garantiekosten komen dan voor rekening van de gebruiker.

Kleine storingen die zonder hulp van een vaktechnicus kunnen worden verholpen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De vlam is niet gelijkmatig.	Onjuiste gasafstelling.	De gasafstelling moet door een vakman worden gecontroleerd.
De vlam verandert plotseling.	De onderdelen van de brander zijn niet correct geplaatst.	Plaats de branderonderdelen correct.
Voor het ontsteken van de branders moet de knop langer ingedrukt worden gehouden.	De onderdelen van de brander zijn niet correct geplaatst.	Plaats de branderonderdelen correct.
Na het ontsteken dooft de vlam.	De knop is niet lang genoeg of te zacht ingedrukt.	Houd de knop langer stevig ingedrukt voordat u deze loslaat.
Het rooster bij de branderzone is van kleur veranderd.	Een natuurlijk verschijnsel door de hoge temperatuur.	Reinig het rooster met een metaalreiniger.
De elektrische werking is in het algemeen verstoord.	Ontsteker of klemmenstrook beschadigd.	Controleer de ontsteker en/of de klemmenstrook en vervang indien beschadigd.
De elektrische ontsteking werkt niet meer.	Voedsel- of reinigingsresten tussen de ontstekingselektrode en de brander.	Reinig zorgvuldig tussen de ontstekingselektrode en de brander.
De branderdeksels zijn vuil.	Normale vervuiling.	Reinig de deksels met een metaalreiniger.

Indien het probleem, ondanks de gegeven aanwijzingen, aanhoudt, wordt aangeraden contact op te nemen met de technische dienst.

INSTALLATIE

Instructies voor installatie en inbouw

Installatie-instructies

Dit apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen:

RICHTLIJN EU2002/96/EG

RICHTLIJN LAAGSPANNING EU 2014/35/EU

GASRICHTLIJN 2009/142/EG

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/EU

VERORDENING Nr. 1935/2004 (contact met levensmiddelen)

De installatie moet uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, in overeenstemming met de voorschriften, in permanent geventileerde ruimten volgens UNI 7129 01/02/03/04 – 7131.

Ventilatie van de ruimte

Het toestel is van type "A" en mag niet worden aangesloten op systemen voor de afvoer van verbrandingsproducten. Installatie onder een afzuigkap of een ander rookafzuigsysteem is verplicht, in overeenstemming met de geldende voorschriften. De hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding bedraagt 2 m^3/h per kW geïnstalleerd nominaal vermogen (zie het kenplaatje). Bij intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie noodzakelijk zijn (bijv. het openen van een raam of het verhogen van de capaciteit van de afzuigkap).

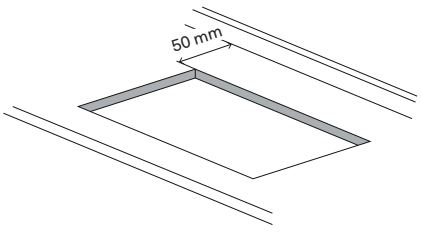
Installatievereisten

De kookplaten kunnen volgens de volgende methoden worden geïnstalleerd:

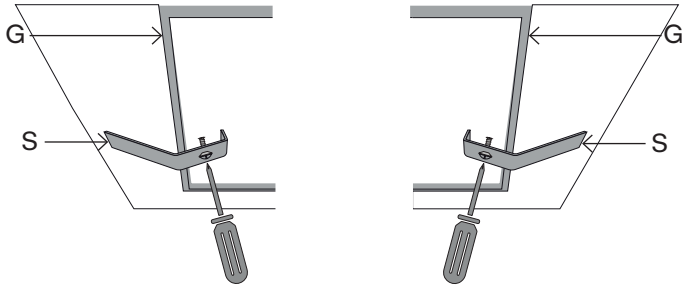
- Klasse 1 – Vrijstaand: vrije installatie, niet gebonden aan meubels;
- Klasse 2/1 – Tussen meubels: plaatsing tussen meubels, zonder inbouw in het werkblad;
- Klasse 3 – Inbouw in meubels: inbouwinstallatie met structurele bevestiging in het werkblad;

Alle inbouwmodellen zijn ontworpen voor installatie op meubels van elk materiaal, met een dikte variërend tussen 3 en 4 cm. De minimale vereiste dikte van het werkblad is 3 cm en het meubel moet een thermische bestendigheid tot 120 °C garanderen.

Om een adequate warmteafvoer te waarborgen en oververhitting van de aangrenzende oppervlakken te voorkomen, moet de uitsparing voor de inbouw worden gemaakt op een minimale afstand van 45–50 mm van de zij- en achterwanden.



Om indringing van vloeistoffen tussen het werkblad en het toestel te voorkomen, is het verplicht de meegeleverde afdichtingspakking (G) aan te brengen. De bevestiging aan het meubel moet worden uitgevoerd met behulp van de montagesbeugels (S), die eveneens bij het toestel zijn inbegrepen.

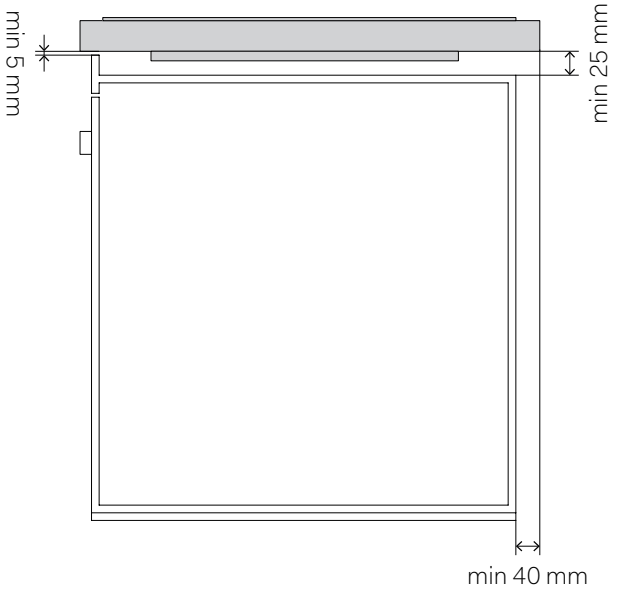


De minimale veiligheidsafstanden tot de omringende meubels zijn:

- Tussen kookplaat en afzuigkap erboven: 650 mm
- Tussen kookplaat en bovenkast erboven: 700 mm
- Tussen kookplaat en achterwand: 50 mm
- Tussen kookplaat en bovenliggende zijwanden: 50 mm
- Tussen kookplaat en de bodem van het onderliggende meubel: 20 mm

Indien de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met oppervlakken die meer dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur bereiken.

Wanneer de inbouwkookplaat boven een onderkast met frontdeur wordt geïnstalleerd, moet de montage volgens het volgende schema worden uitgevoerd:

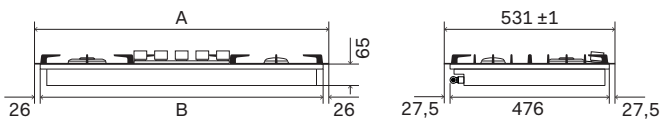


Voor vrijstaande kookplaten moet het draagvlak gelijk zijn aan de basis van het toestel en voldoende stevig om een minimale belasting van 100 kg te kunnen dragen.

INSTALLATIE

Inbouwafmetingen van de uitsparing

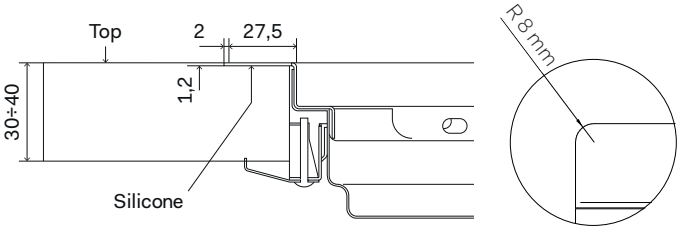
HCPT - HCPMT



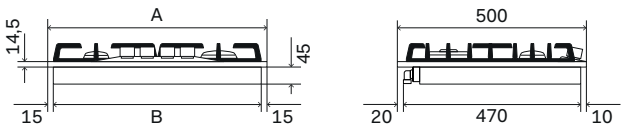
MODEL	A	B	INBOUWMAAT
HCPT75D	721 ±1	666	672×490 mm
HCPMT95D HCPMT95FD HCPT95D HCPT95FD	898 ±1	846	860×490 mm
HCPMT125DD HCPMT125FDD HCPT125DD HCPT125FDD	1180 ±1	1128	1140×490 mm

INBOUW OP NIVEAU

LET OP: de inbouwuitsparing moet een radius van 8 mm hebben.

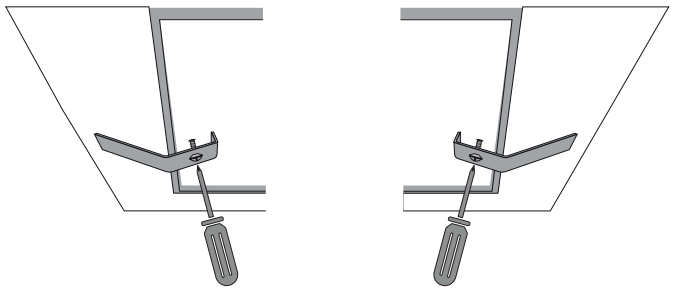


HCB

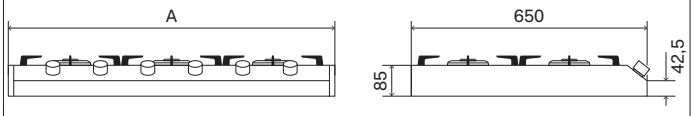


MODEL	A	B	INBOUWMAAT
HCB60CN	580 ±1	550	555×475 mm
HCB70CN	700 ±1	545	555×475 mm
HCB70SDN	700 ±1	590	600×475 mm
HCB906CN HCB90CCN HCB90FCN HCB90SDN	860 ±1	750	835×475 mm

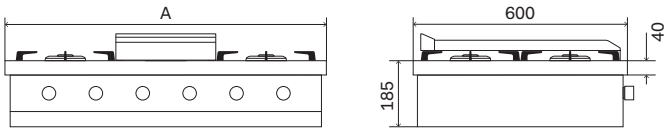
OPBOUW-INBOUW



HCP

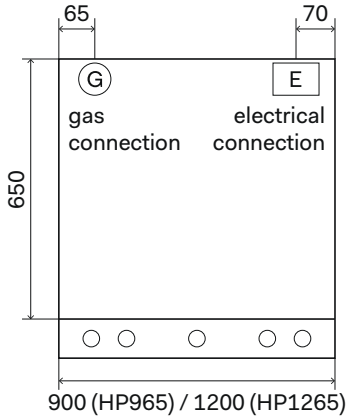


MODEL	A	UITSPARING VOOR OPBOUW
HCP9656D HCP965FD	900 ±1	G -E
HCP12658D HCP1265FD	1200 ±1	G -E



MODEL	A	UITSPARING VOOR OPBOUW
HCP906D HCP90FD	900 ±1	G -E
HCP1208D HCP120FD	1200 ±1	G -E

OPBOUWKOOKPLATEN (HCP965 - HCP1265)



INSTALLATIE
Elektrische aansluiting en gasaansluiting

Elektrische aansluiting

De toestellen zijn voorbereid voor aansluiting op de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Voordat u het toestel op het net aansluit, dient u zich ervan te vergewissen dat:

- **De kenmerken van de stroomonderbreker of het stopcontact het vermogen van het toestel kunnen dragen (zie gegevens op het typeplaatje);**
- **De voedingsinstallatie moet zijn voorzien van een doeltreffende aarding.**

Het toestel wordt geleverd met een kabel zonder stekker: de aansluiting moet worden uitgevoerd met inachtneming dat de geel-groene kabel de aardingsgeleider is [⏚] en nooit mag worden onderbroken. Het stopcontact moet zichtbaar en bereikbaar zijn om het toestel gemakkelijk los te kunnen koppelen.

Voor directe aansluiting op het net is het noodzakelijk dat:

- De zekering en de huishoudelijke installatie het vermogen van het toestel kunnen dragen (zie typeplaatje);
- De voedingsinstallatie is voorzien van een doeltreffende aarding;
- Het stopcontact of de meerpolige schakelaar, met een minimale openingsafstand van 3 mm, na installatie van het toestel gemakkelijk toegankelijk is;
- Een schakelaar voor netontkoppeling is ingebouwd, in overeenstemming met de installatieregels.

De geel-groene aardingsgeleider mag nooit worden onderbroken, zelfs niet door de schakelaar. De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat deze niet in contact komt met oppervlakken die meer dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur bereiken. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, neem dan contact op met de servicedienst.

Gasaansluiting en ombouw

(UNI CIG 7129/7131)

De toestellen moeten worden aangesloten op het gasnet met stijve of flexibele metalen leidingen (maximale lengte 2 meter), geschikt voor gastoestellen. De verbindingsleidingen en hun maximale lengtes moeten voldoen aan de geldende normen (UNI CIG 9891), vóór de vervaldatum worden vervangen (indien op de leiding aangegeven) en aan het toestel worden aangesloten via koppelingen:

A) Direct op de ISO R228-aansluiting (afdichten met ISO R228-pakking), indien de leidingen dit toelaten, zie figuur A.

B.1) Indien de aansluiting direct (rechts-links-naar beneden) moet worden gemaakt, is het noodzakelijk de accessoire te gebruiken (fig. B).

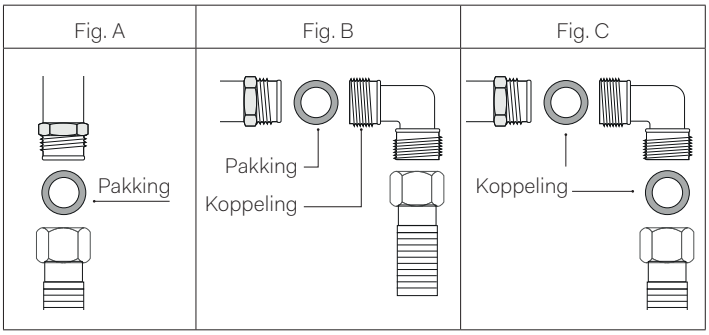
B.2) Gebruik de pakking (ISO R228) om af te dichten tussen de leiding en de rail.

B.3) Conische koppelingen met de pakking op de schroefdraad moeten worden gebruikt voor de afdichting op de schroefdraad (ISO R7) (fig. C).

B.4) Voor een betere afdichting kan een geschikte kit voor GAS worden gebruikt.

Wanneer het gas uit een gasfles wordt genomen, moet het toestel worden gevoed met een drukregelaar conform de norm UNI-CIG 7432, met ononderbroken flexibele roestvrijstalen leidingen volgens de norm UNI-CIG 9891 (maximale lengte 2 meter) en afdichtingspakkingen volgens de norm UNI 9264.

⚠ Elke afstelling, onderhoudswerkzaamheden enz. moeten worden uitgevoerd door een erkende technicus, nadat het toestel van het elektriciteitsnet is losgekoppeld en de gastoevoer is afgesloten.



Voorzorgsmaatregelen bij gebruik van het product met GPL-gas

De gaskranen die op uw kooktoestel zijn gemonteerd, moeten werken met vloeibaar gas van gecontroleerde kwaliteit, geleverd op de juiste nominale druk. Deze druk moet worden gegarandeerd door een gecertificeerde drukregelaar. Het gebruik van gas uit niet-gecertificeerde navullingen en/of onoordeelkundig gebruik van de GPL-fles en de bijbehorende regelaar kan de productgarantie ongeldig maken.

Met name moeten alle situaties worden vermeden die het gas kunnen verontreinigen met resten en onzuiverheden die, eenmaal in het gascircuit gebracht, de regelcomponenten zoals kranen en thermostaten onherstelbaar kunnen beschadigen. Daarom wordt aanbevolen om:

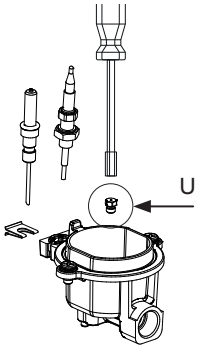
- Alleen GPL-flessen te gebruiken die afkomstig zijn van officiële en door de fabrikanten erkende leveranciers.
- De flessen volledig te gebruiken zonder ze echter schuin te plaatsen of om te keren.
- Het filter bij de ingang van de drukregelaar regelmatig te reinigen.

LET OP! Controleer na aansluiting de dichtheid van de verbindingen met speciale schuimmiddelen (GEEN VLAM).

BELANGRIJK! Controleer regelmatig de goede staat van de gasaansluitslang en vervang deze zodra er afwijkingen worden vastgesteld.

INSTALLATIE
Elektrische aansluiting en gasaansluiting

Regeling en/of aanpassing aan verschillende gastypen

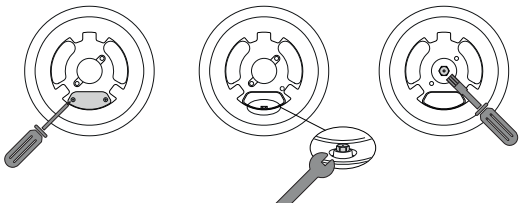


SR - R - P

1. Verwijder het rooster en de branders van de kookplaat.
2. Branders SR – R – P: draai de sproeiers “U” los met een steeksleutel van 7 mm en vervang deze door de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe gas, volgens de onderstaande tabel.

DCC/DUAL

1. Branders DCC/DUAL: draai de twee schroeven los en verwijder het deksel.
2. Draai de sproeiers “U” los met een steeksleutel van 7 mm en vervang ze door de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe gas, volgens de onderstaande tabellen.



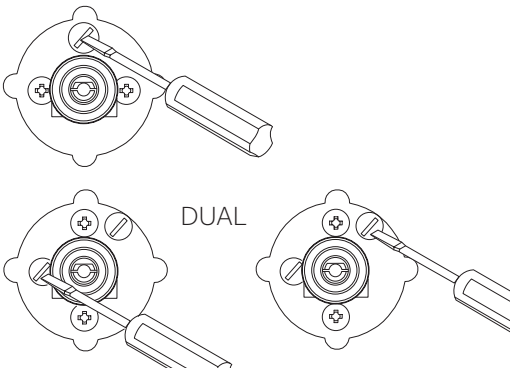
Regeling van het minimum

Controle van de afstelling

Bij de installatie van het toestel moet worden gecontroleerd of het minimum van de branders van de kookplaat en de oven correct is afgesteld. Bij wijziging van het gastype is de minimumafstelling noodzakelijk. De afstelling wordt als volgt uitgevoerd.

Branders van de kookplaat

1. Steek één brander tegelijk aan en zet de vlam op maximaal.
2. Verwijder de knop van de betreffende gaskraan en steek een schroevendraaier in het uiteinde van de kraan of in de schroef.



3. Zet de kraan in de minimumstand.
4. Draai naar links (losdraaien) om de vlam te vergroten of naar rechts (aandraaien) om deze te verkleinen.
5. **Bij gebruik van vloeibaar gas (butaan – propaan) moet de stelschroef volledig worden aangedraaid.**

INSTALLATIE
Tabellen HCB

		SR	R	P	DCC	DUAL
Qmax kW		1,80	3,00	3,10 / 2,9[5]	4,20[4] / 4,30 / 3,40[3][5]	4,50 / 3,80[3][5]
Qmax g/h		131	218	225	305[4] / 313	327
Qmin kW		0,40 / 0,51[1] / 0,45[2]	0,60 / 0,76[1] / 0,66[2]	1,20 / 1,57[1] / 1,35[2]	1,70 / 2,20[1] / 1,90[2]	0,30
Qmin g/h		29 / 37[1] / 33[2]	44 / 55[1] / 48[2]	87 / 114[1] / 98[2]	124 / 160[1] / 138[2]	22
G30/G31 28..30/37 mbar		0,68 / 0222	0,85 / 0222	0,86 / 0222	1,05 / 0222	0,44 / 0222	0,97 / 0222
G30/G31 50 mbar		0,58 / 0264	0,75 / 0265	0,75 / 0222	0,83 / 0315	0,43 / 0102	0,75 / 0315
G30 37 mbar		0,62 / 0222	0,80 / 0222	0,82 / 0222	1,00 / 0222	0,41 / 0222	0,95 / 0222
G20 20 mbar		0,97 / 0211	1,30 / 0103	1,30 / 0222	1,50 / 1048	0,70 / 0101	1,42 / 1048
G20 25 mbar		0,91 / 0211	1,10 / 0210	1,23 / 0222	1,50 / 0103	0,65 / 0101	1,40 / 0103
G25 20 mbar		1,00 / 0210	1,34 / 0332	1,42 / 0222	1,64 / 0332	0,72 / 0306	1,50 / 0332
G25 25 mbar		0,98 / 0210	1,26 / 0332	1,28 / 0332	1,48 / 0332	0,75 / 0306	1,40 / 0332
G25.3 25 mbar		0,94 / 0210	1,26 / 0332	1,26 / 0332	1,48 / 0332	0,75 / 0306	1,40 / 0332
G2.350 13 mbar		1,26 / 0210	1,64 / 0332	1,70 / 0332	2,10 / 1048	0,91 / 0210	2,10 / 1048
G25.1 25 mbar		0,98 / 0210	1,25 / 0309	1,28 / 0332	1,52 / 0332	0,71 / 0306	1,50 / 0332
G150.1 8 mbar		1,90 / 0224-2	2,75 / 0224-3	2,70 / 0224-6	3,50 / 00003	1,45 / 00004	3,50 / 00003
G110 8 mbar		1,90 / 0224-2	2,75 / 0224-3	2,70 / 0224-6	3,50 / 00003	1,45 / 00004	3,50 / 00003
G30/G31		0,30	0,38	0,56	0,66	0,24	0,65
G20		REG	REG	REG	REG	REG	REG
G25		REG	REG	REG	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar		REG	REG	REG	REG	REG	REG
G110/G120		REG	REG	REG	REG	REG	REG
Ø mm							
by-pass Ø mm							

(1)=DE AT (2)=PL (3)=G110 (4)=HC70, HC90C (5)=G150.1

INSTALLATIE

Tabellen HCP90-120

		SR	R	P	DCC	DUAL
	Qmax kW	1,80	3,00	3,10 / 3,00[6]	4,30 / 4,20[3][4] / 3,8[4]	5,00 / 4,20[3][4] / 4,5[6][7]
	Qmax g/h	131	218	225	313	364
	Qmin kW	0,40 / 0,53[1] / 0,45[2]	0,60 / 0,75[1] / 0,65[2]	1,10 / 1,20[1]	1,80 / 2,32[1] / 2,00[2]	0,30 / 0,36[1] / 0,31[2]
	Qmin g/h	29 / 39[1] / 33[2]	44 / 55[1] / 47[2]	80 / 87[1]	131 / 169[1] / 145[2]	22 / 26[1] / 23[2]
	G30/G31 28..30/37 mbar	0,68/0222	0,85/0222	0,87/0222	1,05/0222	0,44/0222 1,04/0222
	G30/G31 50 mbar	0,58/0264	0,75/0265	0,75/0265	0,80/0315	0,43/0102 0,83/0315
	G30 37 mbar	0,62/0222	0,82/0222	0,82/0222	0,95/0222	0,41/0222 1,00/0222
	G20 20 mbar	0,97/0211	1,30/0103	1,30/0222	1,50/1048	0,70/0101 1,52/1048
	G20 25 mbar	0,91/0211	1,10/0210	1,23/0222	1,50/0103	0,65/0101 1,50/0103
	G25 20 mbar	1,05/0210	1,37/0332	1,42/0222	1,57/0332	0,72/0306 1,50/0332
	G25 25 mbar	0,98/0210	1,26/0332	1,35/0222	1,50/0332	0,75/0306 1,50/0332
	G2.350 13 mbar	1,26/0210	1,64/0332	1,64/0332	2,10/1048	0,91/210 1,98/1048
	G25.1 25 mbar	0,98/0210	1,25/0309	1,28/0332	1,52/0332	0,71/0306 1,52/0332
	G25.3 25 mbar	0,94/0210	1,26/0332	1,28/0332	1,48/0332	0,75/0306 1,40/0332
	G110 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	2,70/0224-6	3,50/00003	1,45/00004 3,50/00003
	G150.1 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	2,60/0224-6	3,50/00003	1,45/00004 3,50/00003
Ø mm	G30/G31	0,32	0,40	0,52	0,75	0,27 0,60
	G20	REG	REG	REG	REG	REG REG
	G25	REG	REG	REG	REG	REG REG
by-pass Ø mm	G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG REG
	G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG REG
(1)=G30/G31 50 mbar **(7)=G25 20 mbar**	**(2)=G30 37 mbar**	**(3)=G110/G120 8 mbar**		**(4)=G150.1 8 mbar**		**(6)=G2.350 13 mbar**

INSTALLATIE

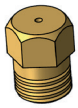
Tabellen HCP965-1265

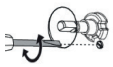
		SR	R	P	DCC	DUAL
	Qmax kW	1,80	3,00	3,10 / 2,90[4]	4,20[5] / 4,30 / 3,40[3][4]	5,0 / 3,80[3][4] / 4,5[5][6]
	Qmax g/h	131	218	225	305[4] / 313	327
	Qmin kW	0,40 / 0,51[1] / 0,45[2]	0,60 / 0,76[1] / 0,66[2]	1,20 / 1,57[1] / 1,35[2]	1,80 / 2,20[1] / 1,90[2]	0,30
	Qmin g/h	29 / 37[1] / 33[2]	44 / 55[1] / 48[2]	87 / 114[1] / 98[2]	124 / 160[1] / 138[2]	22
	G30/G31 28..30/37 mbar	0,68 / 0222	0,85 / 0222	0,86 / 0222	1,05 / 0222	0,44 / 0222 1,04 / 0222
	G30/G31 50 mbar	0,58 / 0264	0,75 / 0265	0,75 / 0222	0,83 / 0315	0,43 / 0102 0,83 / 0315
	G30 37 mbar	0,62 / 0222	0,80 / 0222	0,82 / 0222	1,00 / 0222	0,41 / 0222 1,00 / 0222
	G20 20 mbar	0,97 / 0211	1,30 / 0103	1,30 / 0222	1,50 / 1048	0,70 / 0101 1,52 / 1048
	G20 25 mbar	0,91 / 0211	1,10 / 0210	1,23 / 0222	1,50 / 0103	0,65 / 0101 1,50 / 0103
	G25 20 mbar	1,00 / 0210	1,34 / 0332	1,42 / 0222	1,57 / 0332	0,72 / 0306 1,50 / 0332
	G25 25 mbar	0,98 / 0210	1,26 / 0332	1,28 / 0332	1,48 / 0332	0,75 / 0306 1,50 / 0332
	G2.350 13 mbar	1,26 / 0210	1,64 / 0332	1,70 / 0332	2,10 / 1048	0,91 / 0210 1,98 / 1048
	G25.1 25 mbar	0,98 / 0210	1,25 / 0309	1,28 / 0332	1,52 / 0332	0,71 / 0306 1,52 / 0332
	G25.3 25 mbar	0,94 / 0210	1,26 / 0332	1,26 / 0332	1,48 / 0332	0,75 / 0306 1,45 / 0332
	G110 8 mbar	1,90 / 0224-2	2,75 / 0224-3	2,70 / 0224-6	3,50 / 00003	1,45 / 00004 3,50 / 00003
	G150.1 8 mbar	1,90 / 0224-2	2,75 / 0224-3	2,70 / 0224-6	3,50 / 00003	1,45 / 00004 3,50 / 00003
Ø mm	G30/G31	0,30	0,38	0,56	0,66	0,24 0,65
	G20	REG	REG	REG	REG	REG REG
	G25	REG	REG	REG	REG	REG REG
by-pass Ø mm	G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG REG
	G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG REG
(1)=G30/G31 50 mbar	**(2)=G30 37 mbar**	**(3)=G110/G120 8 mbar**		**(4)=G150.1 8 mbar**	**(5)=G25 20 mbar**	**(6)=G2.350 13 mbar**

INSTALLATIE

Tabellen HCP75 - 95 - 125

		SR	R	DCC	DUAL
	Qmax kW	1,80	3,00	4,20[5] / 4,30 / 3,40[3][4]	4,20[5] / 4,50 / 3,80[3][4]
	Qmax g/h	131	218	313	327
	Qmin kW	0,40 / 0,51[1] / 0,45[2]	0,60 / 0,76[1] / 0,66[2]	1,80 / 2,20[1] / 1,90[2]	0,30
	Qmin g/h	29 / 37[1] / 33[2]	44 / 55[1] / 48[2]	124 / 160[1] / 138[2]	22
Ø mm	G30/G31 28..30/37 mbar	0,68 / 0222	0,85 / 0222	1,05 / 0222	0,44 / 0222	0,97 / 0222
	G30/G31 50 mbar	0,58 / 0264	0,75 / 0265	0,83 / 0315	0,43 / 0102	0,75 / 0315
	G30 37 mbar	0,62 / 0222	0,80 / 0222	1,00 / 0222	0,41 / 0222	0,95 / 0222
	G20 20 mbar	0,97 / 0211	1,30 / 0103	1,50 / 1048	0,70 / 0101	1,42 / 1048
	G20 25 mbar	0,91 / 0211	1,10 / 0210	1,50 / 0103	0,65 / 0101	1,40 / 0103
	G25 20 mbar	1,00 / 0210	1,34 / 0332	1,57 / 0332	0,72 / 0306	1,50 / 0332
	G25 25 mbar	0,98 / 0210	1,26 / 0332	1,48 / 0332	0,75 / 0306	1,40 / 0332
	G2.350 13 mbar	1,26 / 0210	1,64 / 0332	2,10 / 1048	0,91 / 0210	1,98 / 1048
	G25.1 25 mbar	0,98 / 0210	1,25 / 0309	1,52 / 0332	0,71 / 0306	1,50 / 0332
	G25.3 25 mbar	0,94 / 0210	1,26 / 0332	1,48 / 0332	0,75 / 0306	1,40 / 0332
	G110 8 mbar	1,90 / 0224-2	2,75 / 0224-3	3,50 / 00003	1,45 / 00004	3,50 / 00003
	G150.1 8 mbar	1,90 / 0224-2	2,75 / 0224-3	3,50 / 00003	1,45 / 00004	3,50 / 00003
by-pass Ø mm	G30/G31	0,30	0,38	0,66	0,24	0,65
	G20	REG	REG	REG	REG	REG
	G25	REG	REG	REG	REG	REG
	G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG
	G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG





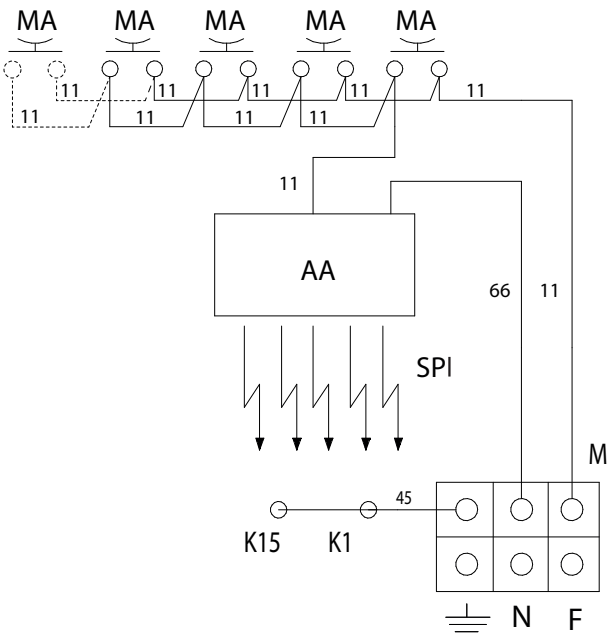
(1)=G30/G31 50 mbar **(2)=G30 37 mbar** **(3)=G110 8 mbar** **(4)=G150.1 8 mbar** **(5)=G2.350 13 mbar**

INSTALLATIE

Legenda

11	Bruin
45	Geel-groen
66	Blauw
AA	Ontstekingstransformator
F	Fase
K1	Aardingsdraad klemmenstrook
K15	Aardingsdraad frame
M	Klemmenstrook
MA	Micro-ontsteking
N	Nul
SPI	Ontstekingspen

Schemi elettrici



Live,
Cook,
Love.

ilve.com

ILVE S.p.A Via Antoniana, 100 — 35011 — Campodarsego (PD) Italy
T. +39 049 9200990 / Email: mail@ilve.com

cod. EI33960950000NL 43/2025