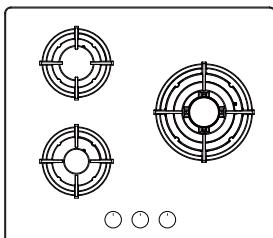
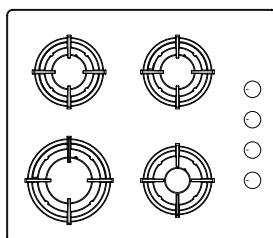


# ARTHUR MARTIN

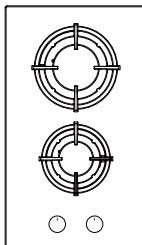
## notice d'utilisation pour la table de cuisson à gaz



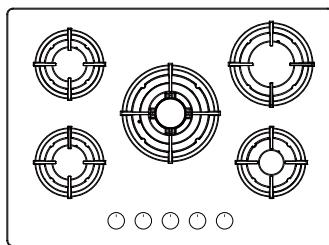
AMPGC13500GB  
AMPGC13500GW



AMPGC14500GB  
AMPGC14500GW



AMPGC12500GB  
AMPGC12500GW



AMPGC15500GB  
AMPGC15500GW

**NOTE : l'installation d'une plaque encastrable à gaz doit se faire impérativement par un installateur agréé et compétent sous peine de perdre toute garantie d'usage. Ceci pour votre sécurité.**

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ.**

Veiller à ce que ces notes et des instructions de ce livre sont à lire attentivement avant l'installation ou le fonctionnement de l'appareil. Les instructions sont fournies dans l'intérêt de votre sécurité.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature des gaz et la pression) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.

1. Vous avez une obligation légale de faire installer tout appareil fonctionnant au gaz par une personne compétente, conformément à la réglementation en vigueur. Pour votre sécurité ainsi que celle des autres, il est impératif de se conformer à la loi.

2. Toute réparation ou tout contrôle effectué sur cet appareil, doit l'être uniquement par une personne agréée, qui ne doit utiliser que des pièces certifiées.

3. N'essayez en aucun cas de modifier cet appareil.

4. Tout appareil de cuisson devient très chaud lors de son fonctionnement, veillez donc à éloigner les enfants et animaux de compagnie. Nous vous recommandons de porter des gants thermo-isolants lors de l'utilisation de ces appareils.

5. Laissez en aucun cas les enfants utiliser ou jouer avec cet appareil, quelque partie que ce soit.

6. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et assurez-vous que leurs anses ou leur poignée ne soient pas au-dessus des brûleurs.

7. Afin de garantir votre sécurité ainsi qu'une bonne hygiène, gardez l'appareil toujours propre, d'autant que toute accumulation de graisse pourrait s'enflammer.

8. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. Tout usage à fin industrielle ou commerciale peut annuler la garantie.

9. Même s'il n'est pas utilisé, ne recouvrez en aucun cas l'appareil et ne placez aucun matériau ni aucune substance inflammable sur ou à proximité de celui-ci.

10. Ne remplissez jamais à plus d'un tiers les poêles à frire avec de l'huile et ne laissez jamais une cuisson sans surveillance.

11. Débranchez toujours l'appareil du secteur électrique avant de le nettoyer.

12. Après avoir utilisé l'appareil, mettez bien tous les boutons sur la position arrêt et laissez le bien refroidir.

13. cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

14. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, un de ses services de réparation agréés ou une personne avec des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

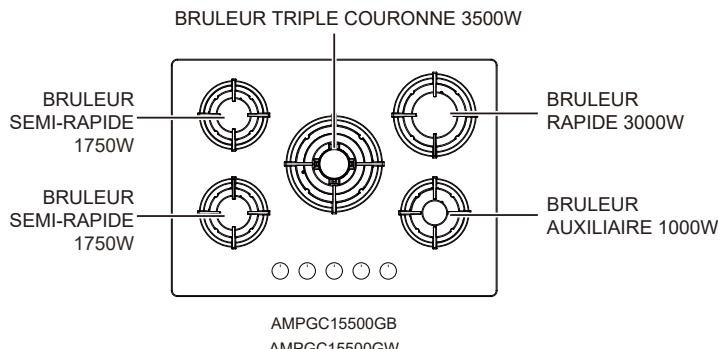
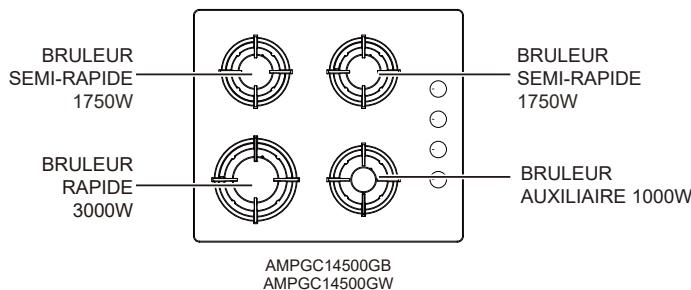
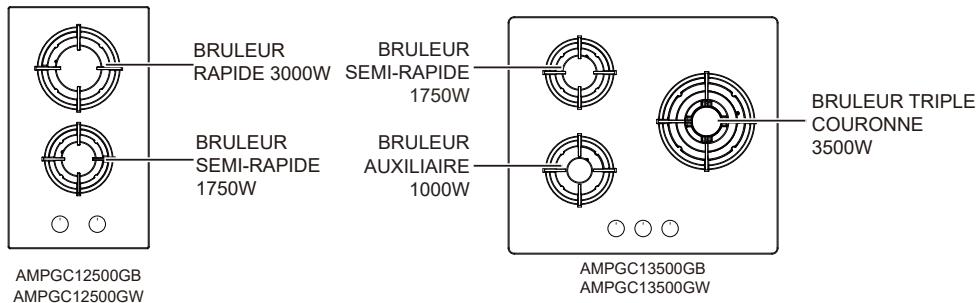
16. Ne plongez en aucun cas ni l'appareil, ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

17. Le tuyau doit être aux normes EN 16129 ou EN 12864 et en accord avec la réglementation locale. Vous devez connaître et vérifier la pression du robinet de gaz AVANT de procéder au branchement du tuyau.

18. Le tuyau souple doit être en accord avec la réglementation locale et les standards européens en vigueur.

19. L'appareil doit être débranché de sa source d'alimentation pendant l'entretien et le remplacement des pièces.

## 1. INTRODUCTION



Même si vous avez utilisé une table de cuisson à gaz avant, il est important que vous lisiez ces instructions avant de commencer la cuisson, en accordant une attention particulière à l'installation et les consignes de sécurité. Si vous avez des problèmes avec l'installation, d'exploitation ou de cuisine avec la table de cuisson, vérifier à travers ces instructions, afin de s'assurer que vous n'avez rien oublié.

**ATTENTION!** Pour votre propre sécurité, assurez-vous que ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien sont respectées.

Nous vous conseillons de conserver ces instructions dans un endroit sûr pour référence future. Si vous vendez ou transférez la propriété de ce produit, s'il vous plaît transmettre ces instructions au nouveau propriétaire.

## 2. VOTRE TABLE DE CUISSON

Gaz concerné : gaz naturel d'origine (possibilité de passer en gaz butane en changeant les injecteurs) (Voir page 6 et 7)

### Gaz concerné

Type	BRULEUR TRIPLE COURONNE	BRULEUR RAPIDE	BRULEUR SEMI-RAPIDE	BRULEUR AUXILIAIRE	Materiaux	Dispositif de défaillance de la flamme	Puissance électrique nominale	voltage	Taille (mm)	Encastrement (mm)
AMPGC12500GB	/	3.0kW	1.75kW	/	Verre	Oui	1.1W	AC 220-240V 50/60Hz	303x520x110	283x498
AMPGC12500GW	/	3.0kW	1.75kW	/	Verre		1.1W		303x520x110	283x498
AMPGC13500GB	3.5kW	/	1.75kW	1.0kW	Verre		1.1W		580x510x109	557x477
AMPGC13500GW	3.5kW	/	1.75kW	1.0kW	Verre		1.1W		580x510x109	557x477
AMPGC14500GB	/	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Verre		1.1W		580x500x106	557x477
AMPGC14500GW	/	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Verre		1.1W		580x500x106	557x477
AMPGC15500GB	3.5kW	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Verre		2.0W		700x510x103	557x477
AMPGC15500GW	3.5kW	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Verre		2.0W		700x510x103	557x477

## 3. ENTRETIEN

### EMAIL VITREUX

Plaque chauffante, chapeaux de brûleur, supports de casserole.

Essoré dans l'eau chaude savonneuse. Les taches tenaces peuvent être enlevées avec une crème approuvée par le Conseil de développement émail vitreux, nettoyant liquide ou en les éponges avec tampons en laine d'acier.

**NOTE:** Le bac de soutien peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle.

### ALUMIMIUM

organes du brûleur de table de cuisson.

Nettoyage comparable à la peinture ci-dessus. Utilisez une brosse en nylon pour éliminer les produits de nettoyage, l'eau ou la saleté de la plaque du brûleur organes. Après le nettoyage, essuyer et remontez à la table de cuisson en s'assurant qu'ils sont correctement en place. Vérifier les pièces sont rassemblées correctement par allumer les brûleurs et leurs permettent de sécher.

### PLASTIQUE

Les boutons de commande.

Essuyer avec un chiffon essoré OU dans l'eau chaude savonneuse.

### INOX

Essoré dans l'eau chaude savonneuse.

### VERRE

Un nettoyant non abrasif doit être utilisé sur les surfaces en verre.

Tout nettoyant abrasif (y compris le Cif) raye la surface et risque d'effacer les marquages du panneau de commande. Le verre peut être nettoyé efficacement en utilisant simplement une solution diluée d'eau et de détergent doux et en le faisant briller à l'aide d'un chiffon propre.

**Attention :** En cas de bris de la vitre de la plaque de cuisson, éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil du réseau électrique :

éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil de l'alimentation électrique

l'alimentation électrique ne pas toucher la surface de l'appareil

-- ne pas toucher la surface de l'appareil

-- ne pas utiliser l'appareil

## 4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### AVERTISSEMENT !

a) Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles ;

- b) Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique) ;  
c) Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences relatives à la ventilation.

## EMPLACEMENT

La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine / salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La table de cuisson ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20m<sup>3</sup>. Pour les modèles au GPL, il ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur en dessous du niveau du sol, par exemple, dans un sous-sol.

## PROVISION POUR LA VENTILATION

La pièce où se trouve la plaque doit avoir une alimentation en air, conformément à la norme BS 5440: Partie 2. La pièce doit avoir une fenêtre à ouvrir ou l'équivalent; certaines chambres peuvent aussi exiger une atmosphère permanente. Si la pièce a un volume compris entre 5 et 10 m<sup>3</sup>, il faudra une évacuation d'air de 50cm<sup>2</sup> zone efficace que si elle a une porte qui ouvre directement à l'extérieur. Si la pièce a un volume de moins de 5 m<sup>3</sup>, il faudra une grille d'aération de 100 cm<sup>2</sup> de surface effective (fig. 1). S'il y a d'autres appareils à combustibles dans la même pièce, BS 5440: Partie 2 devrait être consulté afin de déterminer les exigences de ventilation.

**NOTE:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz dans la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé.

Toujours veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée; laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (figure 2).

En particulier, lorsque vous utilisez le gril ou plus d'une plaque de cuisson, ouvrez une fenêtre si un dispositif de ventilation mécanique ne fonctionne pas (fig. 3)

Section minimale de l'entrée d'air : 100cm<sup>2</sup>

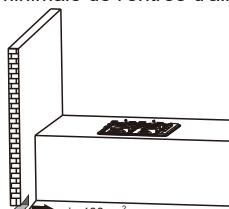


Fig. 1

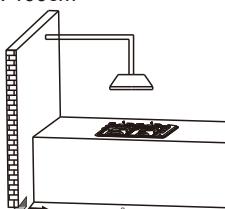


Fig. 2

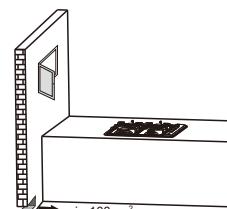


Fig. 3

## 5. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Retirez tous les emballages avant de les utiliser et assurez-vous que l'appareil est en parfait état. Si vous avez des doutes

Ne pas utiliser l'appareil et appelez votre fournisseur.

Certaines parties de l'appareil sont protégées par un film plastique. Ce film de protection doit être enlevé avant de l'appareil est utilisé. Nous vous recommandons de bien couper le film plastique sur les bords avec un couteau tranchant ou une broche.

Les matériaux d'emballage devraient soigneusement mis au rebut et ne pas rester à portée de main des enfants car ils constituent un potentiel danger.

### INSTALLATION ET FIXATION DE LA PLAQUE

Votre table de cuisson peut être montée sur un plan de travail avec une épaisseur de 40 à 50 mm, Pas de surface en surplomb ou la hotte devrait être plus proche de la plaque chauffante de 650 mm.

les côtés des armoires adjacentes peuvent être inférieurs à 650 mm jusqu'à 400 mm à condition qu'ils soient résistants à la chaleur et la vapeur.

La table de cuisson à un cachet spécial qui empêche le liquide de pénétrer le cabinet. Suivez ces instructions afin d'appliquer correctement cette règle:

Détachez les joints de leur soutien que la protection transparente adhère encore à elle-même.

Retournez la table de cuisson et correctement position "S" (fig. 5) sous le bord de la table elle-même, de sorte que la partie extérieure du joint corresponde parfaitement à la périphérie de la plaque. Les extrémités des bandes doivent s'assembler sans se chevaucher.

Uniformément et fixer solidement le joint à la table de cuisson, le pressant fermement en place.

## Unité : mm

AMPGC12500GB  
AMPGC12500GW

A	B	C	D	F	G
283	498	60min	150min	400	650min

AMPGC13500GB AMPGC14500GW

AMPGC13500GW AMPGC15500GB

AMPGC14500GB AMPGC15500GW

A	B	C	D	F	G
557	477	60min	150min	400	650min



Fig. 5

## OPTIONS D'INSTALLATION

Dans le cas de plaques de cuisson encastrées, lorsque le fabricant spécifie qu'une séparation horizontale doit être incluse sous la base de la plaque de cuisson, les dimensions critiques de cette séparation. En outre, la distance minimale déclarée ne doit pas dépasser 150 mm ;

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.

**ATTENTION :** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

**ATTENTION :** Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.

Lorsqu'une table de cuisson au gaz est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble standard, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout contact avec la plaque de cuisson. prendre les précautions nécessaires pour éviter tout contact avec la surface de la plaque de cuisson, qui peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.

La méthode recommandée consiste à fixer un panneau de bois à l'intérieur de l'armoire à une distance de 10 mm sous le dessous de la plaque de cuisson (Fig. 6). Ce panneau doit être suffisamment ventilé à l'arrière.

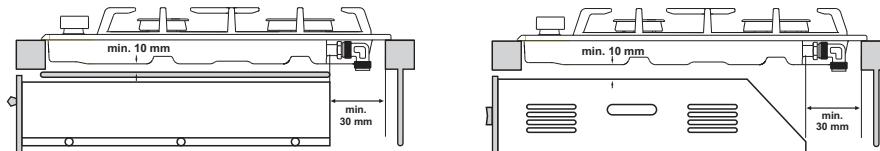
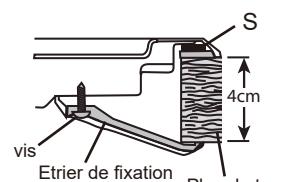
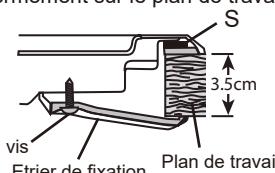


Fig. 6

## INSERTION ET FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Avant d'insérer la table de cuisson dans le plan de travail, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- 1) Retirez les supports de casseroles et les chapeaux de brûleurs avant de retourner la table de cuisson, en veillant à ne pas endommager les fiches d'allumage et les thermocouples.
- 2) Placez le joint « S » autour du bord inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration ci-dessous.
- 3) Placez la table de cuisson dans l'ouverture d'installation et poussez-la vers le bas de manière à ce qu'elle repose fermement sur le plan de travail.



La paroi arrière doit être un matériau ignifuge

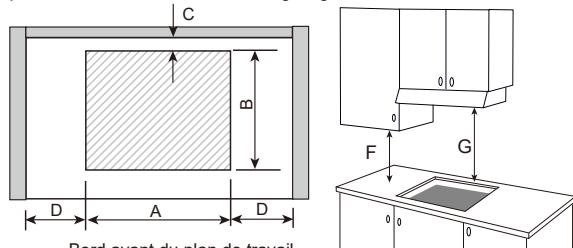


Fig. 4

4) Fixez la table de cuisson à l'aide des supports de fixation fournis. Vissez une extrémité de l'étrier dans les trous pré-percés sous la table de cuisson. L'autre extrémité du support doit être placée sous le plan de travail pour fixer la table de cuisson.

## RACCORDEMENT DU GAZ

L'appareil dispose d'un raccord de tuyau fileté g 1 / 2 "pour le raccorder au système de gaz. Assurez - vous d'utiliser un tuyau rigide pour le raccorder.

Lors de la réalisation du raccordement au gaz, il est important de placer un joint d'étanchéité (A) entre le tube d'entrée (c) et le raccord fileté (b) pour assurer l'étanchéité à l'air (Figure 8).

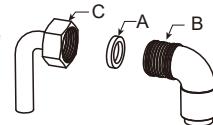


Fig. 8

## Test d'étanchéité de la table de cuisson

Assurez-vous que tous les cadrons sont réglés sur OFF avant de raccorder la table de cuisson à l'alimentation en gaz.

-Une fois le raccordement final effectué, ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de la tuyauterie d'alimentation en gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. une solution d'eau savonneuse pour détecter les fuites de gaz.

## IMPORTANT !

-Afin d'éviter tout dommage matériel ou corporel grave, n'utilisez jamais d'allumette ou de flamme nue. En cas de fuite Si une fuite est présente, resserrez le joint ou dévissez-le, appliquez plus de pâte à joint, serrez à nouveau et testez à nouveau la connexion pour détecter une fuite.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cet appareil doit être relié par une personne compétente, en utilisant le câblage fixe via un pôle double tension de sortie avec un fusible de 3 ampères, et avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Nous recommandons que l'appareil soit branché par un électricien qualifié qui sera conforme aux règlements IEE.

Les fils du câble secteur sont en conformité avec le code suivant: Vert et jaune = Terre, Bleu = Neutre, Brown = phase.

## CONVERSION DU GAZ NATUREL AU BUTANE / GPL

Cette conversion ne doit être effectuée que par une personne compétente (c'est-à-dire un installateur agréé Gas Safe).

Instructions pour le montage des injecteurs de remplacement :

1. Débranchez l'appareil des alimentations en gaz et en électricité.
2. Retirez les composants du brûleur « B » et les supports de la casserole (Fig. 9).
3. Retirer les injecteurs « A » (Fig. 9) à l'aide d'une clé à douille et les remplacer par les injecteurs correspondants.

Réglage des débits minimaux :

1. Ouvrez l'alimentation en GPL, allumez les brûleurs et placez les commandes en position minimale, comme l'indique le symbole de la petite flamme.
  2. Retirez les boutons de commande « M » (Fig. 10).
  3. Insérez un petit tournevis « D » (Fig. 10) dans le trou situé en haut du robinet « C » et tournez la vis de réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit convenablement réglée en position basse.
  4. Veillez à ce que la flamme ne s'éteigne pas lorsque vous tournez rapidement la vis de réglage de la position maximale à la position minimale.
- la position minimale, que la flamme ne s'éteint pas.
5. Remettre les boutons « M » en place.

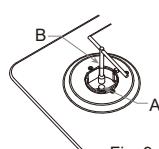


Fig. 9

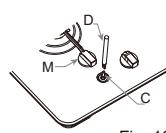
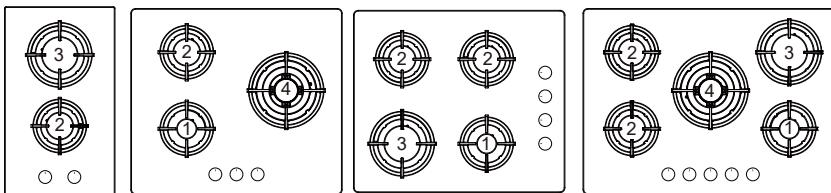


Fig. 10



## TABLEAU DE REMPLACEMENT DES INJECTEURS

	BURNERS	GAS	PRESSION NORMALE	TAUX NORMAL	DIAMETRE INJECTEUR	PUISSEANCE CALORIFIQUE MINIMALE (kW)
	DESCRIPTION		mbar	kW	mm (tolerance ±0.01)	MIN.
1	AUXILIARY	BUTANE	28-30	1(72 g/h)	0.49	0.6
		PROPANE	37	1	0.49	0.6
		NATURAL	20/25	1	0.72	0.6
2	SEMI-RAPID	BUTANE	28-30	1.75(127.5 g/h)	0.67	0.8
		PROPANE	37	1.75	0.67	0.8
		NATURAL	20/25	1.75	0.97	0.8
3	RAPID	BUTANE	28-30	3.0(218g/h)	0.86	1.2
		PROPANE	37	3.0	0.86	1.2
		NATURAL	20/25	3.0	1.18	1.2
4	TRIPLE FLAME	BUTANE	28-30	3.5(255 g/h)	0.95	2.6
		PROPANE	37	3.5	0.95	2.6
		NATURAL	20/25	3.5	1.35	2.6

## 5. MODE D'EMPLOI

- Pour allumer la plaque, appuyez sur la manette approprié et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme (fig. 11).
- Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume (sécurité gaz).
- tourner le robinet pour le réglage désiré.
- Au cas où la flamme du brûleur est accidentellement éteinte, désactiver la commande du brûleur et de ne pas tenter de relancer le brûleur pendant au moins 1 min.

REMARQUE: Les allumettes peuvent être utilisées pour allumer les brûleurs en cas de panne de courant.

NOTE: Gardez le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes assurer le brûleur reste allumé lorsqu'il est relâché. Si le brûleur ne reste pas allumé attendre 1 minute avant de rallumer.

- Position fermée
- Position maxi
- Position réduite

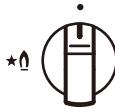


Fig.11

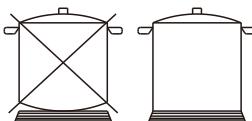


Fig.12

## CHOISIR LE BON BRÛLEUR

Utilisez une casserole de taille appropriée à fond plat pour chaque brûleur (voir le tableau ci-dessous et la figure 12).

Lorsque le contenu de la casserole commence à bouillir, tournez le bouton en position d'allure réduite. Placez toujours un couvercle sur la casserole.

REMARQUE : N'utilisez pas de casseroles ou de poêles qui dépassent les limites de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT : Il est interdit d'utiliser une casserole dont le diamètre du fond est supérieur à 26 cm sur le brûleur à gaz à triple flamme, sous peine de bloquer la flamme et de briser le verre.

Veuillez ne pas utiliser de plaque de conductivité de chaleur, car cela provoque l'implosion du verre à cause de l'accumulation de chaleur sur le verre :



BRULEUR	BRULEUR TRIPLE COURONNE 3500W	BRULEUR RAPIDE 3000W	BRULEUR SEMI-RAPIDE 1750 W	BRULEUR AUXILIAIRE 1000W
φ Pans (cm)	24-26	20-22	16-18	10-14

### Elimination de ce produit:

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à travers l'UE. Pour prévenir les dommages possibles pour l'environnement ou la santé humaine élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour revenir sur votre appareil utilisé, s'il vous plaît utiliser les systèmes de reprise et de collecte ou communiquez avec le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour le recyclage sécuritaire de l'environnement.



## 6. DEPANNAGE GUIDE

Consultez le guide ci-dessous s'il y a un problème avec votre table de cuisson Inégale ou flamme jaune plutôt que bleub.

Eteindre et vérifier les points suivants:

1 Les brûleurs installés correctement?

2 Les trous dans les brûleurs clairs?

3 Vérifiez que la poussière n'est tombée dans la flamme tournant vers le jaune.

BRULEUR ne s'allume pas?

Vérifier que l'appareil est allumé ou que le fusible n'a pas sauté.

Assurez-vous que l'allumeur n'est pas recouvert de déversement des aliments.

Etincelle mais aucun gaz?

Assurez-vous que le gaz est allumé.

Vérifiez que les trous du brûleur ne sont pas bloqués.

Une odeur de gaz?

Vérifiez si tous les robinets de gaz n'a pas été laissé allumer.

Si ils sont désactivés, arrêter le gaz à d'alimentation et appeler un service de réparation.

**NE PAS rechercher avec une flamme nue, craquer une allumette ou presser sur l'injecteur.**

Aucun signe de marche?

Appelez l'agent de service.

### ATTENTION !

Cet appareil doit être installé en conformité avec les dispositions actuellement en vigueur et ne seront utilisées dans des pièces équipées avec une ventilation adéquate.

Consultez le manuel d'instructions avant de procéder à l'installation ou l'utilisation des appareils.

## Au sujet de l' ERP

### A) Mesures et calculs

- Cette Table gaz est certifiée CE selon la directive pour appareil à gaz 2009/142/EC.
- L'efficacité énergétique de cette table gaz a été testée en fonction de la norme EN 30-2-1-1998+A1-2003+A2-2005
- Le brûleur semi rapide et rapide ont été testés séparément ; le brûleur auxiliaire ne subit pas de test car sa puissance nominale est inférieure à 1.16 kw.
- L'efficacité énergétique des brûleurs gaz sont calculés selon les critères de la Commission Régulation (EU) No.66/2014.
- Usage rationnel de l'énergie avec cet appareil
- Cette plaque à gaz est conçue pour un usage DOMESTIQUE et non commercial.
- Son utilisation avec du gaz (BUTANE/PROPANE/GLP/VILLE) émet par combustion du carbon monoxide et carbon dioxide, ces gaz de rejets affectent l'environnement si ils atteignent une certaine quantité de CO et CO2.
- Pour une utilisation rationnelle de l'énergie, merci d'installer cette plaque gaz selon la clause 5, et assurez-vous que vous utilisez le diamètre correct de casseroles en fonction du choix de chaque brûleur.
- Pour un usage sécurisé, merci de LIRE CETTE NOTICE avant utilisation, et de suivre le guide d'installation et maintenance.
- Pour un usage prolongé dans la durée, veuillez suivre strictement le guide d'installation et maintenance; ne procéder à AUCUNE modification de cet appareil.
- Veuillez contacter le SAV agréé de cette marque pour réparer, ou changer, ou régler l'un des composants de cet appareil.
- Cet appareil est composé de métaux; veuillez faire recycler cet appareil en fin de vie selon la directive D3E (information dans votre mairie )
- L'emballage de cet appareil est recyclable, merci de les déposer en conséquence.

## INFORMATIONS SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Modèle	EE <sub>brûleur à gaz</sub>				EE <sub>plaqué de cuisson au gaz</sub>
	Small (Auxiliary)	Medium (Semi-rapid)	Big (Rapid)	Triple	
AMPGC12500GB AMPGC12500GW	N/A	56%	55%	N/A	55.5%
AMPGC13500GB AMPGC13500GW	N/A	56%	N/A	55%	55.5%
AMPGC14500GB AMPGC14500GW	N/A	56%	55%	N/A	55.5%
AMPGC15500GB AMPGC15500GW	N/A	56%	55%	55.8%	55.6%

## SERVICE APRES-VENTE

Emballage à conserver pendant une période de 15 jours pour référence et mise en œuvre du service après-vente.

Contact SAV : [service-client@triomph-europe.com](mailto:service-client@triomph-europe.com)

# ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark  
Used under license from AB ELECTROLUX (publ)

Importé et distribué par TRIOMPH EUROPE  
85 rue Edouard Vaillant  
92300 LEVALLOIS-PERRET – France  
Contact SAV : [service-client@triomph-europe.com](mailto:service-client@triomph-europe.com)

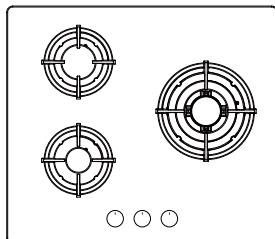


Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

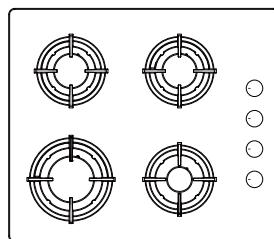
# ARTHUR MARTIN

## BUILT-IN GAS HOB

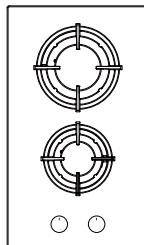
### INSTALLATION AND USER INSTRUCTIONS



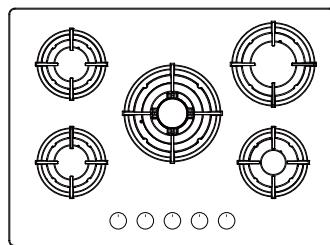
AMPGC13500GB  
AMPGC13500GW



AMPGC14500GB  
AMPGC14500GW



AMPGC12500GB  
AMPGC12500GW



AMPGC15500GB  
AMPGC15500GW

Note: Do not use the hob until you have read the instruction manual.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

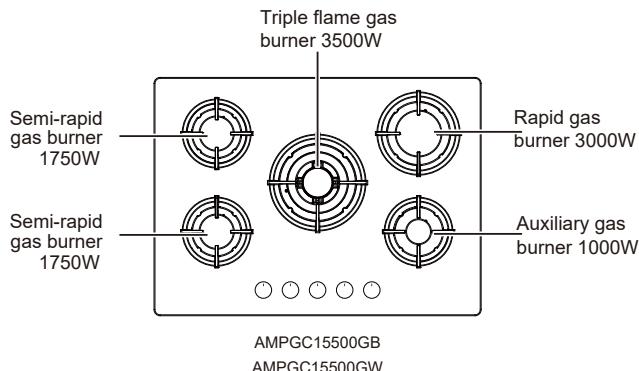
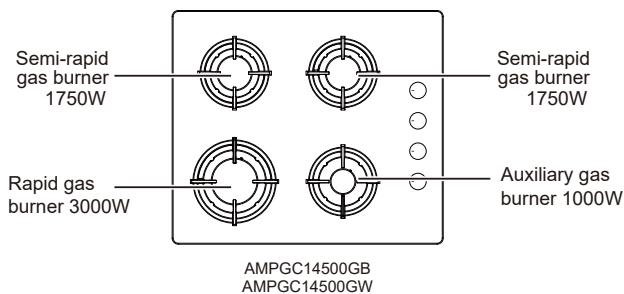
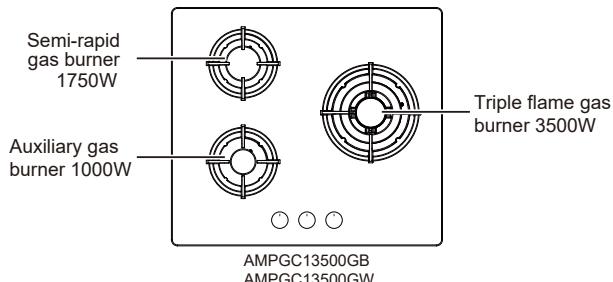
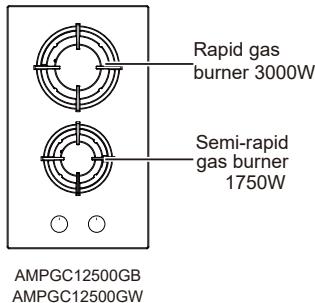
Make sure that this instruction booklet is read thoroughly and understood before attempting to install or operate this hob.

The instructions are provided in the interest of your safety.

### **GAS SAFETY REGULATIONS AND USE OF YOUR HOB**

1. It is a legal requirement that all gas appliances are installed by qualified personnel only in accordance with current legislation. It is your responsibility to ensure compliance with the law.
2. Repairs or servicing of this product must only be carried out by an authorised service agent using approved parts.
3. No attempt must be made to modify this appliance under any circumstances.
4. Cooking appliances can become very hot in use – please keep children and pets away from them.
5. Do not allow children to operate or play with any part of the appliance.
6. Do not use unstable pans and ensure that the handle is positioned away from the edge of the worktop.
7. In the interest of hygiene and safety, please ensure the hob is kept clean.
8. This appliance is designed for domestic cooking only. Commercial use will invalidate the warranty.
9. Do not cover the hob or place combustible materials on or near the surface even when the hob is not in use.
10. Do not fill deep fat frying containers more than one third full of oil and NEVER leave unattended.
11. Before cleaning the hob, switch off at the mains.
12. When cooking is finished, switch off all controls and allow to cool.
13. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
14. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
15. If the supply cable is damaged, it must be replaced by the authorised service agent or qualified person only.
16. Do not immerse the appliance or the power cable into water or any other liquid.
17. The gas regulator must comply with EN 16129 or EN 12864 and local code. Make sure of the outlet pressure before connecting the gas regulator to the product.
18. The flexible hose must comply with approval standard and the local code.
19. The appliance from its power source during service and when replacing parts.

## 1. INTRODUCTION



Even if you have used a gas hob before, it is important that you read these instructions thoroughly before using the appliance, paying particular attention to the installation and safety instructions. If you have any problems installing, operating or cooking with your hob, please check through these instructions to ensure all of them have been adhered to.

**WARNING! For your own safety, make sure that these instructions on installation, use and maintenance are followed.**

Please keep these instructions in a safe place for future reference.

Should the appliance be sold or transferred, please pass on these instructions to the new owner.

## 2. YOUR HOB

Applicable for Gas

Type	Triple flame gas burner	Rapid gas burner	Semi-rapid gas burner	Auxiliary gas burner	Material	Flame failure device	Rated Electric Input	Power Supply	Size (mm)	Built-in (mm)
AMPGC12500GB	/	3.0kW	1.75kW	/	Glass	Yes	1.1W	AC 220-240V 50/60Hz	303x520x110	283x498
AMPGC12500GW	/	3.0kW	1.75kW	/	Glass		1.1W		303x520x110	283x498
AMPGC13500GB	3.5kW	/	1.75kW	1.0kW	Glass		1.1W		580x510x109	557x477
AMPGC13500GW	3.5kW	/	1.75kW	1.0kW	Glass		1.1W		580x510x109	557x477
AMPGC14500GB	/	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Glass		1.1W		580x500x106	557x477
AMPGC14500GW	/	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Glass		1.1W		580x500x106	557x477
AMPGC15500GB	3.5kW	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Glass		2.0W		700x510x103	557x477
AMPGC15500GW	3.5kW	3.0kW	1.75kW	1.0kW	Glass		2.0W		700x510x103	557x477

## 3. CLEANING

### CAST IRON OR ENAMELLED PARTS

In order to clean the hotplate, burner caps and pan supports on your hob, please use a soft cloth and hot, soapy water.

Stubborn stains can be removed with a non-abrasive cleaning agent, so as not to damage the enamel surface.

**NOTE:** The enamelled pan supports can also be cleaned safely in the dishwasher.

### STAINLESS STEEL

To clean the hotplate surface, clean with a cloth soaked in hot, soapy water and then dry with a soft cloth to avoid scratching.

### PLASTIC

To clean the control knobs, wipe clean with a damp, soapy cloth.

### GLASS

A non-abrasive cleaner should be used on glass surfaces.

Any abrasive cleaner (including Cif) will scratch the surface and could erase the control panel markings. Glass can be effectively cleaned by simply using a dilute solution of water and mild detergent and drying to a shine with a clean cloth.

**Caution:** In case of hotplate glass breakage:

shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply do not touch the appliance surface

-- do not touch the appliance surface

-- do not use the appliance

### CONTROL KNOBS

The control knobs may be removed for thorough cleaning, if necessary, but ensure not to damage the seal.

## 4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

### WARNING!

- a) Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are acceptable;
- b) The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);
- c) This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

### INSTALLATION LOCATION

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or utility room, however, it cannot be in a room containing a bath or shower. The hob must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

LPG models must never be installed in a room or internal space below ground level, i.e. in a basement.

### PROVISION FOR VENTILATION

The room containing the appliance should have an air supply in accordance with BS5440: Part 2. The room must have an opening window or equivalent, some rooms may also require a permanent vent. If the room has a volume between 5-10m<sup>3</sup>, it will require an air vent of 50cm<sup>2</sup> effective area, unless it has a door which opens directly to the outside. If the room has a volume of less than 5m<sup>3</sup>, it will require an air vent of 100cm<sup>2</sup> effective area (Fig. 1). If there are other fuel burning appliances in the same room, BS5440: Part 2 should be consulted to determine air vent requirements.

**NOTE:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Always ensure that the kitchen is well ventilated; keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (Fig. 2).

When using more than one hotplate at once, open a window if a mechanical extractor is not present or working (Fig. 3).

Air inlet minimum section: 100cm<sup>2</sup>

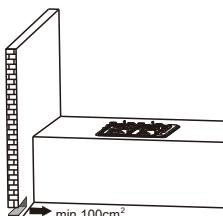


Fig. 1

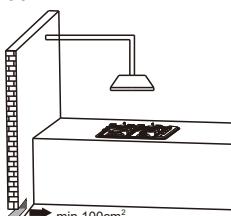


Fig. 2

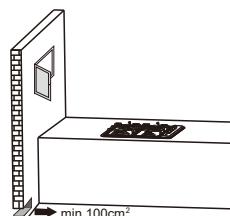


Fig. 3

### UNPACKING THE APPLIANCE

Remove all packaging and make sure the appliance is in perfect condition.

If you have any doubts, do not use the appliance and call your supplier.

Some parts on the appliance are protected by a plastic film. This protective film must be removed before the appliance is used. The packaging materials should be carefully discarded and not left within easy reach of children as they are a potential hazard.

### INSTALLING AND FIXING THE HOB (QUALIFIED PERSONNEL ONLY)

The appliance can be fitted to any worktop with a thickness of 40mm or 50mm.

No overhanging surface or cooker hood should be closer to the hob than 650mm.

Fix the appliance in position (Fig. 4). The sides of the adjacent cabinets above may be lower than 650mm down to 400mm, provided they are heat and steam resistant.

These hobs are supplied with a special seal which prevents liquids from seeping underneath the appliance. Follow these instructions in order to correctly fit this seal:

Detach the seals from their backing ensuring that the transparent protection still adheres to the seal. Turn the hob over and correctly position seal \*S\* (Fig. 5) under the edge of the hob so that the outer part of the seal perfectly matches the outer edge of the hob. The ends of the strips must fit together without overlapping. Fix the seal to the hob evenly and securely, pressing it firmly in place.

Unit: mm

AMPGC12500GB  
AMPGC12500GW

A	B	C	D	F	G
283	498	60min	150min	400	650min

AMPGC13500GB  
AMPGC13500GW  
AMPGC14500GB  
AMPGC14500GW  
AMPGC15500GB  
AMPGC15500GW

A	B	C	D	F	G
557	477	60min	150min	400	650min

Rear wall should be a flame retardant material

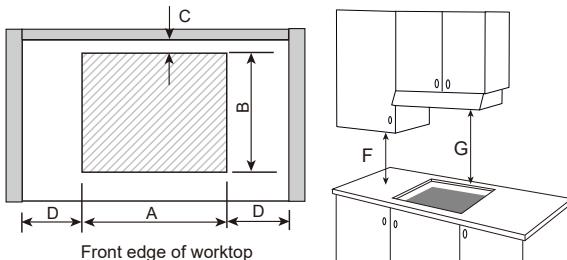


Fig. 4

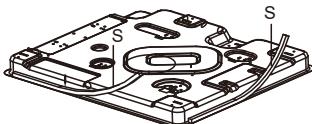


Fig. 5

## INSTALLATION OPTIONS

In the case of built-in hotplates, where the manufacturer specifies that a horizontal separation shall be included below the base of the hotplate, the critical dimensions of this separation. In addition, the minimum distance declared shall not exceed 150mm;

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

**CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

When fitting a gas hob above a drawer or a standard housing unit, suitable precautions must be taken to prevent contact with the hotplate surface as it can become very hot during operation.

The recommended method is to fix a wooden panel within the cabinet at a distance of 10mm below the underside of the hob (Fig. 6). This panel must have adequate ventilation to the rear.

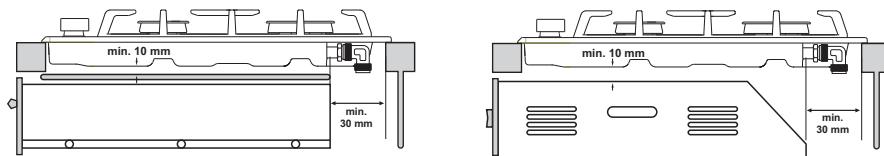


Fig. 6

## INSERTING AND FIXING THE HOB

Before inserting the hob into the work surface, please follow the below instructions:

- 1) Remove the pan stands and burner caps before turning the hob upside down, taking care not to damage the ignition plugs and thermocouples.
- 2) Place the seal "S" around the bottom edge of the hob as shown in the illustration below.
- 3) Place the hob in the installation opening and push it down so that the hob is resting firmly on the worktop.

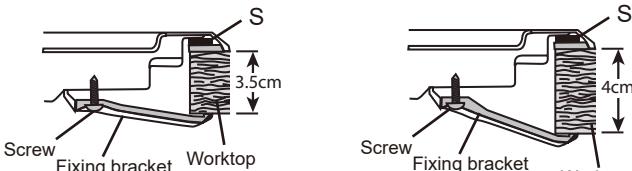


Fig. 7

4) Secure the hob in position using the fixing brackets supplied. Screw one end of the bracket into the pre-drilled holes in the underside of the hob. The other end of the bracket should be located underneath the worktop to secure the hob in position.

#### **GAS CONNECTION (QUALIFIED PERSONNEL ONLY)**

The appliance has an G 1/2" threaded pipe connector to connect it to the gas system. Please ensure that the connection is made using a rigid pipe.

When making the gas connection, it is important to place the gasket (A) in between the inlet pipe (C) and the elbow (B) to ensure a tight gas seal (Fig. 8).

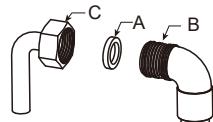


Fig. 8

#### **Leak-Testing the Cooktop**

· Ensure all dials are set to OFF before connecting cooktop to gas supply.

· After final gas connection is made, turn gas supply on and test all connections in gas supply piping for gas leaks with a soapy water solution.

#### **IMPORTANT!**

· In order to avoid property damage or serious personal injury, never use a match or open flame. If a leak is present, tighten joint or unscrew, apply more joint compound, tighten again and retest connection for leak.

#### **ELECTRICAL CONNECTION**

The appliance must be connected to the mains supply by a qualified gas engineer using fixed wiring via a double pole switched fused spur outlet protected by a 3A fuse and with a contact separation of at least 3mm in all poles. We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician who is a member of the N.I.C.E.I.C. and will comply with I.E.T. and local regulations.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code: Green & Yellow = Earth, Blue = Neutral, Brown = Live.

#### **NATURAL TO LPG GAS CONVERSION**

This conversion must only be carried out by a competent person (i.e. a Gas Safe registered fitter).

Instructions to fit replacement injectors:

1. Disconnect the appliance from the gas and electrical supplies.
2. Remove burner components "B" and pan supports (Fig. 9).
3. Remove the injectors "A" (Fig. 9) with a socket spanner and replace with the corresponding injectors.

Setting up minimum flow rates:

1. Turn on the LPG supply, light the burners and turn the controls to the minimum position as indicated by the small flame symbol.
2. Remove the control knobs "M" (Fig. 10).
3. Insert a small screwdriver "D" (Fig. 10) into the hole at the top of the tap "C" and turn the adjustment screw left or right until the flame of the burner is conveniently regulated to the low position.
4. Make sure when turning quickly from maximum position to minimum position that the flame does not extinguish.
5. Replace the knobs "M".

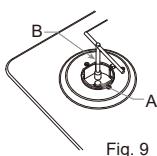


Fig. 9

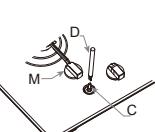
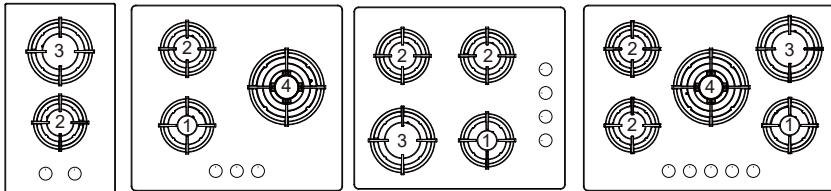


Fig. 10



## INJECTOR REPLACEMENT TABLE

	BURNERS	GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE	INJECTOR DIAMETER	NOMINAL THEA INPUT (kW)
	DESCRIPTION		mbar	kW	mm (tolerance $\pm 0.01$ )	MIN.
1	AUXILIARY	BUTANE	28-30	1(72 g/h)	0.49	0.6
		PROPANE	37	1	0.49	0.6
		NATURAL	20/25	1	0.72	0.6
2	SEMI-RAPID	BUTANE	28-30	1.75(127.5 g/h)	0.67	0.8
		PROPANE	37	1.75	0.67	0.8
		NATURAL	20/25	1.75	0.97	0.8
3	RAPID	BUTANE	28-30	3.0(218g/h)	0.86	1.2
		PROPANE	37	3.0	0.86	1.2
		NATURAL	20/25	3.0	1.18	1.2
4	TRIPLE FLAME	BUTANE	28-30	3.5(255 g/h)	0.95	2.6
		PROPANE	37	3.5	0.95	2.6
		NATURAL	20/25	3.5	1.35	2.6

## 5. USER INSTRUCTIONS

1. To light the hob, push down the appropriate knob and turn anti-clockwise to the large flame symbol (Fig.11).
2. Keep the knob depressed until the burner lights.
3. Turn the knob to the required setting.
4. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner immediately and do not attempt to reignite for at least 1 minute.

**NOTE:** Matches can be used to light the burners in the event of a power failure.

Keep the control knob pressed in for 15 seconds ensuring the burner stays lit when released.

If the burner fails to stay lit wait for 1 minute before relighting.

- Closed position
- \*  maximum position
-  minimum position



Fig.11

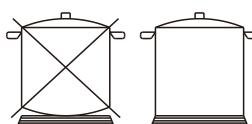


Fig.12

### SELECT THE RIGHT BURNER

Use an appropriately sized pan with a flat bottom for each burner (see the table below and Fig.12).

When the contents of the pan start to boil, turn the knob down to reduced rate position. Always put a lid on the pan.

**NOTE:** Please do not use pots or pans that overlap the boundaries of the hob.

**WARNING:** It is forbidden to use a pot with a bottom diameter more than 26cm on the triple flame gas burner, otherwise the glass may be broken.

Please do not use heat conductivity plate, as it causes the glass to implode due to the accumulation of heat on the glass:



Burners	Triple Flame 3500W	Rapid 3000W	Semi-rapid 1750 W	Auxiliary 1000W
φ Pans (cm)	24-26	20-22	16-18	10-14

## Correct Disposal of This Product:

This marking indicates that this product should not be disposed of together with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote sustainable re-use of material resources. To return your unwanted product, please use local return and collect systems or contact the retailer where the product was purchased. They should be able to take the appliance for environmentally-safe recycling.



## 6. TROUBLESHOOTING

Check the guide below if there is a problem with the hob.  
UNEVEN OR YELLOW FLAME RATHER THAN BLUE.

Switch off and check the following points:

1. Are the burners fitted correctly?
2. Are the holes in the burner clear?
3. Check that no dust has fallen into the flame turning it yellow.

BURNER FAILING TO IGNITE?

Check that the power is turned on or that the fuse has not blown.

Make sure that the ignitor is not coated with food spillage.

SPARK BUT NO GAS?

Make sure the gas is turned on.

Check that the burner holes are not blocked.

SMELL GAS?

Check to see if any gas taps have been left on.

If they are off, switch the gas off at the mains and call a service agent.

**WARNING! DO NOT check with a naked flame, strike any matches or press ignitor.**

STILL NOT WORKING?

Call a service agent.

### ATTENTION!

This appliance must be installed in compliance with the current regulations and only installed in rooms equipped with adequate ventilation.

Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.

### About ErP

A) Measurement and calculation methods

- The gas hob was CE approval according to the Gas Appliance Directives 2009/142/EC.
- The energy efficiency of this gas hob was tested and measured according to EN 30-2-1-1998+A1-2003+A2-2005.
- The semi-rapid burner and rapid burner were tested separately; the auxiliary burner is not required for test because its nominal heat input is less than 1.16kW.
- The energy efficiency of the gas burners and the hob were calculated according to COMMISSION REGULATION (EU) No. 66/2014.

B) Rational use of the energy and the appliance

- The gas hob is designed for domestic use only, please do not use for commercial.
- The gas hob is designed for use with gas (LPG and Natural gas), the combustion products contain carbon monoxide and carbon dioxide, the exhaust of combustion products is affecting our environment when reach a certain amount of CO and CO<sub>2</sub>.
- To ensure the rational use of energy, please install the gas hob according to the specifications in clause 5, and please make sure you are using the correct diameter of pan for each burner.
- To ensure the safety use, please read this instruction manual before use; please follow the installation, operation and maintenance guideline.
- To ensure the optimal life expectancy of the gas hob, please follow the operation and maintenance guideline strictly; please do not modify the appliance.
- Please contact your local after-sale service for repairing and exchanging of the components (such as gas valve, control knob) if necessary.
- The materials of the gas hob is metal, please dispose the gas hob recycling when the gas hob comes to the end-of-life.
- The packaging materials of this appliances is recyclable, please makegooduseof waste materials.

**ENERGY EFFICIENCY INFORMATION**

Model	EE <sub>gas burner</sub>				EE <sub>gas hob</sub>
	Small (Auxiliary)	Medium (Semi-rapid)	Big (Rapid)	Triple	
AMPGC12500GB AMPGC12500GW	N/A	56%	55%	N/A	55.5%
AMPGC13500GB AMPGC13500GW	N/A	56%	N/A	55%	55.5%
AMPGC14500GB AMPGC14500GW	N/A	56%	55%	N/A	55.5%
AMPGC15500GB AMPGC15500GW	N/A	56%	55%	55.8%	55.6%

## **SERVICE APRES-VENTE**

Emballage à conserver pendant une période de 15 jours pour référence et mise en œuvre du service après-vente.

Contact SAV : [service-client@triomph-europe.com](mailto:service-client@triomph-europe.com)

# ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark  
Used under license from AB ELECTROLUX (publ)

Importé et distribué par TRIOMPH EUROPE  
85 rue Edouard Vaillant  
92300 LEVALLOIS-PERRET – France  
Contact SAV : [service-client@triomph-europe.com](mailto:service-client@triomph-europe.com)



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !