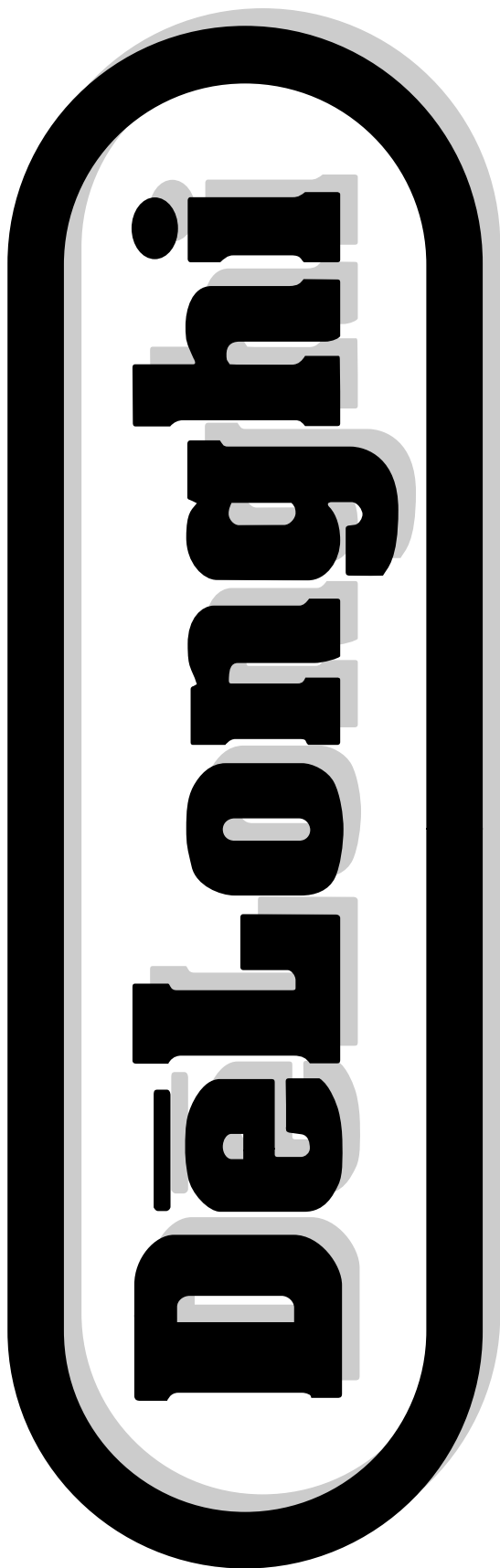




IT

CH

▪ **PIANI COTTURA DA INCASSO**
comandi anteriori

GB

▪ **BUILT-IN COOKING HOBS**
front panel controls

FR

BE

CH

▪ **PLANS DE CUISSON**
ENCASTRABLES commandes avant

ES

▪ **PLACAS DE COCCIÓN**
EMPOTRABLES mandos anteriores

PT

▪ **FOGÃO POR ENCAIXE**
comandos na frente

NL

BE

▪ **INBOUWKOMFOREN**
met bedieningspaneel aan de voorkant

▪

▪

▪

▪

LIBRETTO ISTRUZIONI
INSTRUCTION BOOKLET
NOTICE D'UTILIZATION
MANUAL DE INSTRUCCIONES
FOLHETO DE INSTRUÇÕES
GEBRUIKSAANWIJZING

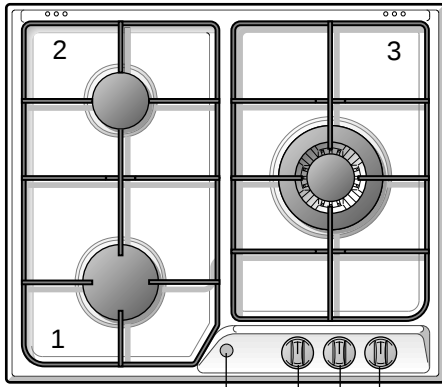


Fig. 1

10 4 5 6

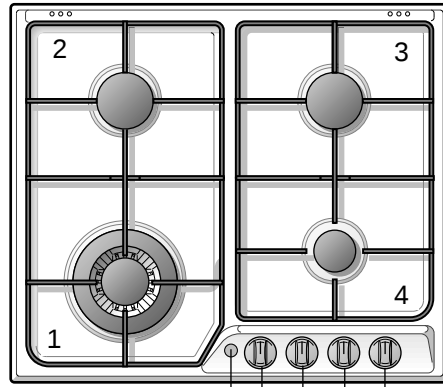


Fig. 2

10 5 6 7 8

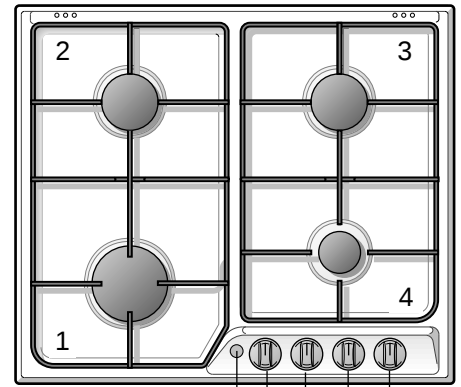


Fig. 3

10 5 6 7 8

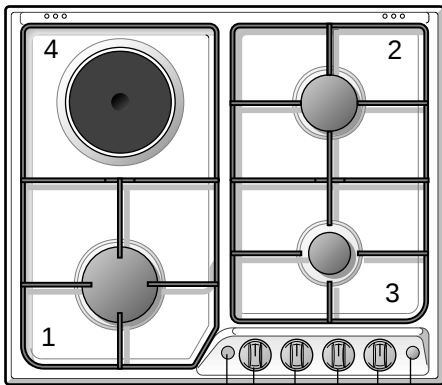


Fig. 4

10 5 6 7 8 9

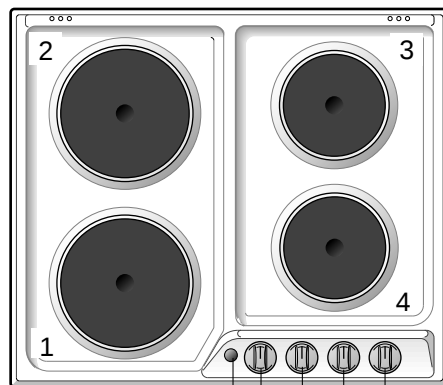


Fig. 5

9 5 6 7 8

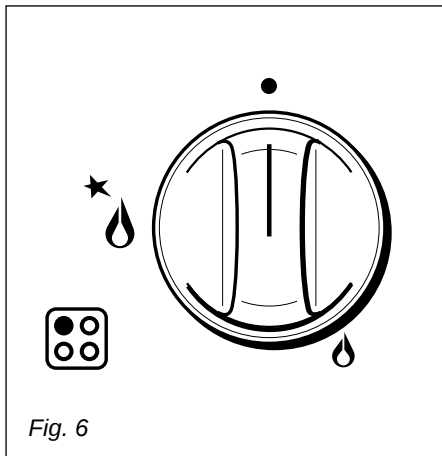


Fig. 6

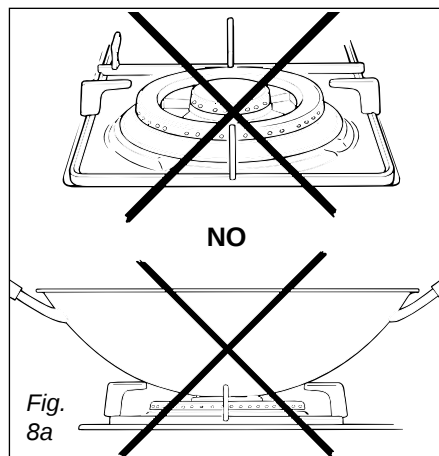


Fig. 8a

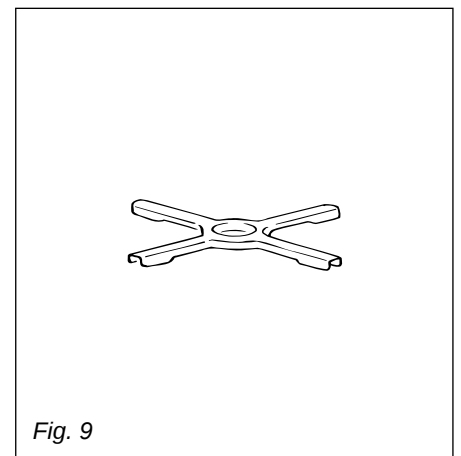


Fig. 9

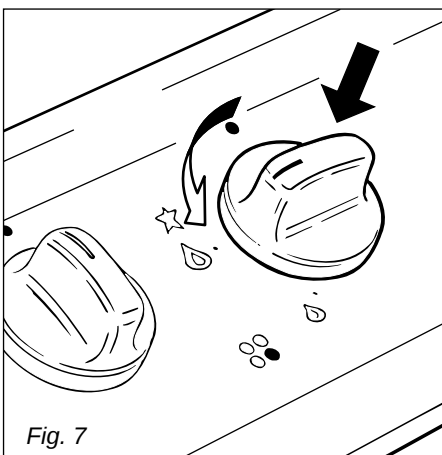


Fig. 7

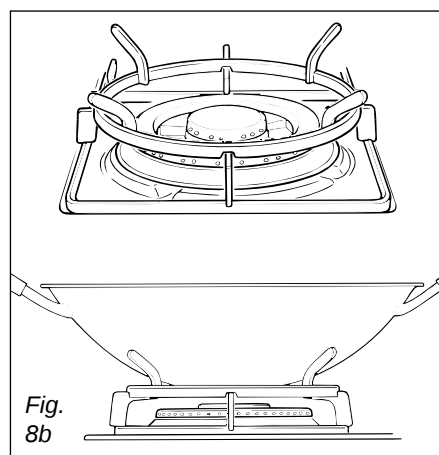
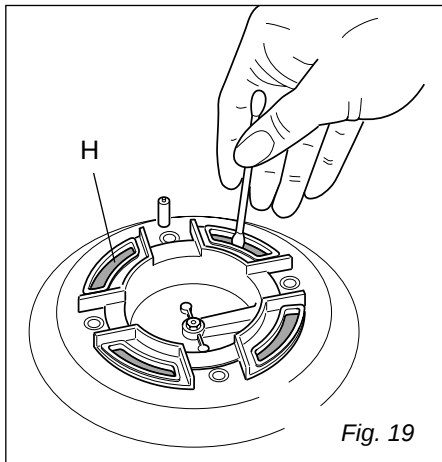
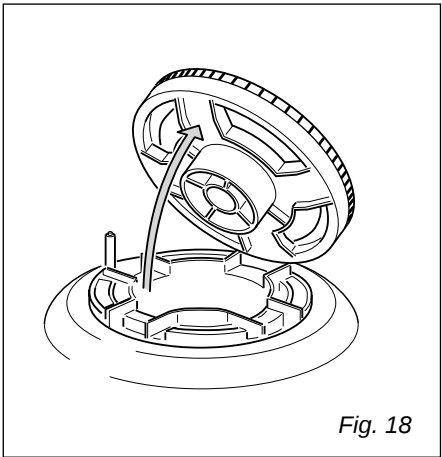
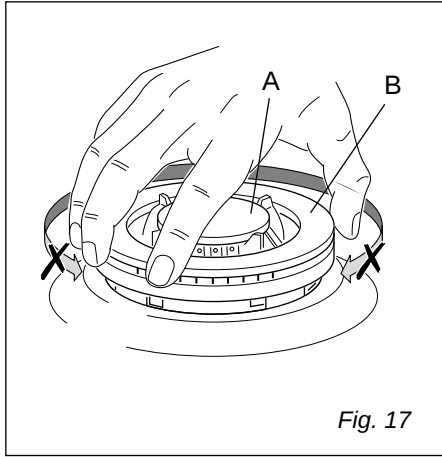
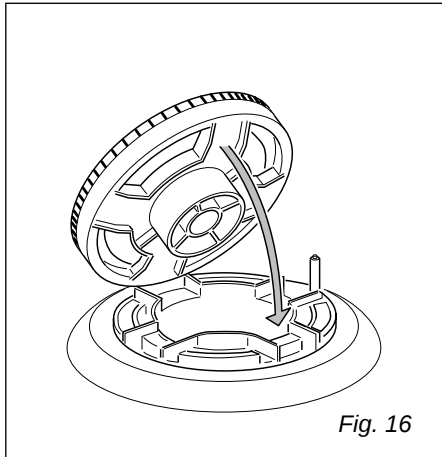
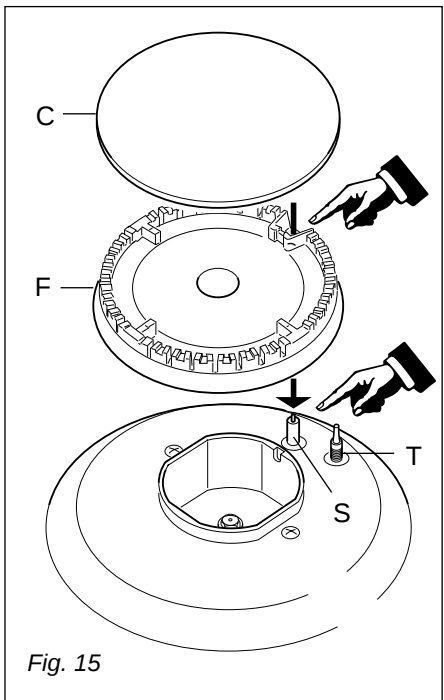
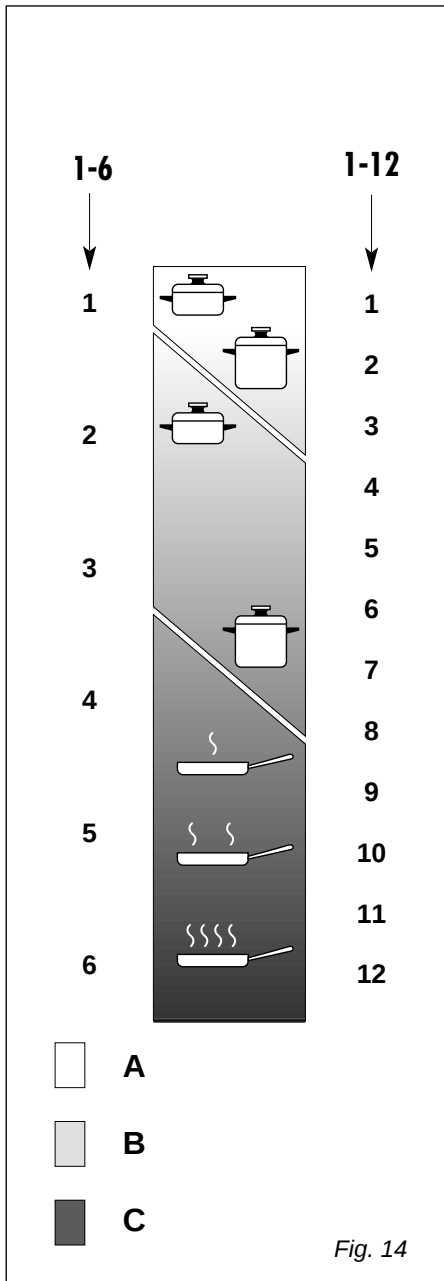
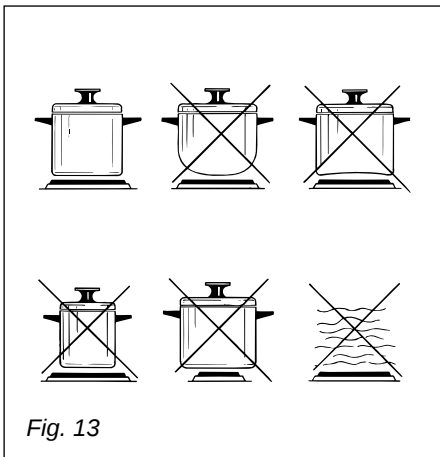
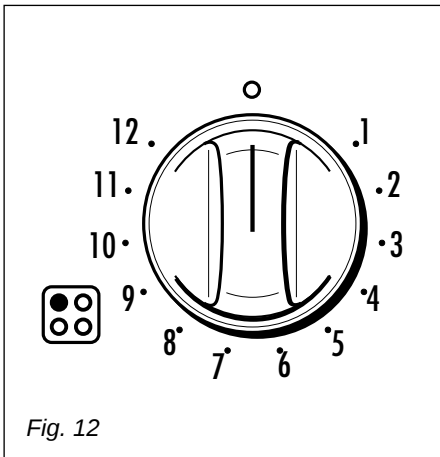
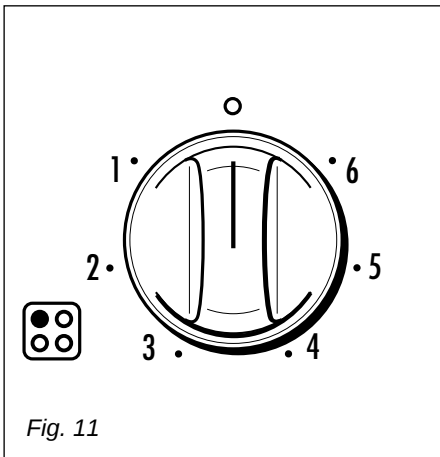
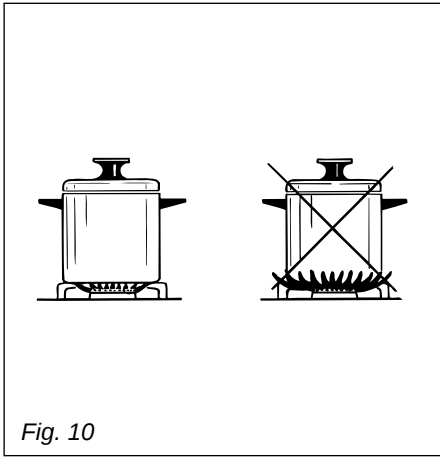
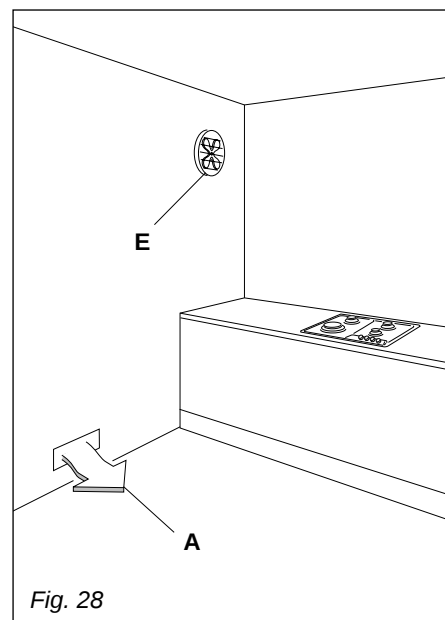
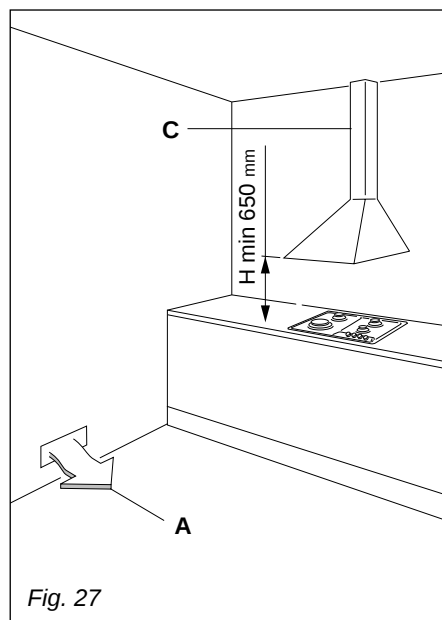
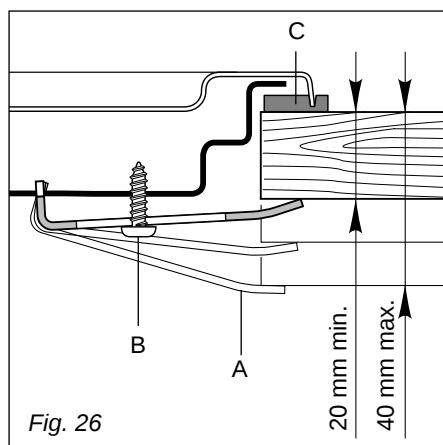
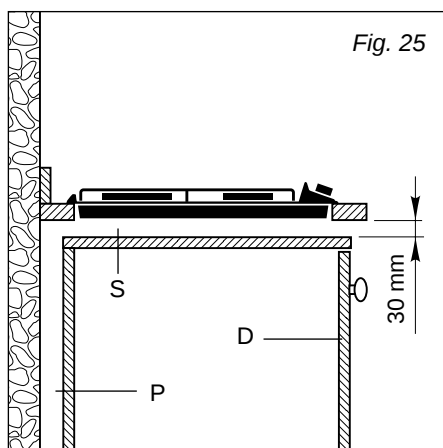
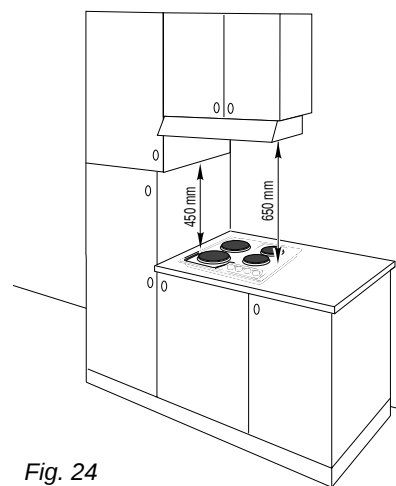
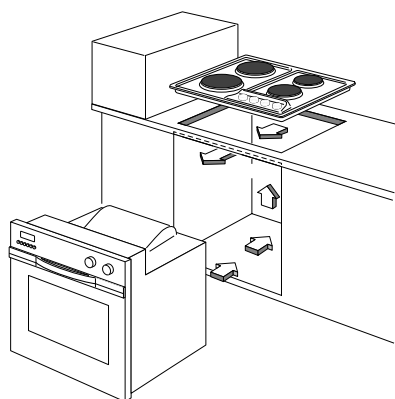
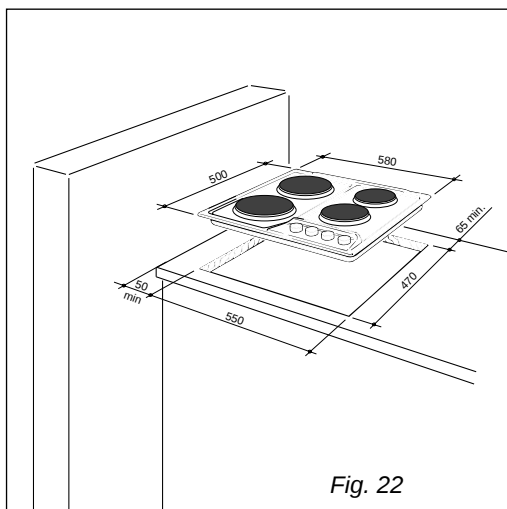
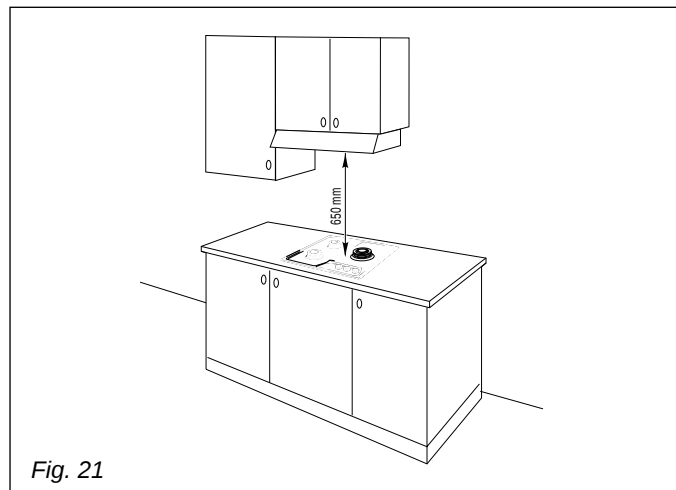
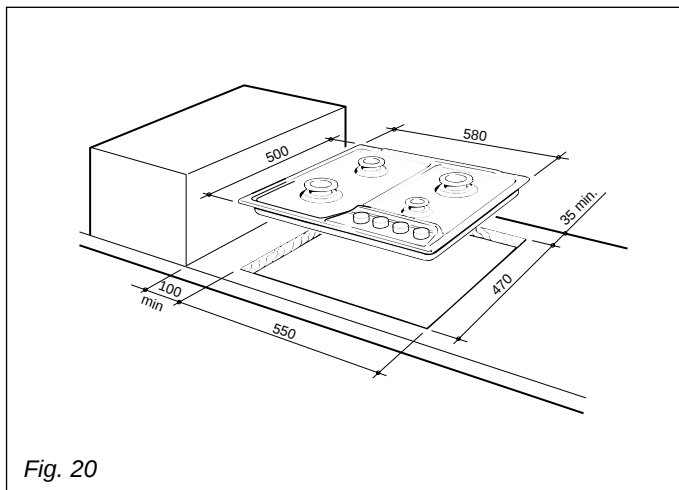


Fig. 8b

Das Handbuch ist
auch in
deutscher Sprache
erhältlich.





PIANI COTTURA DA INCASSO comandi anteriori

Istruzioni per l'uso

Gentile Cliente

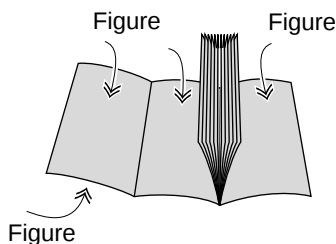
La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerte dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.



AVVERTENZE PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- ✓ non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- ✓ non usare l'apparecchio a piedi nudi
- ✓ non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- ✓ Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.
- ✓ Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reglette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- ✓ L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo ♻.
- ✓ Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- ✓ L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per uso non professionale in abitazioni comuni.
- ✓ Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- ✓ Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- ✓ L'installazione e tutti i collegamenti a gas/elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.

Queste istruzioni sono valide soltanto per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- ✓ Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano cottura raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- ✓ Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- ✓ Dopo aver utilizzato il piano assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola (apparecchi a gas o gas/elettrici).
- ✓ Quando non si usa il piano cottura è prudente chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas (apparecchi a gas o gas/elettrici).
- ✓ La lubrificazione periodica dei rubinetti gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato. In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza (apparecchi a gas o gas/elettrici).

Dichiarazione di conformità CE

- ✓ Questo piano di cottura è destinato a venire a contatto con i prodotti alimentari ed è conforme alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- ✓ Questo piano di cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- ✓ Questo piano di cottura è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 90/396/CEE; (apparecchi a gas o gas/elettrici)
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE (per apparecchi con parti elettriche);
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE (per apparecchi con parti elettriche);
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

PIANI COTTURA 3 GAS con bruciatore tripla corona

Questo apparecchio è di classe 3

PUNTI DI COTTURA (fig. 1)

1. Bruciatore rapido (R) - 3,00 kW
2. Bruciatore semirapido (SR) - 1,75 kW
- 3a. Bruciatore tripla corona (TRA) - 3,50 kW
- 3b. Bruciatore tripla corona (TRC) - 3,30 kW

CRUSCOTTO COMANDI (fig. 1)

4. Manopola comando bruciatore rapido (1)
5. Manopola comando bruciatore semirapido (2)
6. Manopola comando bruciatore tripla corona (3)
10. Pulsante accensione elettrica; se non è presente, l'apparecchio può essere:
 - dotato di accensione elettrica incorporata nelle manopole (simbolo ★ vicino al simbolo  - apertura max o portata max).
 - privo di accensione elettrica (nessun simbolo ★ vicino alle manopole).

NOTA:

- ✓ Se l'apparecchio è dotato di valvolatura di sicurezza (vicino ad ogni bruciatore è presente una sonda "T" come da fig. 15 - da non confondere con l'elettrodo "S" dell'accensione elettrica), l'erogazione del gas viene bloccata se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

PIANI COTTURA 4 GAS con bruciatore tripla corona

Questo apparecchio è di classe 3

PUNTI DI COTTURA (fig. 2)

- 1a. Bruciatore tripla corona (TRA) - 3,50 kW
- 1b. Bruciatore tripla corona (TRC) - 3,30 kW
2. Bruciatore semirapido sinistro (SR) - 1,75 kW
3. Bruciatore semirapido destro (SR) - 1,75 kW
4. Bruciatore ausiliario (A) - 1,00 kW

CRUSCOTTO COMANDI (fig. 2)

5. Manopola comando bruciatore tripla corona (1)
6. Manopola comando bruciatore semirapido sinistro (2)
7. Manopola comando bruciatore semirapido destro (3)
8. Manopola comando bruciatore ausiliario (4)
10. Pulsante accensione elettrica; se non è presente, l'apparecchio può essere:
 - dotato di accensione elettrica incorporata nelle manopole (simbolo ★ vicino al simbolo  - apertura max o portata max).
 - privo di accensione elettrica (nessun simbolo ★ vicino alle manopole).

NOTA:

- ✓ Se l'apparecchio è dotato di valvolatura di sicurezza (vicino ad ogni bruciatore è presente una sonda "T" come da fig. 15 - da non confondere con l'elettrodo "S" dell'accensione elettrica), l'erogazione del gas viene bloccata se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

PIANO COTTURA 4 GAS

Questo apparecchio è di classe 3

PUNTI DI COTTURA (fig. 3)

1. Bruciatore rapido (R) - 3,00 kW
2. Bruciatore semirapido sinistro (SR) - 1,75 kW
3. Bruciatore semirapido destro (SR) - 1,75 kW
4. Bruciatore ausiliario (A) - 1,00 kW

CRUSCOTTO COMANDI (fig. 3)

5. Manopola comando bruciatore rapido (1)
6. Manopola comando bruciatore semirapido sinistro (2)
7. Manopola comando bruciatore semirapido destro (3)
8. Manopola comando bruciatore ausiliario (4)
10. Pulsante accensione elettrica; se non è presente, l'apparecchio può essere:
 - dotato di accensione elettrica incorporata nelle manopole (simbolo ★ vicino al simbolo  - apertura max o portata max).
 - privo di accensione elettrica (nessun simbolo ★ vicino alle manopole).

NOTA:

- ✓ Se l'apparecchio è dotato di valvolatura di sicurezza (vicino ad ogni bruciatore è presente una sonda "T" come da fig. 15 - da non confondere con l'elettrodo "S" dell'accensione elettrica), l'erogazione del gas viene bloccata se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

PIANO COTTURA 3 GAS + 1 ELETTRICO

Questo apparecchio è di tipo "Y" per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici circostanti. Può essere installato vicino ad una parete laterale che supera l'altezza del piano di lavoro, ad una distanza minima di 100 mm.

PUNTI DI COTTURA (fig. 4)

1. Bruciatore rapido (R) - 3,00 kW
2. Bruciatore semirapido (SR) - 1,75 kW
3. Bruciatore ausiliario (A) - 1,00 kW
4. Piastra elettrica Ø 145 - Normale 1000 W, o rapida 1500 W

CRUSCOTTO COMANDI (fig. 4)

5. Manopola comando piastra elettrica 4
6. Manopola comando bruciatore rapido 1
7. Manopola comando bruciatore semirapido 2
8. Manopola comando bruciatore ausiliario 3
9. Luce spia funzionamento piastra elettrica
10. Pulsante accensione elettrica; se non è presente, l'apparecchio può essere:
 - dotato di accensione elettrica incorporata nelle manopole (simbolo ★ vicino al simbolo  - apertura max o portata max).
 - privo di accensione elettrica (nessun simbolo ★ vicino alle manopole).

NOTA:

- ✓ Se l'apparecchio è dotato di valvolatura di sicurezza (vicino ad ogni bruciatore è presente una sonda "T" come da fig. 15 - da non confondere con l'elettrodo "S" dell'accensione elettrica), l'erogazione del gas viene bloccata se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

PIANO COTTURA 4 ELETTRICO

PUNTI DI COTTURA (fig. 5)

1. Piastra elettrica anteriore sinistra Ø 180
2. Piastra elettrica posteriore sinistra Ø 180
3. Piastra elettrica posteriore destra Ø 145
4. Piastra elettrica anteriore destra Ø 145

DESCRIZIONE PIASTRE ELETTRICHE

- ✓ Piastra elettrica normale Ø 145 - 1000 W
- ✓ Piastra elettrica rapida Ø 145 (punto rosso centrale) - 1500 W
- ✓ Piastra elettrica normale Ø 180 - 1500 W
- ✓ Piastra elettrica rapida Ø 180 (punto rosso centrale) - 2000 W

CRUSCOTTO COMANDI (fig. 5)

5. Manopola comando piastra elettrica 1
6. Manopola comando piastra elettrica 2
7. Manopola comando piastra elettrica 3
8. Manopola comando piastra elettrica 4
9. Spia luminosa funzione piastre elettriche

USO DEL PIANO COTTURA

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di fig. 6 che comandano i rubinetti a chiusura di sicurezza.

Facendo coincidere l'indice della manopola con i simboli stampati sul cruscotto si ottiene:

✓ disco pieno ● = rubinetto chiuso

✓ simbolo  = apertura max. o portata max.

✓ simbolo  = apertura min. o portata min.

✓ Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare una fiamma alla parte superiore del bruciatore, premere e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino a fare coincidere il simbolo rappresentante una fiamma grande (portata max) con il riferimento del cruscotto.

✓ Per ottenere la portata ridotta, ruotare ulteriormente la manopola a fine corsa in corrispondenza del simbolo rappresentante la fiamma piccola.

✓ La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.

✓ Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

Accensione dei bruciatori CON ACCENSIONE ELETTRICA senza valvolatura

Modelli con pulsante accensione

In questi piani cottura, per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola corrispondente al bruciatore scelto, fino alla posizione di portata massima (fiamma grande) e premere il pulsante dell'accensione fino ad avvenuta accensione.

Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

Modelli con accensione incorporata nelle manopole dei bruciatori

Questi modelli si identificano per il simbolo ★ vicino al simbolo 🔥 - (apertura max o portata max) (fig. 6).

Per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola corrispondente, fino alla posizione di portata massima (fiamma grande) e mantenere premuta la manopola fino ad accensione avvenuta.

Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione portata massima, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione portata minima.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI CON VALVOLATURA DI SICUREZZA

Per accendere il bruciatore:

- 1 - Ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario, fino alla portata massima, premerla e mantenere la pressione.

Nei modelli con accensione incorporata nella manopola si otterrà l'attivazione dell'accensione. In caso di mancanza di corrente elettrica avviare una fiamma al bruciatore

- 2 - Solo per modelli con con accensione a pulsante: - premere il pulsante dell'accensione elettronica.
- 3 - Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della vavola).
- 4 - Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione ● e ripetere quindi le operazioni di accensione.

GRIGLIA SPECIALE PER PENTOLE "WOK" - optional (fig.8a e 8b).

Questa speciale griglia per pentole "WOK" va appoggiata sopra la griglia del bruciatore tripla corona.

ATTENZIONE:

- ✓ L'utilizzo di pentole "WOK" senza questa speciale griglia può causare gravi anomalie al bruciatore.
- ✓ Non utilizzare questa griglia speciale con pentole a fondo piano.

GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI Optional (fig. 9).

Si appoggia sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando si impiegano recipienti di piccolo diametro per evitare il loro rovesciamento.

SCELTA DEL BRUCIATORE (fig. 10)

La simbologia stampigliata sul cruscotto a lato delle manopole indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore.

A seconda del diametro e della capacità dei recipienti deve essere scelto anche il bruciatore adatto.

È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile.

Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve.

DIAMETRO PENTOLE		
BRUCIATORI	MINIMO	MAX.
Ausiliario	6 cm	14 cm
Semirapido	16 cm	20 cm
Rapido	20 cm	24 cm
Tripla corona	24 cm	28 cm
diametro pentola WOK max 36 cm		

Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle le zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

USO DEL PIANO COTTURA

PIASTRE ELETTRICHE

Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

PIASTRA NORMALE

L'accensione della piastra elettrica normale avviene ruotando la manopola (fig. 11 o 12) sulla posizione voluta.

I numeri da 1 a 6 o da 1 a 12 indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero (fig. 14).

PIASTRA RAPIDA (bollino rosso)

La manopola di comando della piastra rapida è uguale a quella della piastra normale con 6 o 12 posizioni di funzionamento (fig. 11 o 12).

Le caratteristiche di questa piastra, che è provvista di un limitatore di riscaldamento, permettono:

- ✓ il raggiungimento rapido della temperatura
- ✓ lo sfruttamento massimo della potenza con pentole a fondo piano
- ✓ la limitazione della potenza in caso di pentola inadatta.

USO CORRETTO DELLA PIASTRA ELETTRICA (fig. 13)

Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

Nell'usare la piastra elettrica si deve:

- ✓ evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti)
- ✓ fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde
- ✓ adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico)
- ✓ utilizzare sempre recipienti che ricoprano interamente la superficie della piastra.
- ✓ cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa sul cruscotto comandi.

Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle le zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

CONSIGLI PER L'USO DELLA PIASTRA ELETTRICA

Posizione manopola		Tipo di cottura
0	0	Spento
1	1	Per operazioni di fusione (burro cioccolato)
2	2	
2	2 3 4	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi.
3	4 5 6	Riscaldare più grandi quantità, frustare creme e salse.
3	6	Lenta bollitura, es: lessi, spaghetti, minestre, continuazione della cottura a vapore degli arrostiti, stracotti umidi.
4	7	
4	7 8	Per ogni genere di fritti, costole, bistecche, cotture senza coperchio, es: risotto.
4	8 9 10	Rosolatura delle carni, patate arroste, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua.
6	11 12	Frittiture rapide, bistecche ai ferri, ecc.

Fig. 14:

A - Riscaldamento

B - Cottura

C - Arrostiti-Friggere

PULIZIA E MANUTENZIONE

CONSIGLI GENERALI

- ✓ Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.
- ✓ Pulire con un panno inumidito in acqua calda e sapone o in acqua e detersivo liquido.
- ✓ Non usare prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o pagliette metalliche.
- ✓ Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc)

PARTI SMALTATE

- ✓ Tutte le parti smaltate devono essere lavate soltanto con una spugna ed acqua saponata o altri prodotti specifici non abrasivi.
- ✓ Asciugare accuratamente.

PIANO INOX

- ✓ Pulirlo con prodotti specifici reperibili in commercio.
- ✓ Asciugare preferibilmente con pelle di daino.
- ✓ **Nota: L'uso continuo, potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori e/o piastre elettriche, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.**

MANOPOLE

- ✓ Le manopole possono essere rimosse per la pulizia facendo attenzione a non danneggiare la guarnizione.

PULIZIA DELLA PIASTRA ELETTRICA

- ✓ La pulizia deve avvenire a piastra tiepida.
- ✓ Pulire con un panno inumidito di acqua e sale e rifinire strofinando con uno straccio imbevuto di olio.

BRUCIATORI E GRIGLIE

- ✓ Questi pezzi possono essere tolti e lavati con dei prodotti adeguati.
- ✓ I bruciatori e i loro spartifiamma dopo la pulizia devono essere ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento (fig. 15).
- ✓ Negli apparecchi con accensione elettrica, verificare che l'elettrodo sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.
- ✓ **Nota:** Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

RUBINETTI GAS

- ✓ La lubrificazione periodica dei rubinetti gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.
- ✓ In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

PIANI COTTURA CON COPERCHIO IN VETRO

- ✓ Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori o le piastre elettriche sono ancora caldi, e quando l'eventuale forno installato sotto il piano cottura è acceso o ancora caldo.
- ✓ Non appoggiare pentole o oggetti pesanti sopra il coperchio.
- ✓ Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI

È molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma F e del cappello C del bruciatore (vedere figura 15) perchè un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

Verificare che l'elettrodo "S" (fig. 15) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Nei modelli provvisti di valvolatura di sicurezza, verificare che la sonda "T" (fig. 15) vicino ad ogni bruciatore sia sempre ben pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

Sia la sonda che la condela devono essere pulite con molta cautela.

BRUCIATORE A TRIPLA CORONA

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in fig. 16 facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalla freccia.

Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 17)

Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello A e l'anello B (fig. 17)

PULIZIA DEL BRUCIATORE TRIPLA CORONA (solo per il modello con feritoie interne)

Particolare attenzione deve essere prestata per tale bruciatore; le 4 feritoie perimetrali della coppa devono essere sempre pulite.

Per effettuare tale operazione togliere lo spartifiamma (fig. 18) e con uno strumento idoneo (cotton fioc, spazzolino o altro) liberare le 4 feritoie H (fig. 19) da eventuali incrostazioni o accumuli di sporco.

Tale operazione serve per garantire il corretto e sicuro funzionamento di tale bruciatore.

Consigli per l'installazione

IMPORTANTE

✓ L'installazione, la regolazione o la trasformazione del piano cottura all'uso di altri gas (modelli a gas o gas/elettrici), devono essere eseguite da un **installatore qualificato**.

La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

✓ L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore

✓ Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

✓ **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**

✓ **Questi piani cottura sono previsti per l'inserimento in mobili da cucina aventi una profondità di 600 mm**

✓ **Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.**

✓ **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

INSTALLAZIONE

Piani cottura 4 GAS e 3 GAS + 1 ELETTRICO

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 20, tenendo presente che:

- ✓ all'interno del mobile, tra il fondo del piano cottura e la parte superiore di una mensola deve esserci una distanza minima di 30 mm.
- ✓ qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 100 mm (fig. 20)
- ✓ la parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 35 mm (fig. 20)
- ✓ allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra la griglia del piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 21)
- ✓ quando il piano di cottura viene installato senza un forno in accoppiamento, è tassativo l'impiego di un setto di separazione tra il fondo del piano ed il modulo d'incasso
- ✓ nel caso di accoppiamento forno/piano (che è quindi possibile) mantenere la distanza minima fra i due apparecchi pari a 30 mm.

Procedere quindi a valle della rete gas attacchi indipendenti come da UNICIG 7129 per quanto riguarda le norme in Italia e per quanto riguarda la Svizzera attenersi alle norme locali in vigore.

Piani cottura 3 GAS e 4 GAS con bruciatore tripla corona

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 20, tenendo presente che:

- ✓ all'interno del mobile, tra il fondo del piano cottura e la parte superiore di una mensola deve esserci una distanza minima di 30 mm.
- ✓ qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 100 mm (fig. 20)
- ✓ la parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 35 mm (fig. 20)
- ✓ allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra la griglia del piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 21)
- ✓ è tassativo l'impiego di un setto di separazione tra il fondo del piano ed il modulo d'incasso

Piani cottura 4 ELETTRICO

IMPORTANTE

- ✓ L'apparecchio è di tipo "Y" per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici circostanti. L'apparecchio può essere accostato ad una parete laterale che supera il piano di lavoro, avente una distanza minima tra spacco e parete di 50 mm (fig. 22).
- ✓ **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**
- ✓ **Questi piani cottura sono previsti per l'inserimento in mobili da cucina aventi una profondità di 600 mm.**

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 22, tenendo presente che:

- ✓ all'interno del mobile, tra il fondo del piano cottura e la parte superiore di una mensola deve esserci una distanza minima di 30 mm.
- ✓ qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 50 mm (fig. 22);
- ✓ la parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 65 mm;
- ✓ Nel caso in cui sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il top ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 24)

IMPORTANTE: Se si installa un forno sotto il piano cottura, questo deve essere provvisto di sistema di raffreddamento interno forzato. I canali di aerazione naturale illustrati in fig. 23 devono assicurare il raffreddamento del piano cottura

INSTALLAZIONE SU MOBILI CON PORTINA

modelli a gas o gas/elettrici (fig. 25)

Il mobile deve essere costruito con opportuni accorgimenti per evitare che la pressione e la depressione provocata dalla chiusura e dall'apertura, anche violenta, delle portine provochi lo spegnimento dei bruciatori regolati sia al minimo che al massimo.

Si consiglia di lasciare uno spazio di depressione di 30 mm tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del mobile.

(fig. 25)

S = Spazio di depressione

D = Portina

P = Spazio per allacciamenti

MONTAGGIO DELLE ALETTE DI FISSAGGIO (fig. 26)

- ✓ Ogni piano cottura viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio a mobili con spessore da 2 a 4 cm.
- ✓ Rovesciare il piano cottura e montare le alette "A" negli appositi alloggiamenti, avvitando le viti "B" di qualche giro soltanto.
- ✓ Fare attenzione a montare correttamente le alette come illustrato in figura 26.

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA (fig. 26)

- ✓ Stendere la guarnizione "C" sopra il mobile a filo dello spacco praticato, avendo cura di sovrapporre i bordi di giunzione.
- ✓ Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- ✓ Sistemare le alette "A" ed avvitare le viti "B" fino al completo bloccaggio del piano cottura.
- ✓ Con un utensile ben affilato rificare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura.

LOCALE DI INSTALLAZIONE modelli a gas o gas/elettrici

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm².

Nel caso di apparecchi non dotati di dispositivi di sicurezza per assenza di fiamma, tale apertura deve avere una sezione minima di 200 cm².

Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso (norme UNI-CIG 7129). In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria.

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE modelli a gas o gas/elettrici

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 27).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 28).

Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione" (norme UNI-CIG 7029).

L'installatore deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione.

Un utilizzo intensivo e prolungato può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

Componenti illustrati in fig. 27 - 28:

- A** = Apertura per entrata aria
- C** = Cappa evacuazione prodotti della combustione
- E** = Elettroventilatore evacuazione prodotti della combustione

PARTE GAS

TIPI DI GAS (IT)

I gas da utilizzare possono essere raggruppati in 3 famiglie:

- ✓ Gas Butano-Propano (in bombola) G30/G31
- ✓ Gas Metano G20
- ✓ Gas Città G110 (solo per ITALIA)

Il piano cottura è predisposto e tarato per funzionare con il gas indicato nella targhetta caratteristiche applicata sull'apparecchio e su questo libretto istruzioni.

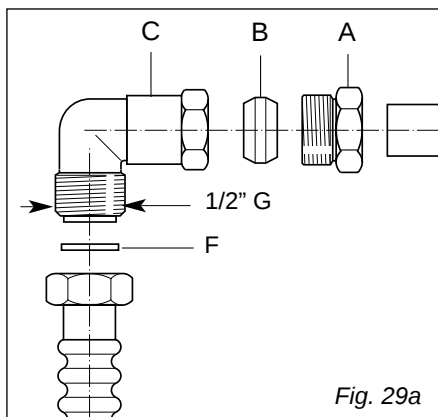


Fig. 29a

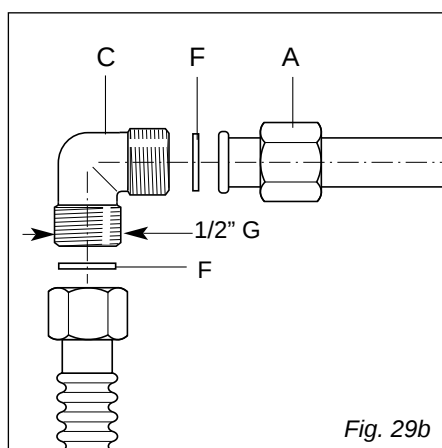


Fig. 29b

Allacciamento all'impianto gas (IT)

- ✓ **Cat: III 1a2H3+**
(per apparecchi con valvolatura di sicurezza)

- ✓ **Cat: II 2H3+**
(per apparecchi senza valvolatura di sicurezza)

Il raccordo del piano cottura è così composto (fig. 29a - 29b):

- ✓ 1 dado "A"
- ✓ 1 bicono "B"
- ✓ 1 raccordo a gomito "C"
- ✓ 1 guarnizione "F"

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 e 7131.

Nel caso di alimentazione con gas liquido, utilizzare dei regolatori di pressione conformi alla norma UNI-CIG 7432.

Il piano cottura deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi, oppure utilizzando tubi flessibili in acciaio inox a parete continua con attacchi filettati, conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima pari a 2000 mm.

Fare attenzione che nel caso di impiego di tubi metallici flessibili gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

Per permettere di mantenere lo spessore di 3 cm, il piano cottura è provvisto di un canale di contenimento del tubo di allacciamento.

Il raccordo di entrata gas è filettato G 1/2" e può essere ruotato nella direzione voluta dopo avere allentato la connessione raccordo "C" - dado "A" con due chiavi (fig. 30).

Si consiglia di non raggiungere mai la posizione orizzontale o verticale.

TIPI DI GAS (CH)

I gas da utilizzare possono essere raggruppati in 2 famiglie:

- ✓ Gas Butano-Propano (in bombola) G30/G31
- ✓ Gas Metano G20

Il piano cottura è predisposto e tarato per funzionare con il gas indicato nella targhetta caratteristiche applicata sull'apparecchio e su questo libretto istruzioni.

Allacciamento all'impianto gas (CH)

- ✓ Cat: II 2H3+

Il raccordo del piano cottura è così composto (fig. 29c - 29d):

- ✓ 1 dado "A"
- ✓ 1 bicono "B"
- ✓ 1 raccordo a gomito "C"
- ✓ 1 guarnizione "F"
- ✓ 1 raccordo conico "G"

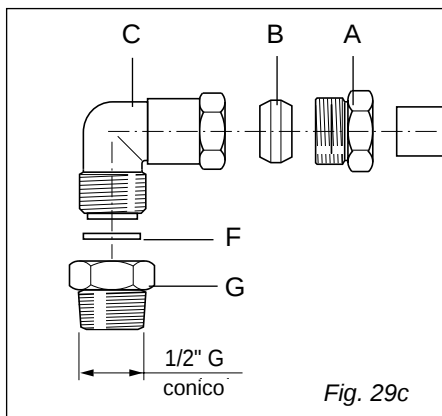


Fig. 29c

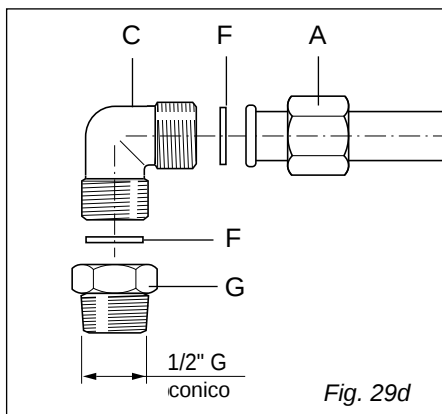


Fig. 29d

Il collegamento gas deve essere eseguito da un tecnico specializzato conformemente alle norme locali in vigore.

Prima di procedere al collegamento dell'apparecchio alla conduttura del gas montare il raccordo conico "G" (fornito con l'apparecchio) sul raccordo a gomito "C" interponendo la guarnizione "F".

Per permettere di mantenere lo spessore di 3 cm, il piano cottura è provvisto di un canale di contenimento del tubo di allacciamento.

Il raccordo di entrata gas è filettato G 1/2" e può essere ruotato nella direzione voluta dopo avere allentato la connessione raccordo "C" - dado "A" con due chiavi (fig. 30).

Si consiglia di non raggiungere mai la posizione orizzontale o verticale.

IMPORTANTE:

- ✓ **Non forzare mai alla rotazione il raccordo C senza avere prima allentato il dado A.**
- ✓ **La guarnizione F ed il bicono B (fig. 29a - 29b, 29c - 29d) sono gli elementi che garantiscono la tenuta della connessione gas. Si consiglia la loro sostituzione quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.**
- ✓ **Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni alla rampa del piano cottura.**
- ✓ **Fare attenzione che nel caso di impiego di tubi metallici flessibili gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.**
- ✓ **I tubi flessibili devono essere ispezionabili su tutta la lunghezza, sostituiti prima della data di scadenza (marchiata sul tubo) ed avere una lunghezza massima di 2 m.**
- ✓ **Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.**

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

In caso di utilizzo di un gas diverso da quello indicato sull'etichetta, è necessario adattare il piano cottura a questa nuova funzione:

1. Sostituire gli iniettori con quelli appropriati
2. Effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori

SOSTITUZIONE INIETTORI DEI BRUCIATORI A GAS

Ogni piano cottura ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas. Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori. Il diametro degli iniettori, espresso in centesimi di millimetro, è marchiato sul corpo di ciascuno di essi.

Per la sostituzione degli iniettori è necessario procedere nel modo seguente:

- ✓ Togliere griglie, coperchietti dei bruciatori e sfilare le manopole.
- ✓ Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "J" (Fig. 31) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

I bruciatori sono concepiti in modo da non richiedere la regolazione dell'aria primaria.

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI A GAS

Nel passaggio da un tipo di gas ad un altro, anche la portata minima del rubinetto deve essere corretta, considerando che in questa posizione la fiamma deve avere una lunghezza di circa 4 mm e deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

La regolazione si effettua a bruciatore acceso, nella seguente maniera:

- Portare la manopola in posizione di minimo.
- Sfilare la manopola del rubinetto.

Per i rubinetti con vite di regolazione all'interno dell'asta (fig. 32):

- ✓ con un cacciavite di diametro max. 3 mm ruotare la vite all'interno dell'asta del rubinetto fino alla corretta regolazione.

Per i rubinetti con vite di regolazione sul corpo (fig. 33):

- ✓ con un cacciavite ruotare la vite "A" fino alla corretta regolazione.
- ✓ nei modelli con accensione incorporata sulla manopola si accede alla vite "A" attraverso un apposito foro del microinterruttore.

Per il gas G30/G31 avvitare completamente la vite di regolazione.

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Nel caso che un rubinetto gas presentasse una resistenza alla rotazione, è necessario smontarlo, pulirlo accuratamente con benzina e spalmare un po' di grasso speciale resistente alle alte temperature.

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato.

TABELLE INIETTORI

Paesi: CH IT

Cat: II 2H3+

Tipo di gas: G20	BRUCIATORI	PORTATA MAX (HS - kW)	PORTATA MIN (HS - kW)	Ø INIETTORE (1/100 mm)	PRESSIONE GAS (mbar)
	Ausiliario (A)	1,00	0,30	0,72	20
	Semirapido (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Rapido (R)	3,00	0,75	1,15	
	Tripla corona (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Tripla corona (TRA)	3,50	1,50	1,35	

Tipi di gas: G30/G31	BRUCIATORI	PORTATA MAX (HS - kW)	PORTATA MIN (HS - kW)	Ø INIETTORE (1/100 mm)	PRESSIONE GAS (mbar)
	Ausiliario (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Semirapido (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Rapido (R)	3,00	0,75	0,85	
	Tripla corona (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Tripla corona (TRA)	3,50	1,50	0,95	

Paese: IT

Piani con valvolatura

Cat: III 1a2H3+

Tipo di gas: G110	BRUCIATORI	PORTATA MAX (HS - kW)	PORTATA MIN (HS - kW)	Ø INIETTORE (1/100 mm)	PRESSIONE GAS (mbar)
	Ausiliario (A)	1,00	0,30	1,45	8
	Semirapido (SR)	1,75	0,45	1,90	
	Rapido (R)	3,00	0,75	3,00	
	Tripla corona (TRC)	3,30	1,50	3,20	
	Tripla corona (TRA)	3,50	1,50	3,40	

Tipo di gas: G20	BRUCIATORI	PORTATA MAX (HS - kW)	PORTATA MIN (HS - kW)	Ø INIETTORE (1/100 mm)	PRESSIONE GAS (mbar)
	Ausiliario (A)	1,00	0,30	0,72	20
	Semirapido (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Rapido (R)	3,00	0,75	1,15	
	Tripla corona (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Tripla corona (TRA)	3,50	1,50	1,35	

Tipo di gas: G30/G31	BRUCIATORI	PORTATA MAX (HS - kW)	PORTATA MIN (HS - kW)	Ø INIETTORE (1/100 mm)	PRESSIONE GAS (mbar)
	Ausiliario (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Semirapido (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Rapido (R)	3,00	0,75	0,85	
	Tripla corona (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Tripla corona (TRA)	3,50	1,50	0,95	

PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- ✓ L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- ✓ L'apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- ✓ La spina bipolare deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza (modelli forniti con spina).
- ✓ Nel caso in cui l'apparecchio sia fornito senza spina, è necessario montare una spina normalizzata idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio (solo modelli a gas e misti).
- ✓ È possibile effettuare l'allacciamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- ✓ Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- ✓ Ad apparecchio installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.

– **N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Quando si noti un'incrinatura sulla superficie del piano cottura disinserire l'apparecchio dalla rete.

PIANI COTTURA A GAS & GAS + 1 PIASTRA ELETTRICA

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE "H05V2V2-F" resistenti alla temperatura di 90°C

✓ Piani cottura 3 GAS e 4 GAS
230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²

✓ Piani cottura 3 GAS + 1 ELETTRICO
230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm²

✓ Il cavo di alimentazione deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo di quello montato sull'apparecchio.

✓ Il cavo elettrico deve essere connesso alla morsettiera secondo lo schema di fig. 34.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

PIANI COTTURA 4 PIASTRE ELETTRICHE

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per allacciare il cavo di alimentazione al piano cottura operare come segue:

- ✓ Rovesciare il piano cottura
- ✓ Svitare le viti A e togliere la protezione B (fig. 35)
- ✓ Posizionare i cavallotti C sulla morsettiera D (fig. 36) secondo lo schema di fig. 37
- ✓ Aprire il fissacavo E (fig. 35)
- ✓ Inserire il cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguata (vedere capitolo specifico), nel passacavo F della protezione B e collegare i cavi di fase e di terra ai rispettivi morsetti della morsettiera D secondo lo schema di fig. 37.
- ✓ Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo E
- ✓ Rimontare la protezione B tendendo il cavo.

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE "H05V2V2-F" resistenti alla temperatura di 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 2,50 mm²

400 VAC 3N 50 Hz 5 x 1,50 mm²

400 VAC 2N 50 Hz 4 x 1,50 mm²

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

BUILT-IN COOKING HOBS

front panel controls

Instructions for Use

Dear Customer,

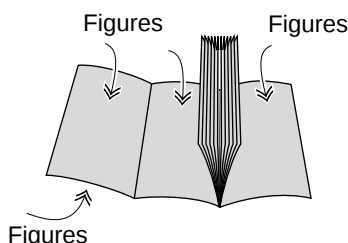
Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.



IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ Never touch the appliance with wet hands or feet;
- ✓ do not operate the appliance barefooted;
- ✓ do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- ✓ Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- ✓ The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .
- ✓ Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- ✓ The appliance was designed for non-professional use by private individuals in communal dwellings.
- ✓ The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.
- ✓ If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.
- ✓ The appliance should be installed and all the gas/electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions

These instructions are only valid for those countries whose identification symbol appears on the cover of the instruction booklet and on the appliance.

TIPS FOR THE USER

- ✓ During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- ✓ Keep children away from the cooking hob when it is in use.
- ✓ After use, ensure that the knobs are in position ● (off), and close the main gas delivery valve or the gas cylinder valve (gas or gas/ electrical appliances).
- ✓ When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed (gas or gas/ electrical appliances).
- ✓ The periodic lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel. In case of difficulty in the gas taps operation, call Service. (gas or gas/ electrical appliances).

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- ✓ This cooking hob is suitable for contact with foodstuffs, and complies with EEC Directive 89/109.
- This cooking hob (class 3) has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- ✓ This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the "Gas" Directive 90/396/EEC; (gas or gas/ electrical appliances);
 - safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 73/23 (for appliances with electrical parts);
 - safety requirements of EEC Directive "EMC" 89/336 (for appliances with electrical parts);
 - requirements of EEC Directive 93/68.

COOKING HOB 3 GAS with triple ring burner

The appliance has class 3

COOKING POINTS (fig. 1)

- | | |
|------------------------------|-----------|
| 1. Rapid burner (R) | - 3,00 kW |
| 2. Semirapid burner (SR) | - 1,75 kW |
| 3a. Triple ring burner (TRA) | - 3,50 kW |
| 3b. Triple ring burner (TRC) | - 3,30 kW |

DESCRIPTION CONTROL PANEL (fig. 1)

4. Rapid burner 1 (R2) control knob
5. Semirapid left burner 2 (SR) control knob
6. Triple ring burner 3 (TR) control knob
10. Electric gas-lighting device;
if the device is not installed, the
cooker may be provided with:
 - A gas-lighter incorporated into the
knob (★ symbol beside flame 🔥 -
max. heat/max. gas flow).
 - No gas-lighter (no ★ symbol
beside knobs).

Important Note:

- ✓ If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 15 - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

COOKING HOB 4 GAS with triple ring burner

The appliance has class 3

COOKING POINTS (fig. 2)

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| 1a. Triple ring burner (TRA) | - 3,50 kW |
| 1b. Triple ring burner (TRC) | - 3,30 kW |
| 2. Semirapid burner left (SR) | - 1,75 kW |
| 3. Semirapid burner right (SR) | - 1,75 kW |
| 4. Auxiliary burner (A) | - 1,00 kW |

DESCRIPTION CONTROL PANEL (fig. 2)

5. Triple ring burner 1 (TR) control knob
6. Semirapid left burner 2 (SR) control knob
7. Semirapid right burner 3 (SR) control knob
8. Auxiliary burner 4 (A) control knob
10. Electric gas-lighting device;
if the device is not installed, the
cooker may be provided with:
 - A gas-lighter incorporated into the
knob (★ symbol beside flame 🔥 -
max. heat/max. gas flow).
 - No gas-lighter (no ★ symbol
beside knobs).

Important Note:

- ✓ If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 15 - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

COOKING HOB 4 GAS

The appliance has class 3

COOKING POINTS (fig. 3)

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1. Rapid burner (R) | - 3,00 kW |
| 2. Semirapid burner left (SR) | - 1,75 kW |
| 3. Semirapid burner destro (SR) | - 1,75 kW |
| 4. Auxiliary burner (A) | - 1,00 kW |

DESCRIPTION CONTROL PANEL (fig. 3)

5. Rapid burner 1 (R2) control knob
6. Semirapid left burner 2 (SR) control knob
7. Semirapid right burner 3 (SR) control knob
8. Auxiliary burner 4 (A) control knob
10. Electric gas-lighting device;
if the device is not installed, the
cooker may be provided with:
 - A gas-lighter incorporated into the
knob (★ symbol beside flame 🔥 -
max. heat/max. gas flow).
 - No gas-lighter (no ★ symbol
beside knobs).

Important Note:

- ✓ If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 15 - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

COOKING HOB 3 GAS + 1 ELECTRIC HOTPLATE

This appliance has "Y"-type protection against overheating of the surrounding surfaces. It may be installed close to a side wall which is higher than the hob, provided a minimum distance of 100 mm is maintained

COOKING POINTS (fig. 4)

1. Rapid burner (R) - 3,00 kW
2. Semirapid burner (SR) - 1,75 kW
3. Auxiliary burner (A) - 1,00 kW
4. Electric hotplate Ø 145 -
Normal 1000 W, or rapid 1500 W

DESCRIPTION CONTROL PANEL (fig. 4)

5. Hotplate 4 control knob
6. Rapid burner 1 (R2) control knob
7. Semirapid burner 2 (SR) control knob
8. Auxiliary burner 3 (A) control knob
9. Electric hotplate pilot light
10. Electric gas-lighting device;
if the device is not installed, the
cooker may be provided with:
 - A gas-lighter incorporated into the knob (★ symbol beside flame  - max. heat/max. gas flow).
 - No gas-lighter (no ★ symbol beside knobs).

Important Note:

- ✓ If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 15 -not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

COOKING HOB 4 ELECTRIC HOTPLATES

POSITION OF ELECTRIC PLATES (fig. 5)

1. Front left electric plate Ø 180
2. Rear left electric plate Ø 180
3. Rear right electric plate Ø 145
4. Front right electric plate Ø 145

TYPES OF ELECTRIC PLATES

- ✓ Normal electrical plate Ø 145 - 1000 W
- ✓ Rapid electrical plate Ø 145 (central red dot) - 1500 W
- ✓ Normal electrical plate Ø 180 - 1500 W
- ✓ Rapid electrical plate Ø 180 (central red dot) - 2000 W

DESCRIPTION OF CONTROLS (fig. 5)

5. Front left electrical plate 1 control knob
6. Rear left electrical plate 2 control knob
7. Rear right electrical plate 3 control knob
8. Front right electrical plate 4 control knob
9. Electrical plates control lamp

HOW TO USE THE COOKER TOP

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 2.1) which control the safety valves.

Turning the knob so that the indicator line points to the symbols printed on the panel achieves the following functions:

- ✓ full circle  = closed valve
- ✓ symbol  = maximum aperture or flow
- ✓ symbol  = minimum aperture or flow

- ✓ To light one of the gas burners, hold a flame (e.g. a match) close to the top part of the burner, push in and turn the relative knob in an anti-clockwise direction, pointing the knob indicator towards the large flame symbol (i.e. max. gas flow).
- ✓ To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- ✓ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- ✓ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

VALVELESS ELECTRIC SPARK-LIGHTING GAS BURNERS

Models fitted with electric spark lighter button

On these cooker tops, to light one of the burners you have to push in and turn the relative knob to the maximum aperture position (large flame symbol) and press the electric lighter button until the flame has been lit.

Adjust the gas valve to the desired position.

Models fitted with electric lighter incorporated into the burner knobs

★ symbol beside the  symbol (max. heat/max. gas flow) (fig. 7).

To light one of the gas burners, push in and turn the relative knob to the maximum aperture position (large flame symbol) and hold the knob in until the flame has been lit.

The sparks produced by the lighter situated inside the relative burner will light the flame.

In the event that the local gas supply conditions makes it difficult to light the burner in maximum aperture position, try again with the knob in minimum position.

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE

In order to light the burner, you must:

- 1 – Turn the knob in an anti-clockwise direction up to the maximum aperture, push in and hold the knob;

In models with the gas lighter incorporated in the knob, this will light the gas. If there is no mains electrical supply, bring a lighted match close to the burner.

- 2 – For models with push-button lighting only: push the gas-lighter button.

- 3 – Wait about ten seconds after the gaslights before releasing the knob (starting time for the valve).

- 4 – Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed  position and repeat the operations for lighting.

Special wok grille - optional

(Figs. 8a and 8b.)

This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the largest burner.

Warning:

- ✓ Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- ✓ Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

GRILL FOR SMALL COOKWARE

Optional (fig. 9).

Put it on the auxiliary burner (the smallest) grid when small cookware is being used to prevent the cookware from tipping over.

CHOICE OF BURNER (fig. 10)

The symbols printed on the panel beside the gas knobs indicate the correspondence between the knob and the burner.

The most suitable burner is to be chosen according to the diameter and volume capacity of the container to be warmed. It is important that the diameter of the pots or pans suitably match the heating potential of the burners in order not to jeopardise the efficiency of the burners, bringing about a waste of gas fuel.

A small diameter pot or pan placed on a large burner does not necessarily mean that boiling conditions are reached quicker.

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE HOB'S		
BURNERS	MINIMUM	MAX.
Auxiliary	6 cm	14 cm
Semirapid	16 cm	20 cm
Rapid	20 cm	24 cm
Triple ring	24 cm	28 cm
Maximum diameter for woks: 36 cm.		

Caution!
*the cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.*

HOW TO USE THE HOB

ELECTRIC HOTPLATES

Never cook food directly on the electric hotplates! Always use a saucepan or special container.

NORMAL HOTPLATE

To turn on the electric hotplate, rotate the knob (fig. 11 or 12) to the desired setting.

The numbers from 1 to 6 or 1 to 12 indicate the operating positions with increasing number corresponding to higher temperature settings (fig. 14).

RAPID HOTPLATE (red dot)

The rapid hotplate control knob is similar to that of the normal hotplate, with 6 or 12 selectable heating positions (fig. 11 or 12).

The characteristics of this hotplate, which is also equipped with a thermostatic cut-off device, make it possible to:

- ✓ achieve the cooking temperature rapidly
- ✓ make full use of its output power using flat-bottomed pans
- ✓ limit the output power with unsuitable saucepans.

PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE (fig. 13)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

While using the electric hotplate, you must:

- ✓ avoid keeping it on without something on it;
- ✓ avoid pouring liquids on it while it is hot;
- ✓ use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- ✓ use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
- ✓ to save electricity, use lids whenever possible.
- ✓ never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

An indicator light located close to the control panel signals that the hotplate is operating

Caution!
the cooking hob becomes very
hot during operation.
Keep children well out of reach.

ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE

Position of switch		Type of cooking
0	0	Switched OFF
1	1	For melting operations (of butter or chocolate)
2	2	
2	2 3 4	To keep foods warm or heat small quantities of water.
3	4 5 6	To heat greater quantities of water and to whip creams and sauces.
3	6	Slow boiling, e.g. spaghetti, soups, boiled meats, to continue steam heating of roast meats and stews.
4	7	
4	7 8	For all kinds of fried foods, steaks, cutlets and cooking without a lid.
4	8 9 10	For browning of meat, cooked potatoes, fried fish and for boiling large quantities of water.
6	11 12	Rapid frying, grilled steaks, etc.

Fig. 14:

A - Warming

B - Cooking

C - Roasting - Frying

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL RECOMANDATION

- ✓ Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.
It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- ✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.
- ✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

ENAMELLED PARTS

- ✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
- ✓ Dry preferably with a chamois leather.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- ✓ These are to be cleaned with an appropriate product and dried carefully.
- ✓ Dry preferably with a chamois leather.
- ✓ **Note: regular use could cause discolouring around the burners, because of the high flame temperature.**

CONTROL KNOB

- ✓ The control knobs may be removed for cleaning but care should be taken not to damage the seal.

CLEANING ELECTRIC HOTPLATES

- ✓ Always clean when the hotplate is tepid.
- ✓ Use a soft cloth, dampened with water, and a little salt. To finish off, use a soft cloth with a little oil.

BURNERS AND GRIDS

- ✓ These parts can be removed and cleaned with appropriate products.
- ✓ After cleaning, the burners and their flame distributors must be well dried and correctly replaced (fig. 15).
- ✓ In appliances with electric ignition keep the electrode clean so that the sparks always strike.
- ✓ Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

GAS TAPS

- ✓ Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.
- ✓ In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

COOKING HOB WITH GLASS LID

- ✓ Do not close the glass lid when the electrical plates are still hot and when the oven, installed below the cooking hob is on or still hot.
- ✓ Do not rest hot pans or heavy objects on the cooker lid.
- ✓ Remove any spillages from the surface of the lid before opening.

CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor F and the cap C has been correctly positioned (see fig. 15) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode "S" (fig. 15) is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe "T" (fig. 15) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 9); the burner rib must be entered in their logement as shown by the arrow.

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 17).

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 17).

CLEANING THE TRIPLE RING BURNER (for models with internal vanes only).

Pay special attention to this burner: the four holes around the outside of the crown must always be kept clean.

When cleaning, remove the flame divider (Fig. 18) and use a cotton bud, toothbrush, or some other item to clean out any incrustations or dirt from the four holes marked "H" (Fig. 19).

This procedure is necessary to ensure the burner functions correctly.

Installation Instructions

IMPORTANT

- ✓ The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas (gas models or gas/electric models) by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- ✓ The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- ✓ Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- ✓ Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.
- ✓ *The appliance must be housed in heat-resistant units.*
- ✓ *These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.*
- ✓ *The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.*
- ✓ *Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).*

INSTALLATION

Cooking hobs 4 GAS and 3 GAS + 1 ELECTRIC HOTPLATE

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 20 has to be made, bearing in mind the following:

- ✓ within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
- ✓ the cooker top must be kept no less than 100 mm away from any side wall (fig. 20).
- ✓ the hob must be installed at least 35 mm from the wall.
- ✓ there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 21)
- ✓ if the hob is not installed over a built-in oven it is essential to install a heat baffle between the bottom of the hob and the underlying unit
- ✓ if the hob is installed over a built-in oven, there must be a distance of at least 30 mm between the two appliances. The two appliances should be connected to the gas supply with independent connections, and connect to the gas mains with independent connections, in compliance with the current laws in force.

3 GAS and 4 GAS cooking hobs with triple ring burners

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 18 has to be made, keeping in consideration the following:

- ✓ within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
- the cooker top must be kept no less than 100 mm away from any side wall (fig. 20).
- the hob must be installed at least 35 mm from the wall.
- there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 21)
- It is absolutely essential that you place a separator between the base of the hob and the drawer unit.

Cooking hobs 4 ELECTRIC HOTPLATES

IMPORTANTE

- ✓ The appliance afford type “Y” protection against overheating of surrounding surfaces. The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the cooktop (fig. 22).
- ✓ *The appliance must be housed in heat resistant units.*
- ✓ *These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.*

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 22 has to be made, keeping in consideration the following:

- ✓ within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
- ✓ the cooker top must be kept no less than 50 mm away from any side wall (fig. 22).
- ✓ the hob must be installed at least 65 mm from the wall.
- ✓ there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 24)

Notice: if an oven is installed under the hob, it must have a forced air convection cooling system. The natural air ventilation canals shown in Fig. 23 must allow the hob to cool properly.

INSTALLATION IN KITCHEN CABINET WITH DOOR (fig. 25)

(gas models or gas/electric models)

The fixture has to be made according to specific requirements in order to prevent the gas burners from going out, even when the flame is turned down to minimum, due to pressure changes while opening or closing the cupboard doors. It is recommended that a 30 mm clearance be left between the cooker top and the fixture surface.

(fig. 25)

S = Clearance

D = Door

P = Space for connections

FASTENING THE INSTALLATION BRACKETS (fig. 26)

- ✓ Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to fixture panels from 2 to 4 cm thick.
- ✓ Turn the cooker top upside down and fasten the brackets “A” to the appropriate socket holes, without tightening the screws “B” for the moment.
- ✓ Make sure that the brackets are fastened as shown in figure 26.

FASTENING THE COOKER TOP (fig. 26)

- ✓ Spread the sealing material “C” out along the fixture hole, making sure that the junctions overlap at the corners.
- ✓ Insert the cooker top into the hole and position it correctly.
- ✓ Adjust the position of the brackets “A” and tighten screws “B” to block the cooker top firmly in position.
- ✓ With a sharp cutter or trimmer knife trim the excess sealing material around the edge of the cooker top.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS (gas models or gas/electric models)

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with the current laws in force)

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm².

If the appliance does not have a no-flame safety device this opening must have an area of at least 200 cm².

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be so made that they cannot be blocked from either the outside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bedroom or a danger area (in compliance with the current laws in force). In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

(gas models or gas/electric models)

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion in the gas appliance to be discharged (fig. 27).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 28).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings" (in compliance with the current laws in force).

Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

Elements illustrated in fig. 27- 28:

- A = Air vent
- C = Extractor hood for products of combustion
- E = Electric fan to extract products of combustion

GAS SECTION

GASES

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- ✓ Butane/Propane gas (in cylinders) G30/G31
- ✓ Natural gas G20

The hob is ready and factory-set to run on the gas indicated on the characteristics plate mounted on the appliance, and printed in the instructions manual

Connecting to gas mains:

GB

- ✓ Cat: II 2H3+

The fitting is made up of: (fig. 29a - 29b):

- ✓ 1 nut "A"
- ✓ 1 bicone "B"
- ✓ 1 Elbow "C"
- ✓ 1 gasket "F"
- ✓ 1 conical elbow "G"

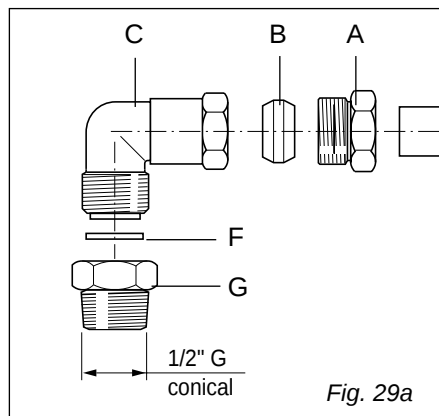


Fig. 29a

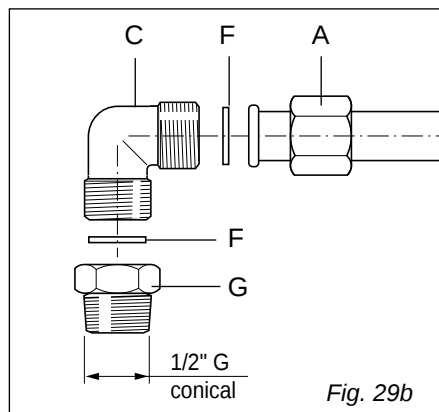


Fig. 29b

Connection to the gas main must be performed by a qualified technician, in compliance with the current laws in force.

Before connecting the appliance to the gas main, mount conical joint "G" (supplied with appliance) onto the elbow "C," upon which the washer "F" has been placed.

To maintain the thickness of 3 cm, the hob is fitted with a channel to contain the connection pipe.

The gas inlet union can be turned in the direction required after the union C - nut A connection has been slackened with two spanners (Fig. 30).

Never put it in the horizontal or vertical position.

IMPORTANT:

- ✓ **Never turn union C using force without first slackening nut A.**
- ✓ **Gasket F and bicone B (Fig. 29a - 29b) guarantee the seal of the gas connection. Replace them whenever they are even slightly deformed or imperfect.**
- ✓ **Any connection to fixed metal pipes must be done in such a way so as not to place undue stress on the hob chassis.**
- ✓ **If using flexible metal pipes, make sure they are not squashed, and do not come into contact with moving parts.**
- ✓ **Any flexible pipes must be so installed as to be easily inspected along their whole length. They must be changed before the expiry date (printed on the pipe itself) and not exceed 2 metres in length.**
- ✓ **After connecting to the gas mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.**

ADAPTING THE APPLIANCE TO FUNCTION WITH DIFFERENT TYPES OF GAS

In order to adapt the appliance to run on a gas type different from that indicated, the following must be done:

1. Change the nozzles for the appropriate type;
2. Set the minimum level on the burners.

The burner are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

REPLACING THE BURNER INJECTORS

Every cooking hob is provided with a set of injectors for the various types of gas.

Select the injectors to be replaced according to the table below.

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

OPERATIONS TO BE PERFORMED WHEN SUBSTITUTING THE INJECTORS

- ✓ Remove the gratings, the burner covers and the knobs;
- ✓ Using a wrench substitute the nozzle injectors "J" (Fig. 31) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burner are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

REGULATING THE BURNER MINIMUM SETTING

When changing from one type of gas to another, the minimum tap output must also be correct, considering that in this position the flame must be about 4 mm long and must remain lit even when the knob is turned sharply from the maximum to the minimum position.

The adjustment is performed with the burner lit, as follows:

- Turn the knob to the minimum position.
- Remove the tap knob.

On gas valves provided with adjustment screw in the centre of the shaft (fig. 32):

- ✓ Using a screwdriver with max. diameter 3 mm, turn the screw inside the tap until the correct setting is obtained.

On gas valves provided with adjustment screw on the valve body (fig. 33):

- ✓ Turn the screw "A" to the correct setting with a screwdriver.
- ✓ In models with a gas-lighter incorporated into the knob, turn screw "A" via the hole in the microswitch.

For G 30/G 31 gas, tighten the adjustment screw completely.

LUBRICATING THE GAS TAPS

If one of the gas taps becomes difficult to turn, dismantle it, thoroughly clean with petrol and apply special high-temperature grease.

These operations must be performed by a specialised engineer.

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

GB Cat: II 2H3+					
Gas type: G20	BURNERS	NOMINAL POWER (HS - kW)	REDUCED POWER (HS - kW)	Ø INJECTEUR (1/100 mm)	GAS PRESSURE (mbar)
	Auxiliary (A)	1,00	0,30	0,72	20
	Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Rapid (R)	3,00	0,75	1,15	
	Triple ring (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Triple ring (TRA)	3,50	1,50	1,35	
Gas type: G30/G31	BURNERS	NOMINAL POWER (HS - kW)	REDUCED POWER (HS - kW)	Ø INJECTEUR (1/100 mm)	GAS PRESSURE (mbar)
	Auxiliary (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Rapid (R)	3,00	0,75	0,85	
	Triple ring (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Triple ring (TRA)	3,50	1,50	0,95	

ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause harm and damage to people, animals or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the cooker's power rating (also indicated on the identification plate);
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ The colours of the wires in the hob power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter E or the earth symbol or coloured green/yellow;
 - connect the blue wire to the terminal marked with the letter N or coloured black;
 - connect the brown wire to the terminal marked with the letter L or coloured red.
- ✓ It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.
- ✓ After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in a accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adaptors, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

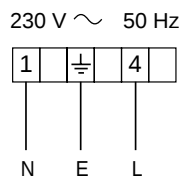
ELECTRIC HOB SUPPLY REQUIREMENTS

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The hob must be installed by a qualified electrician in line with all electrical and installation requirements published by the Institute of Electrical Engineers.

A double pole switch must be provided no further than 2 metres from the appliance to the electrical supply. All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.

If you are using the hob for the first time, or after a period of disuse, you should set the controls to position 1 for approximately 30 seconds, to dry out any humidity.



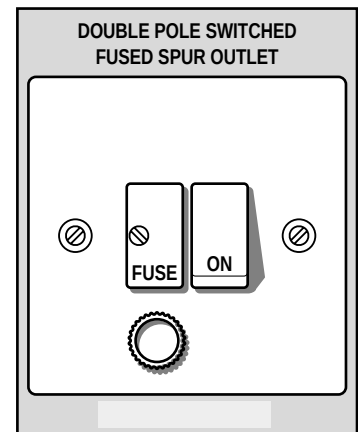
Connection of cables inside the hobs

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

GAS HOB AND GAS/ELECTRIC HOB SUPPLY REQUIREMENTS

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

This appliance must be connected by a competent person, using fixed wiring via a DOUBLE POLE SWITCHED FUSED SPUR OUTLET.



for gas hobs
use a **3 amp FUSE**

for gas/electric hobs
use a **FUSE from 4 to 30 amp**
In accordance with the maximum power rating shown on the data plate.

GENERAL SUPPLY REQUIREMENTS

We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician, who is a member of the N.I.C.E I C. and who will comply with the I.E.E. and local regulations.

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

Green & Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live.

As the colours of the wires in the mains lead for the appliance, may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your spur box, proceed as follows:

- 1) The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked **E** (Earth) or coloured Green.
- 2) The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked **N** (Neutral), or coloured Black.
- 3) The wire which is coloured brown must be connected to the terminal marked **L** (Live), or coloured Red.

COOKING HOBS GAS & GAS/ELECTRIC HOTPLATE

FEEDER SPECIAL CABLE SECTION

Type "H05V2V2-F"

resistance to temperatures of 90°C

- ✓ Cooking hobs 3 GAS and 4 GAS
230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²
- ✓ Cooking hob 3 GAS + 1 ELECTRIC
230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm²
- ✓ The supply cable must be replaced with a cable of the same type.
- ✓ The electrical cable must be connected to the terminal board following the diagrams of Fig. 34.

COOKING HOB 4 ELECTRIC HOTPLATES

ELECTRICAL CONNECTION

To connect the mains flex to the hob, proceed as follows:

- ✓ Upturn the hob
- ✓ Unscrew screws "A" and remove protection "B" (Fig. 35)
- ✓ Insert connecting plates "C" into terminal block "D" (Fig. 36) as shown in the diagram in Fig. 37.
- ✓ Unscrew cable clamp "E" (Fig. 35)
- ✓ Insert correct section and type mains flex (see special chapter) through mains hitch "F" of protection "B," and connect mains and earth wires to their respective terminals in block "D," in accordance with the diagram shown in Fig. 37.
- ✓ Tighten mains flex, and fix it with clamp "E."
- ✓ Replace protection "B," keeping flex taut.

FEEDER SPECIAL CABLE SECTION

Type "H05V2V2-F"

resistance to temperatures of 90°C

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 1,50 mm ²

The Manufacturer shall not be held responsible for any mistakes due to printing errors in this manual. The Manufacturer shall at all times reserve the right to modify its products, provided these do not compromise the essential safety characteristics thereof, without giving prior notice. This may occur for technical or commercial reasons.

PLANS DE CUISSON ENCASTRABLES

commandes avant

Mode d'emploi

Cher client

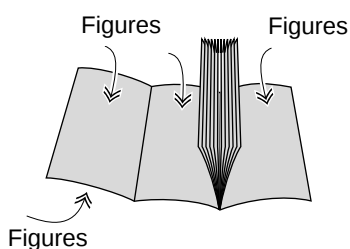
Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos produits.

Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et par conséquent dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommages résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.



PRECAUTIONS POUR L'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ✓ ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ✓ ne pas utiliser l'appareil, les pieds nus;
- ✓ ne pas laisser des enfants ou des handicapés utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- ✓ Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- ✓ Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- ✓ L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .
- ✓ Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- ✓ L'appareil est prévu pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.
- ✓ Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.
- ✓ Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- ✓ L'installation et tous les branchements au gaz/électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont le symbole d'identification figure sur la couverture de la notice d'emploi et sur l'appareil.

CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR

- ✓ Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Éviter de les toucher.
- ✓ Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.
- ✓ Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture et fermer le robinet principal de la conduite d'alimentation en gaz ou le robinet de la bonbonne (appareils à gaz ou gaz/électriques).
- ✓ Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est prudent de fermer le robinet d'alimentation du circuit gaz (appareils à gaz ou gaz/électriques).
- ✓ La lubrification périodique des robinets gaz doit être exclusivement effectuée par du personnel spécialisé. En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente (appareils à gaz ou gaz/électriques).

Déclaration de conformité CE

- ✓ Cette table de cuisson est destinée à entrer en contact avec les produits alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- ✓ Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- ✓ Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
- ✓ Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE (appareils à gaz ou gaz/électriques);
- ✓ Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE (appareils à gaz ou gaz/électriques);
- ✓ Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE (pour les appareils avec parties électriques);
- ✓ Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

TABLES DE CUISSON 3 GAZ avec brûleur à couronne triple

Cet appareil est de classe 3

DESCRIPTION DES FEUX (fig. 1)

1. Brûleur rapide (R) - 3,00 kW
2. Brûleur semi-rapide (SR) - 1,75 kW
- 3a. Super brûleur à couronne triple (TRA) - 3,50 kW
- 3b. Brûleur couronne triple (TRC) - 3,30 kW

DESCRIPTION DES COMMANDES (fig. 1)

4. Manette commande du brûleur rapide (1)
5. Manette commande du brûleur semi-rapide (2)
6. Manette commande du super brûleur (3)
10. Poussoir allumage électronique; S'il n'existe pas, l'appareil peut être:
 - équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes (symbole ★ près du symbole  - ouverture max ou débit max).
 - sans allumage électronique (aucun symbole ★ près des manettes).

REMARQUE:

- ✓ Si l'appareil est équipé d'un système de sécurité (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la fig. 15 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

TABLES DE CUISSON 4 GAZ avec brûleur à couronne triple

Cet appareil est de classe 3

DESCRIPTION DES FEUX (fig. 2)

- 1a. Super brûleur à couronne triple (TRA) - 3,50 kW
- 1b. Super brûleur à couronne triple (TRC) - 3,30 kW
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR) - 1,75 kW
3. Brûleur semi-rapide droit (SR) - 1,75 kW
4. Brûleur auxiliaire (A) - 1,00 kW

DESCRIPTION DES COMMANDES (fig. 2)

5. Manette commande du super brûleur (1)
6. Manette commande du brûleur semi-rapide gauche (2)
7. Manette commande du brûleur semi-rapide droit (3)
8. Manette commande du brûleur auxiliaire (4)
10. Poussoir allumage électronique; S'il n'existe pas, l'appareil peut être:
 - équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes (symbole ★ près du symbole  - ouverture max ou débit max).
 - sans allumage électronique (aucun symbole ★ près des manettes).

REMARQUE:

- ✓ Si l'appareil est équipé d'un système de sécurité (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la fig. 15 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

TABLES DE CUISSON 4 GAZ

Cet appareil est de classe 3

DESCRIPTION DES FEUX (fig. 3)

1. Brûleur rapide (R) - 3,00 kW
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR) - 1,75 kW
3. Brûleur semi-rapide droit (SR) - 1,75 kW
4. Brûleur auxiliaire (A) - 1,00 kW

DESCRIPTION DES COMMANDES (fig. 3)

5. Manette commande du brûleur rapide (1)
6. Manette commande du brûleur semi-rapide gauche (2)
7. Manette commande du brûleur semi-rapide droit (3)
8. Manette commande du brûleur auxiliaire (4)
10. Poussoir allumage électronique; S'il n'existe pas, l'appareil peut être:
 - équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes (symbole ★ près du symbole  - ouverture max ou débit max).
 - sans allumage électronique (aucun symbole ★ près des manettes).

REMARQUE:

- ✓ Si l'appareil est équipé d'un système de sécurité (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la fig. 15 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

TABLES DE CUISSON 3 GAZ + 1 PLAQUE ELECTRIQUE

Cet appareil est de type "Y" en ce qui concerne la protection contre les surchauffes des surfaces environnantes. Il peut être installé près d'une paroi latérale qui dépasse la hauteur du plan de travail, à une distance minimale de 100 mm.

DESCRIPTION DES FEUX (fig. 4)

1. Brûleur rapide (R) - 3,00 kW
2. Brûleur semi-rapide (SR) - 1,75 kW
3. Brûleur auxiliaire (A) - 1,00 kW
4. Plaque électrique Ø 145 - Normale 1000 W, ou rapide 1500 W

DESCRIPTION DES COMMANDES (fig. 4)

5. Manette commande de la plaque électrique 4
6. Manette commande du brûleur rapide 1
7. Manette commande du brûleur semi-rapide 2
8. Manette commande du brûleur auxiliaire 3
9. Voyant de fonctionnement plaque électrique
10. Poussoir allumage électronique; S'il n'existe pas, l'appareil peut être:
 - équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes (symbole ★ près du symbole  - ouverture max ou débit max).
 - sans allumage électronique (aucun symbole ★ près des manettes).

REMARQUE:

- ✓ Si l'appareil est équipé d'un système de sécurité (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la fig. 15 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

TABLE DE CUISSON 4 PLAQUES ELECTRIQUES

POINTS DE CUISSON (fig. 5)

1. Plaque électrique antérieure gauche Ø 180
2. Plaque électrique postérieure gauche Ø 180
3. Plaque électrique postérieure droite Ø 145
4. Plaque électrique antérieure droite Ø 145

PLAQUES ELECTRIQUE

- ✓ Plaque électrique normale Ø 145 - 1000 W
- ✓ Plaque électrique rapide Ø 145 (marque rouge) - 1500 W
- ✓ Plaque électrique normale Ø 180 - 1500 W
- ✓ Plaque électrique rapide Ø 180 (point rouge central) - 2000 W

DESCRIPTION DES COMMANDE (fig. 5)

5. Manette commande de la plaque électrique 1
6. Manette commande de la plaque électrique 2
7. Manette commande de la plaque électrique 3
8. Manette commande de la plaque électrique 4
9. Voyant de fonctionnement plaques électriques

UTILISATION TABLE DE CUISSON

BRULEURS A GAZ

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par les manettes indiquées sur la fig. 6; elles commandent les robinets équipés d'une fermeture de sécurité.

En faisant coïncider l'index de la manette avec les symboles gravés sur le bandeau de commandes, on obtient:

- ✓ disque plein ● = robinet fermé
- ✓ symbole  = ouverture max. ou débit max.
- ✓ symbole  = ouverture min. ou débit min.

- ✓ Pour allumer un des brûleurs, approcher une flamme de la partie supérieure du brûleur, appuyer sur la manette correspondant et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le symbole représentant une grande flamme (débit max.) coïncide avec celui qui se trouve sur le bandeau.
- ✓ Pour obtenir un débit plus réduit, tourner le manette jusqu'à fin de course, en correspondance du symbole représentant une petite flamme.
- ✓ Le débit maximum sert à porter rapidement à ébullition des liquides, tandis que le débit réduit permet de réchauffer lentement des aliments ou bien de maintenir à ébullition.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

BRULEURS A GAZ AVEC ALLUMAGE ELECTRONIQUE sans système de sécurité

Modèles avec poussoir d'allumage

Dans ce type de tables de cuisson, pour allumer l'un des brûleurs, il faut appuyer sur la manette correspondant au brûleur choisi et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme), puis appuyer sur la touche d'allumage jusqu'à ce que l'allumage se fasse.

Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Modèles avec allumage incorporé dans les manettes des brûleurs

Ces modèles se reconnaissent à leur symbole ★ à côté du symbole  - (ouverture max. ou débit max.) (fig. 6). Pour allumer l'un des brûleurs, appuyer sur la manette correspondante et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.

Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si des conditions locales particulières dans la distribution du gaz rendaient l'allumage du brûleur difficile avec la manette en position débit maximum, il est conseillé de répéter l'opération avec la manette en position débit minimum.

ALLUMAGE DES BRULEURS AVEC SYSTEME DE SECURITE

Pour allumer un brûleur:

- 1 – Faire tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour arriver sur la position correspondant au débit maximum. Appuyer sur la manette et la maintenir appuyée. Dans les modèles avec allumage incorporé dans la manette, l'allumage sera activé. En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.
- 2 – Seulement pour les modèles avec allumage à poussoir: - appuyer sur le poussoir de l'allumage électronique.
- 3 – Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
- 4 – Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour remettre en route, replacer la manette sur la position ●, puis répéter les opérations d'allumage.

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" - en option (fig.8a e 8b).

Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à couronne triple.

ATTENTION:

- ✓ L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- ✓ Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

PETITE GRILLE POUR PETIT RECIPIENTS En option (fig. 9).

Se place sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) quand on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter qu'ils ne se renversent.

CHOIX DU BRULEUR (fig. 10)

Les symboles gravés sur le bandeau à côté des manettes indiquent la correspondance entre manette et brûleur.

Le brûleur approprié doit être choisi selon le diamètre et la capacité des récipients.

Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur, afin de ne pas compromettre le rendement élevé et donc éviter un gaspillage de combustible.

Une petite casserole sur un grand brûleur ne porte pas à ébullition en un temps plus court.

DIAMETRES DES CASSEROLES UTILISABLES		
BRULEURS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliaire	6 cm	14 cm
Semi-rapide	16 cm	20 cm
Rapide	20 cm	24 cm
Super brûleur	24 cm	28 cm
Diamètre marmite WOK max.		36 cm

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

UTILISATION TABLE DE CUISSON

PLAQUES ELECTRIQUES

Ne jamais faire cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

PLAQUE NORMALE

Pour allumer la plaque électrique normale, tourner la manette (fig. 11 ou 12) sur la position désirée.

Les chiffres de 1 à 6 ou de 1 à 12 indiquent les positions de fonctionnement avec des températures croissant avec le nombre (fig. 14).

PLAQUE RAPIDE (point rouge)

La manette de commande de la plaque rapide est semblable à celle de la plaque normale avec 6 ou 12 positions de fonctionnement (fig. 11 ou 12).

Les caractéristiques de cette plaque, équipée d'un limiteur de chauffage, permettent:

- ✓ d'atteindre rapidement la température désirée
- ✓ d'exploiter au maximum la puissance avec des casseroles à fond plat
- ✓ de limiter la puissance quand la casserole n'est pas adaptée.

UTILISATION CORRECTE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE (fig. 13)

Une fois l'ébullition atteinte, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en se rappelant que la plaque continuera à émaner de la chaleur pendant encore 5 minutes après avoir été éteinte.

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut:

- ✓ éviter à tout prix de la faire fonctionner à vide (sans récipients);
- ✓ chercher au maximum à ne pas verser de liquides sur les plaques quand elles sont chaudes;
- ✓ ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique);
- ✓ toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la plaque.
- ✓ cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- ✓ ne jamais faire cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

Lorsque la plaque électrique fonctionne, le voyant, qui se trouve à côté de la manette, est allumé.

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir les enfants éloignés.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Position manette		Type de cuisson
0	0	Eteint
1	1	Pour faire fondre (beurre, chocolat)
2	2	
2	2	Pour garder des plats au chaud et faire chauffer de petites quantités de liquides.
	3	
	4	
3	4	Pour faire chauffer de plus grandes quantités, fouetter des crèmes et des sauces.
	5	
	6	
3	6	Pour faire bouillir lentement (pot-au-feu, pâtes, soupes, continuation de la cuisson à la vapeur de rôtis, plats mijotés.
4	7	Pour tous les types de fritures, côtelettes, biftecks, cuissons sans couvercle, par ex. risotto.
	8	
4	8	Pour la saisie des viandes, pommes de terre rôties, friture de poisson, et porter à ébullition de grandes quantités d'eau.
	9	
	10	
6	11	Friture rapide, steaks grillés, etc.
	12	

Fig. 14:

A - Réchauffage

B - Cuisson

C - Rôtissage - friture

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS GENERAUX

- ✓ Important: avant toute opération d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau et attendre qu'il soit refroidi.
- ✓ Nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau et un détergent liquide.
- ✓ Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- ✓ Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).

PARTIES EMAILLEES

- ✓ Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.
- ✓ Sécher soigneusement.

ACIER INOX

- ✓ Nettoyer avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- ✓ Sécher de préférence avec une peau de chamois.
- ✓ Remarque: Après un long usage, la zone autour des brûleurs et/ou des plaques électriques pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.

MANETTES

- ✓ Les manettes peuvent être retirées pour le nettoyage, en prenant soin de pas abîmer le joint.

PLAQUES ELECTRIQUES

- ✓ Le nettoyage doit se faire lorsque la plaque est tiède.
- ✓ Nettoyer avec un chiffon mouillé dans de l'eau salée et terminer en frottant avec un chiffon imbibé d'huile.

BRULEURS ET GRILLES

- ✓ Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.
- ✓ Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place (fig. 15).
- ✓ Sur les appareils avec allumage électronique, vérifier que l'électrode soit toujours propre de façon à ce que les étincelles puissent jaillir normalement.
- ✓ Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur siège.

ROBINETS GAZ

- ✓ La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.
- ✓ En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

TABLE DE CUISSON AVEC COUVERCLE EN VERRE

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre, lorsque les brûleurs ou les plaques électriques sont encore chauds ou si un éventuel four installé sous la table de cuisson est allumé ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme F et du chapeau C sur le brûleur (voir fig. 15), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (Fig. 15) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Dans les modèles qui ne possèdent pas de système de sécurité, vérifier que la sonde "T" (fig. 15) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité. La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

BRULEUR A COURONNE TRIPLE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 16, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.

Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 17).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau A et la bague B (fig. 17).

NETTOYAGE DU BRULEUR A COURONNE TRIPLE (seulement pour le modèle avec fentes internes)

Il faut porter une attention particulière à ce brûleur; les 4 fentes du pourtour de la coupe doivent toujours être propres.

Pour ce faire, enlever le répartiteur de flamme (fig. 18) et avec un instrument approprié (coton tige, petite brosse ou autre) libérer les 4 fentes H (fig. 19) d'éventuelles incrustations ou saletés qui s'y sont accumulées.

Cette opération sert à assurer le fonctionnement correct et sûr de ce brûleur.

Conseils pour l'installation

IMPORTANT

- ✓ L'installation, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz (modèles à gaz ou gaz/électriques), doivent être effectués par un **installateur qualifié**. La non observation de cette règle annule la garantie.
- ✓ L'installation gaz et électrique doit être effectuée correctement, en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- ✓ Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- ✓ *L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.*
- ✓ *Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm.*
- ✓ *Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 75°C au delà de la température ambiante.*
- ✓ *Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).*

INSTALLATION

Tables de cuisson 4 GAZ et 3 GAZ + 1 ELECTRIQUE

Pour encastrer la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 20, sans oublier que:

- ✓ à l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère, il faut laisser une distance minimale de 30 mm;
- ✓ toute paroi, se trouvant à côté de la table de cuisson, doit être à une distance minimale de 100 mm (fig. 20).
- ✓ laisser un espace d'au moins 35 mm entre la table de cuisson et la paroi qui se trouve derrière celle-ci (fig. 20).
- ✓ s'il y a un élément mural (ou une hotte) au-dessus de la table de cuisson, veiller à ce que la distance entre cet élément (ou cette hotte) et la grille de la table soit d'au moins 650 mm (voir également fig. 21).
- ✓ si la table de cuisson est installée sans être couplée à un four, il faut impérativement mettre une cloison de séparation entre le fond de la table de cuisson et l'élément d'encastrement.
- ✓ en cas d'assemblages four/table (qui est donc possible), laisser une distance de 30 mm minimale entre les deux appareils, effectuer le branchement au gaz avec des raccords indépendants conformément aux normes locales en vigueur.

Tables de cuisson 3 GAZ et 4 GAZ avec super brûleur

Pour encastrer la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 20, sans oublier que:

- ✓ à l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère, il faut laisser une distance minimale de 30 mm;
- ✓ toute paroi, se trouvant à côté de la table de cuisson, doit être à une distance minimale de 100 mm (fig. 20).
- ✓ laisser un espace d'au moins 35 mm entre la table de cuisson et la paroi qui se trouve derrière celle-ci (fig. 20).
- ✓ s'il y a un élément mural (ou une hotte) au-dessus de la table de cuisson, veiller à ce que la distance entre cet élément (ou cette hotte) et la grille de la table soit d'au moins 650 mm (voir également fig. 21).
- ✓ si la table de cuisson est installée sans être couplée à un four, il faut impérativement mettre une cloison de séparation entre le fond de la table de cuisson et l'élément d'encastrement.

Tables de cuisson 4 ELECTRIQUE

IMPORTANT

- ✓ Cet appareil est de type Y pour la protection contre la surchauffe des surfaces adjacentes. L'appareil peut être juxtaposé à une paroi latérale qui dépasse le plan de travail, en laissant une distance minimale entre la découpe et la paroi de 50 mm (fig. 22).
- ✓ *Ces appareils ont été conçus et construits pour être encastrés dans des meubles résistant à la chaleur.*
- ✓ *Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm.*

Pour encastrer la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 22, sans oublier que:

- ✓ à l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère, il faut laisser une distance minimale de 30 mm;
- ✓ toute paroi, se trouvant à côté de la table de cuisson, doit être à une distance minimale de 50 mm (fig. 22).
- ✓ laisser un espace d'au moins 65 mm entre la table de cuisson et la paroi qui se trouve derrière celle-ci (fig. 20).
- ✓ s'il y a un élément mural (ou une hotte) au-dessus de la table de cuisson, veiller à ce que la distance entre cet élément (ou cette hotte) et le dessus de la table soit d'au moins 650 mm (voir également fig. 24).

IMPORTANT: Si un four est monté sous la table de cuisson, celui-ci doit être muni d'un système de refroidissement interne forcé. Les bouches d'aération naturelle indiquées sur la fig. 23 doivent garantir le refroidissement de la table de cuisson.

INSTALLATION SUR DES MEUBLES AVEC PORTES

Modèles à gaz ou gaz/électriques (fig. 25)

Le meuble doit être construit avec des précautions particulières de façon à éviter que la pression et la dépression provoquées par les mouvements de fermeture et d'ouverture de la porte, même s'ils se font violemment, ne risquent pas d'éteindre les brûleurs, qu'ils soient réglés sur le maximum ou sur le minimum.

Il vaut mieux laisser un espace de dépression de 30 mm, entre le fond de la table de cuisson et le haut du meuble sur lequel il est installé.

(Fig. 4.2)

S = Espace de dépression

D = Porte

P = Espace nécessaire aux
branchements

MONTAGE DES PATTES DE FIXATION

(fig. 26)

- ✓ Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis, pour la fixation à des meubles d'une épaisseur de 2 à 4 cm.
- ✓ Retourner la table de cuisson et monter les pattes "A" dans les logements prévus, en serrant les vis "B" de quelques tours seulement.
- ✓ Veiller à bien monter les pattes, comme cela est indiqué sur la figure 26.

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

(fig. 26)

- ✓ Placer le joint "C" sur le meuble, au ras de l'ouverture qui a été pratiquée, en veillant à bien superposer les bords du joint.
- ✓ Introduire la table de cuisson dans l'ouverture et la positionner correctement.
- ✓ Placer les pattes "A" et serrer les vis "B" jusqu'à blocage complet de la table de cuisson.
- ✓ Avec un outil bien affilé, éliminer la partie du joint qui dépasse de la table de cuisson.

LOCAL D'INSTALLATION

Modèles à gaz ou gaz/électriques

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm².

Dans le cas d'appareils non équipés de dispositifs de sécurité pour l'absence de flamme, cette ouverture doit avoir une section minimale de 200 cm².

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Modèles à gaz ou gaz/électriques

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 27).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 28).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Pièce où l'installer" existent (conformément aux normes locales en vigueur).

L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

Composants illustrés sur la fig. 27 - 28:

A = Ouverture pour entrée de l'air

C = Hotte d'évacuation produits de combustion

E = Ventilateur électrique pour évacuation produits de combustion

FR - BE - CH 8

PARTIE GAZ



Cat: II 2E+3+

TYPES DE GAZ

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- ✓ Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- ✓ Gaz naturels (G20/G25)

S'assurer que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée (voir étiquette appliquée sur l'appareil et sur cette notice d'emploi).

Raccordement gaz pour:

Le groupe raccordement (fig. 29a - 29b) se compose de:

- ✓ 1 écrou "A"
- ✓ 1 bécane "B"
- ✓ 1 raccord coudé "C"
- ✓ 1 rondelle d'entanchéité "F"

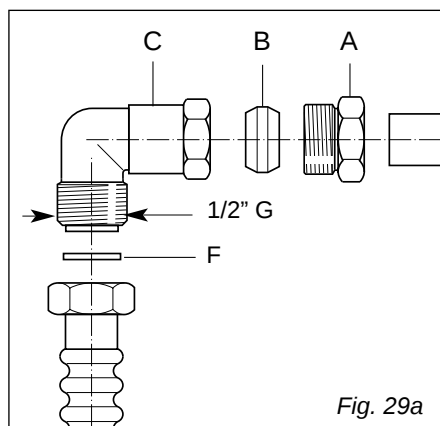


Fig. 29a

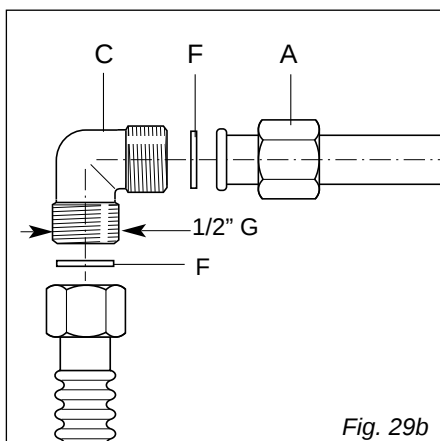


Fig. 29b

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Pour permettre de conserver l'épaisseur de 3 cm, la table de cuisson est munie d'une rainure de maintien du tube de raccordement.

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord "C" - écrou "A" à l'aide de deux clés (fig. 30).

Il est conseillé de ne jamais le mettre en position horizontale ou verticale.



Cat: II 2E+3+

TYPES DE GAZ

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- ✓ Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- ✓ Gaz naturels (G20/G25)

S'assurer que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée (voir étiquette appliquée sur l'appareil et sur cette notice d'emploi).

Raccordement gaz pour:

Le groupe raccordement (fig. 29c - 29d) se compose de:

- ✓ 1 écrou "A"
- ✓ 1 bico "B"
- ✓ 1 raccord coudé "C"
- ✓ 1 rondelle d'étanchéité "F"
- ✓ 1 raccord conique "G"

Le raccordement au gaz doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil à la conduite du gaz, monter le raccord conique "G" (fourni avec l'appareil) sur le raccord coudé "C", en interposant le joint "F".

Pour permettre de conserver l'épaisseur de 3 cm, la table de cuisson est munie d'une rainure de maintien du tube de raccordement.

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord "C" - écrou "A" à l'aide de deux clés (fig. 30).

Il est conseillé de ne jamais le mettre en position horizontale ou verticale.

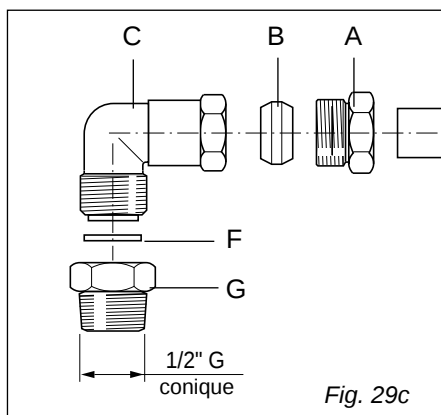


Fig. 29c

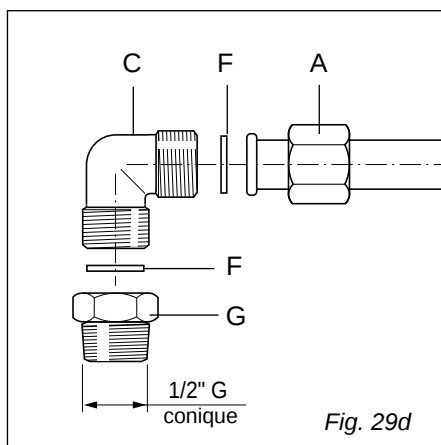


Fig. 29d



Cat: II 2H3+

TYPES DE GAZ

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- ✓ Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- ✓ Gaz naturels (G 20)

S'assurer que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée (voir étiquette appliquée sur l'appareil et sur cette notice d'emploi).

Raccordement gaz pour:

Le groupe raccordement (fig. 29c - 29d) se compose de:

- ✓ 1 écrou "A"
- ✓ 1 bico "B"
- ✓ 1 raccord coudé "C"
- ✓ 1 rondelle d'étanchéité "F"
- ✓ 1 raccord conique "G"

Le raccordement au gaz doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil à la conduite du gaz, monter le raccord conique "G" (fourni avec l'appareil) sur le raccord coudé "C", en interposant le joint "F".

Pour permettre de conserver l'épaisseur de 3 cm, la table de cuisson est munie d'une rainure de maintien du tube de raccordement.

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord "C" - écrou "A" à l'aide de deux clés (fig. 30).

Il est conseillé de ne jamais le mettre en position horizontale ou verticale.

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire

IMPORTANT:

- ✓ **Ne jamais forcer pour tourner le raccord C, avant d'avoir desserré l'écrou A.**
- ✓ **Le joint F et le bicolonne B (fig. 29a - 29b, 29c - 29d) sont les éléments de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.**
Il est conseillé de les remplacer lorsqu'ils présentent la moindre déformation ou imperfection.
- ✓ **Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de la table de cuisson.**
- ✓ **Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tubes métalliques flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.**
- ✓ **Les tubes souples doivent pouvoir être inspectés sur toute leur longueur et remplacés avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) et avoir une longueur maximale de 2 m.**
- ✓ **Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.**

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Au cas où l'on utilise un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, il faut adapter la table de cuisson à cette nouvelle fonction:

1. Remplacer les injecteurs par ceux appropriés.
2. Effectuer le réglage du minimum des brûleurs.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS

Chaque table de cuisson est dotée d'une série d'injecteurs pour les différents types de gaz.

Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Choisir les injecteurs suivant le tableau injecteurs ci-après. Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- ✓ Enlever grilles, chapeaux des brûleurs et retirer en les faisant glisser les manettes.
- ✓ A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (Fig. 31) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser.

REGLAGE DU MINIMUM DES BRULEURS A GAZ

En passant d'un type de gaz à un autre, le débit minimum du robinet doit être adapté, en tenant compte du fait que dans cette position la longueur de la flamme doit être d'environ 4 mm et qu'elle doit rester allumée y compris en passant brusquement du maximum au minimum.

Le réglage s'effectue alors que le brûleur est allumé en procédant comme suit:

- Amener la manette sur le minimum.
- Extraire la manette du robinet.

Pour les robinets avec vis de réglage à l'intérieur de l'axe (fig. 32):

- ✓ Tourner la vis à l'intérieur de l'axe du robinet jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis de 3 mm max. de diamètre.

Pour les robinets avec vis de réglage sur le corps (fig. 33):

- ✓ Tourner la vis "A" jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis.
- ✓ dans les modèles avec allumage électronique incorporé sur la manette, on parvient à la vis "A" par un trou spécial dans le microrupteur.

Pour le gaz G 30, visser complètement la vis de réglage

LUBRIFICATION DES ROBINETS DE GAZ

Si un robinet de gaz montre une certaine résistance quand on veut le tourner, il faut le démonter, le nettoyer avec soin avec de l'essence et le graisser avec de la graisse spéciale qui résiste aux températures élevées.

Les opérations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

TABLEAUX DES INJECTEURS

FR BE

Cat: II 2E+3+

Gaz: G20/G25	BRULEURS	Débit nominal (HS - kW)	Débit réduit (HS - kW)	Ø injecteur (1/100 mm)	PRESSION GAZ (mbar)
	Auxiliaire (A)	1,00	0,30	0,72	20/25
	Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Rapide (R)	3,00	0,75	1,15	
	Couronne triple (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Couronne triple (TRA)	3,50	1,50	1,35	
Gaz: G30/G31	BRULEURS	Débit nominal (HS - kW)	Débit réduit (HS - kW)	Ø injecteur (1/100 mm)	PRESSION GAZ (mbar)
	Auxiliaire (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Rapide (R)	3,00	0,75	0,85	
	Couronne triple (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Couronne triple (TRA)	3,50	1,50	0,95	

TABLEAUX DES INJECTEURS

CH

Cat: II 2H3+

Gaz: G20	BRULEURS	Débit nominal (HS - kW)	Débit réduit (HS - kW)	Ø injecteur (1/100 mm)	PRESSION GAZ (mbar)
	Auxiliaire (A)	1,00	0,30	0,72	20
	Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Rapide (R)	3,00	0,75	1,15	
	Couronne triple (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Couronne triple (TRA)	3,50	1,50	1,35	
Gaz: G30/G31	BRULEURS	Débit nominal (HS - kW)	Débit réduit (HS - kW)	Ø injecteur (1/100 mm)	PRESSION GAZ (mbar)
	Auxiliaire (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Rapide (R)	3,00	0,75	0,85	
	Couronne triple (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Couronne triple (TRA)	3,50	1,50	0,95	

PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée suivant les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu pour responsable.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- ✓ Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- ✓ La fiche bipolaire doit être branchée sur une prise reliée à la mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur (modèles fournis avec fiche).
- ✓ Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (seulement pour modèles à gaz et mixtes).
- ✓ On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- ✓ Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 °C.
- ✓ Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.
- **N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffes ou des brûlures.**

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement ou si la prise et la fiche de l'appareil étaient incompatibles, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié.

Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau.

TABLES DE CUISSON A GAZ & GAZ + 1 PLAQUE ELECTRIQUE

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION "H05V2V2-F"

résistants à une température de 90°C.

- ✓ Tables de cuisson 3 gaz et 4 gaz
230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²
- ✓ Tables de cuisson 3 gaz + 1 plaque électrique
230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm²
- ✓ Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.
- ✓ Le câble électrique doit être relié au bornier suivant le schéma de la fig. 34.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le débrancher du réseau électrique.

TABLES DE CUISSON 4 PLAQUES ELECTRIQUES

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour raccorder le câble d'alimentation à la table de cuisson, procéder de la façon suivante:

- ✓ Retourner la table de cuisson
- ✓ Dévisser les vis A et retirer la protection B (fig. 35)
- ✓ Placer les cavaliers C sur le bornier D (fig. 36) suivant le schéma de la fig. 37.
- ✓ Ouvrir le serre-fils E (fig. 35)
- ✓ Introduire le câble d'alimentation, de type et section appropriés (voir chapitre spécifique), dans le passage pour câbles F de la protection B et relier les phases et la terre aux bornes correspondantes du bornier D suivant le schéma de la fig. 37.
- ✓ Tendre le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-fils E
- ✓ Remonter la protection B en tendant le câble.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION "H05V2V2-F"

résistants à une température de 90°C.

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 1,50 mm ²

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich.

PLACAS DE COCCIÓN EMPOTRABLES

Mandos anteriores

Instrucciones para el uso

Apreciado Cliente:

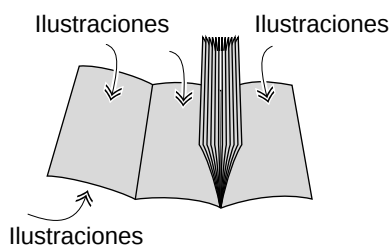
Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.



ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

Al utilizar cualquier aparato eléctrico es necesario respetar algunas reglas fundamentales, en especial las siguientes:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- No use el aparato con los pies descalzos;
- No permita que el aparato sea usado por niños o minusválidos, sin vigilancia.

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- ✓ Después de haber quitado el empaque, asegúrese de la integridad del aparato.
En caso de dudas no lo utilice y contacte al vendedor o a personal profesionalmente cualificado.
- ✓ El material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, cintas, etc.) no se debe dejar al alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.
- ✓ El embalaje está formado por material reciclable y está marcado por el símbolo ♻.
- ✓ No trate de modificar las características técnicas del aparato ya que puede ser peligroso.
- ✓ El aparato ha sido diseñado para uso particular, no profesional, en habitaciones domésticas.
- ✓ El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irrazonables.
- ✓ Si se decide no utilizar más este aparato (o se desea sustituirlo con un modelo nuevo) antes de eliminarlo se recomienda inutilizarlo de acuerdo con las normas vigentes en materia de protección de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas las partes que pueden resultar peligrosas, especialmente para los niños que se pusieran a jugar con el aparato fuera de uso.
- ✓ La instalación y relativas conexiones gas/electricidad deben ser efectuadas por personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y en base a las indicaciones del fabricante.

Estas instrucciones valen sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación están impresos en la tapa del folleto de instrucciones y en el aparato.

CONSEJOS PARA EL USUARIO

- ✓ Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!
- ✓ Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.
- ✓ Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada y cierre la espita del suministro de gas o el grifo de la bombona (aparatos de gas o gas/eléctricos).
- ✓ Cuando no se utiliza la placa de cocción, es prudente cerrar la espita del suministro de gas (aparatos de gas o gas/eléctricos).
- ✓ La lubricación periódica de los grifos del gas debe ser efectuada exclusivamente por personal especializado. En caso de anomalías de funcionamiento de los grifos del gas, llame al Servicio Asistencia (aparatos de gas o gas/eléctricos).

Declaración de conformidad CE

- ✓ Esta placa de cocción está destinada a entrar en contacto con productos alimenticios y está conforme con la Directriz Europea 89/109/CEE.
- ✓ Esta placa ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina.
Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.
- ✓ Esta placa de cocción ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:
- ✓ Requisitos de seguridad de la Directriz "Gas" 90/396/CEE; (aparatos de gas o gas/eléctricos)
- ✓ Requisitos de seguridad de la Directriz "Baja Tensión" 73/23/CEE (para aparatos con piezas eléctricas);
- ✓ Requisitos de seguridad de la Directriz "EMC" 89/336/CEE (para aparatos con piezas eléctricas);
- ✓ Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

PLACAS DE COCCIÓN 3 GAS con quemador triple corona

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN (fig. 1)

1. Quemador rápido (R) - 3,00 kW
2. Quemador semirrápido (SR) - 1,75 kW
- 3a. Quemador triple corona (TRA) - 3,50 kW
- 3b. Quemador triple corona (TRC) - 3,30 kW

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS (fig. 1)

4. Botón de mando quemador rápido (1)
5. Botón de mando quemador semirrápido (2)
6. Botón de mando quemador triple corona (3)
10. Pulsador de encendido eléctrico; Si no está presente, el aparato puede ser:
 - provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
 - sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTA:

- ✓ Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda "T" como se indica en la fig. 15 – que no hay que confundir con el electrodo "S" del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

PLACAS DE COCCIÓN 4 GAS con quemador triple corona

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN (fig. 2)

- 1a. Quemador de triple corona (TRA) - 3,50 kW
- 1b. Quemador de triple corona (TRC) - 3,30 kW
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR) - 1,75 kW
3. Quemador semirrápido derecho (SR) - 1,75 kW
4. Quemador auxiliar (A) - 1,00 kW

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS (fig. 2)

5. Botón de mando quemador triple corona (1)
6. Botón de mando quemador semirrápido izquierdo (2)
7. Botón de mando quemador semirrápido derecho (3)
8. Botón de mando quemador auxiliar (4)
10. Pulsador de encendido eléctrico; Si no está presente, el aparato puede ser:
 - provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
 - sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTA:

- ✓ Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda "T" como se indica en la fig. 15 – que no hay que confundir con el electrodo "S" del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

PLACA DE COCCIÓN 4 GAS

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN (fig. 3)

1. Quemador rápido (R) - 3,00 kW
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR) - 1,75 kW
3. Quemador semirrápido derecho (SR) - 1,75 kW
4. Quemador auxiliar (A) - 1,00 kW

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS (fig. 3)

5. Botón de mando quemador rápido (1)
6. Botón de mando quemador semirrápido izquierdo (2)
7. Botón de mando quemador semirrápido derecho (3)
8. Botón de mando quemador auxiliar (4)
10. Pulsador de encendido eléctrico; Si no está presente, el aparato puede ser:
 - provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
 - sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTA:

- ✓ Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda "T" como se indica en la fig. 15 – que no hay que confundir con el electrodo "S" del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

PLACA DE COCCIÓN 3 GAS + 1 FOCO ELÉCTRICO

Este aparato es de tipo "Y" por su grado de protección contra los sobrecalentamientos. Se puede instalar cerca de una pared lateral que supera la altura de la encimera a una distancia mínima de 100 mm.

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN (fig. 4)

1. Quemador rápido (R) - 3,00 kW
2. Quemador semirrápido (SR) - 1,75 kW
3. Quemador auxiliar (A) - 1,00 kW
4. Foco eléctrico Ø 145 - Normal 1000 W, o rápida 1500 W

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS (fig. 4)

5. Botón de mando foco eléctrica 4
6. Botón de mando quemador rápido 1
7. Botón de mando quemador semirrápido 2
8. Botón de mando quemador auxiliar 3
9. Luz indicadora funcionamiento placa eléctrica
10. Pulsador de encendido eléctrico; Si no está presente, el aparato puede ser:
 - provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo  - apertura máx. o capacidad máx.)
 - sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTA:

- ✓ Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda "T" como se indica en la fig. 15 – que no hay que confundir con el electrodo "S" del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

PLACAS DE COCCIÓN 4 FOCOS ELÉCTRICOS

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN (fig. 5)

1. Foco eléctrico anterior izquierdo Ø 180
2. Foco eléctrico posterior izquierdo Ø 180
3. Foco eléctrico posterior derecho Ø 145
4. Foco eléctrico anterior derecho Ø 145

DESCRIPCIÓN DE LOS FOCOS ELÉCTRICOS

- ✓ Foco eléctrico normal Ø 145 - 1000 W
- ✓ Foco eléctrico rápido Ø 145 - (punto rojo central) - 1500 W
- ✓ Foco eléctrico normal Ø 180 - 1500 W
- ✓ Foco eléctrico rápido Ø 180 (punto rojo central) - 2000 W

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS (fig. 5)

5. Botón de mando foco eléctrico 1
6. Botón de mando foco eléctrico 2
7. Botón de mando foco eléctrico 3
8. Botón de mando foco eléctrico 4
9. Luz indicadora funcionamiento focos eléctricos.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

QUEMADORES DE GAS

La entrada del gas en los quemadores está regulada por los botones ilustrados en la fig 6 que controlan los grifos dotados de cierre de seguridad.

Haciendo coincidir el índice del botón con los símbolos impresos en el panel de mandos del aparato se obtiene:

✓ disco lleno ● = grifo cerrado

✓ símbolo  = apertura máx. o capacidad máx.

✓ símbolo  = apertura mín. o capacidad mín.

✓ Para encender uno de los quemadores, acerque una llama a la parte superior del quemador, presione y gire el botón en sentido antihorario hasta hacer coincidir el símbolo que representa la llama grande (capacidad máxima) con la referencia del panel de mandos.

✓ Para obtener la capacidad mínima, gire hasta el tope el botón en correspondencia con el símbolo que representa la llama pequeña.

✓ La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los líquidos, mientras que la mínima permite calentar los alimentos de manera lenta o mantener la ebullición.

✓ Hay que seleccionar todas las posiciones de funcionamiento entre el punto máximo y el punto mínimo y nunca entre el punto máximo y el punto de cierre.

Quemadores de gas CON ENCENDIDO ELÉCTRICO Sin válvulas

Modelos con pulsador de encendido

En estas placas de cocción, para encender uno de los quemadores presione y gire el botón correspondiente al quemador elegido, hasta la posición de capacidad máxima (llama grande) y presione el pulsador de encendido hasta que se encienda el quemador.

Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Modelos con encendido incorporado en las empuñaduras de los quemadores

Estos modelos se identifican por el símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - (apertura máx o capacidad máx) (fig. 6).

Para encender uno de los quemadores, presione y gire el botón correspondiente, hasta la posición de capacidad máxima (llama grande) y manténgalo presionado hasta que se encienda el quemador.

Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

En caso de que particulares condiciones locales en el suministro de gas dificulten el encendido del quemador con el botón en la posición de capacidad máxima, se aconseja repetir la operación con el botón en la posición de capacidad mínima.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES CON VALVULAS DE SEGURIDAD

Para encender el quemador:

- 1 – Gire el botón del grifo en sentido antihorario, hasta la capacidad máxima y manténgalo presionado. En los modelos con encendido incorporado en el botón, se obtendrá la activación del encendido. Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador.
- 2 – Sólo para modelos con encendido de pulsador: - presione el pulsador del encendido electrónico.
- 3 – Espere unos diez segundos después del encendido del quemador antes de soltar el botón (tiempo de cebado de la válvula).
- 4 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Si la llama del quemador se apagara por cualquier motivo, la válvula de seguridad interrumpirá automáticamente el suministro del gas.

Para restablecer el funcionamiento, lleve el botón a la posición ● y repita entonces las operaciones de encendido.

PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” - opcional (fig. 8a y 8b).

Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador triple corona.

¡CUIDADO!:

- ✓ El uso de ollas “WOK” sin esta especial parrilla puede provocar graves anomalías al quemador.
- ✓ No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano.

REJILLA PARA PEQUEÑOS RECIPIENTES Opcional (fig. 9).

Se apoya en la parrilla del quemador auxiliar (el más pequeño) cuando se emplean recipientes de tamaño pequeño para evitar que se vuelquen.

ELECCIÓN DEL QUEMADOR (fig. 10)

La simbología impresa en el panel de mandos al lado de los botones indica la correspondencia entre botón y quemador.

El quemador adecuado se debe elegir según el diámetro y la capacidad del recipiente.

Es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la capacidad del quemador para no comprometer su elevado rendimiento y ahorrar energía.

Una olla pequeña sobre un quemador grande no permite obtener una ebullición más rápida.

DIÁMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	6 cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	20 cm
Rápido	20 cm	24 cm
Triple corona	24 cm	28 cm
diámetro olla WOK máx		36 cm

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción. Mantenga lejos a los niños.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

FOCOS ELÉCTRICOS

No cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos, sino en correspondientes ollas y contenedores.

ZONA DE COCCIÓN NORMAL

El encendido de la zona de cocción normal se produce girando el botón (fig. 11 o 12) en la posición deseada.

Los números desde el 1 hasta el 6 o el 1 hasta el 12 indican las posiciones de funcionamiento con temperatura en aumento según el número (fig. 14).

ZONA DE COCCIÓN RÁPIDA (estampilla roja)

El botón del mando de la zona de cocción rápida es igual al de la normal con 6 o 12 posiciones de funcionamiento (fig. 11 o 12).

Las características de esta zona de cocción, provista de un limitador de calentamiento, permiten:

- ✓ alcanzar rápidamente la temperatura
- ✓ aprovechar al máximo su potencia con ollas de fondo plano.
- ✓ limitar la potencia en caso de ollas inadecuadas.

USO CORRECTO DE LA PLACA ELÉCTRICA (fig. 13)

Al alcanzar la ebullición, reduzca la potencia de acuerdo con la intensidad de calentamiento deseada, recordando que el foco seguirá emanando calor aún por 5 minutos después de haberlo apagado.

Cuando se utiliza la placa eléctrica se deben respetar las siguientes indicaciones:

- ✓ evite absolutamente la marcha en vacío (sin recipientes).
- ✓ haga lo posible para no derramar líquidos sobre los focos cuando están calientes.
- ✓ utilice exclusivamente ollas con el fondo plano (tipo eléctrico).
- ✓ utilice siempre recipientes que cubran totalmente la superficie del foco.
- ✓ cocine posiblemente con olla tapada para ahorrar corriente eléctrica.
- ✓ no cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos sino utilice siempre ollas o adecuados recipientes.

El funcionamiento del foco eléctrico está señalizado por una luz indicadora en el panel de mandos.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción. Mantenga lejos a los niños.

TABLA PARA EL USO DE LAS FOCOS ELÉCTRICOS

Posición Botón		Tipo de cocción
0	0	Apagado
1	1	Para fundir mantequilla, chocolate.
2	2	
2	2 3 4	Para mantener caliente los alimentos y calentar pequeñas cantidades de líquido.
3	4 5 6	Calentar cantidades más grandes, batir cremas y salsas.
3 4	6 7	Para hervir lentamente, por ej. cocidos, espaguetis, sopas, para seguir cocinando a vapor asados, estofados, guisos.
4	7 8	Para todo tipo de frituras, chuletas, bistec, cocción si tapa, por ej. arroz guisado.
4 5	8 9 10	Para dorar carnes, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua.
6	11 12	Para frituras rápidas, bistecs a la plancha, etc.

Fig. 14:

A - Calentamiento

B - Cocción

C - Asar- Freir

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CONSEJOS GENERALES

- ✓ No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.
- ✓ Limpie la placa con un paño humedecido en agua caliente y jabón o agua y detergente líquido.
- ✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías o estropajos de virutas metálicas.
- ✓ Evite dejar sobre la superficie de cocción sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.).

SUPERFICIES ESMALTADAS

- ✓ Todas las partes esmaltadas deben ser lavadas, con una esponja, con agua y jabón u otros productos que no sean abrasivos.
- ✓ Séquelas cuidadosamente.

SUPERFICIES EN ACERO INOX

- ✓ Limpie las superficies en acero inox con productos adecuados disponibles en el comercio.
- ✓ Séquelas preferentemente con piel de gamuza.
- ✓ **Nota: El uso continuado podría modificar, en correspondencia de los quemadores y/o focos eléctricos, la coloración respecto a la original debido a la alta temperatura.**

BOTONES

- ✓ Los botones se pueden remover para la limpieza prestando atención a no dañar la guarnición.

LIMPIEZA DE LA PLACA ELÉCTRICA

- ✓ Efectúe la limpieza de la placa cuando está aún tibia.
- ✓ Limpie la placa con trapo humedecido de agua y sal y acabe fregando con un trapo impregnado de aceite.

QUEMADORES Y PARRILLAS

- ✓ Es posible sacar estas piezas para lavarlas con productos adecuados.
- ✓ Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y los vuelva a colocar correctamente en su alojamiento (fig. 15).
- ✓ En los aparatos con encendido eléctrico, compruebe que el electrodo esté siempre bien limpio para permitir que se produzcan correctamente las chispas
- ✓ **Nota:** Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

GRIFOS DEL GAS

- ✓ La lubricación periódica de los grifos del gas debe ser efectuada exclusivamente por personal especializado.
- ✓ En caso de anomalías en el funcionamiento de los grifos, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

PLACAS DE COCCIÓN CON TAPA DE VIDRIO

- ✓ No cierre la tapa de vidrio cuando los quemadores estén aún calientes o cuando el eventual horno instalado debajo de la placa esté encendido y todavía caliente.
- ✓ No apoye sobre la tapa de vidrio cacerolas u objetos pesados.
- ✓ Seque cualquier líquido eventualmente vertido en la tapa antes de abrirla.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES

Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero F y la tapa C del quemador (véase fig. 15) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

Compruebe que el electrodo "S" (fig. 15) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

En los modelos provistos de válvulas de seguridad, compruebe que la sonda "T" (fig. 15) cerca de cada quemador esté siempre limpia para permitir el regular funcionamiento de las válvulas de seguridad. Limpie la sonda y la bujía cuidadosamente.

QUEMADOR TRIPLE CORONA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 16, prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indicado por la flecha.

El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 17).

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa A y el anillo B (fig. 17).

LIMPIEZA DEL QUEMADOR TRIPLE CORONA (sólo para el modelo con ranuras interiores)

Hay que prestar especial atención a este quemador; las 4 ranuras perimetrales de la caja deben estar siempre limpias.

Para ejecutar esta operación, saque el mechero (fig. 18) y con un instrumento adecuado (bastoncitos de algodón, cepillo, etc.) limpie eventuales incrustaciones o suciedad acumulada en las 4 ranuras H (fig. 16).

Esta operación garantiza el funcionamiento correcto y seguro de este quemador.

Instrucciones para la instalación

IMPORTANTE

- ✓ La instalación, regulación y transformación de la placa de cocción para utilizar con otros gases debe ser efectuada por un **INSTALADOR CUALIFICADO**.

El incumplimiento de esta norma determina la invalidez de la garantía.

- ✓ El aparato debe ser instalado correctamente y de acuerdo con la normativa vigente y según las instrucciones del fabricante.
- ✓ Cualquier intervención se debe efectuar con el aparato desconectado de la red eléctrica.

- ✓ *La placa ha sido fabricada para empotrar en muebles resistentes al calor.*
- ✓ *Estas placas deben ser empotradas en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm.*
- ✓ *Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la encimera y tienen que resistir una temperatura 75°C superior a la temperatura ambiente.*
- ✓ *Hay que evitar la instalación cerca de materiales inflamables (por ej. cortinas).*

INSTALACIÓN

Placas de cocción 4 GAS y 3 GAS + 1 FOCO ELÉCTRICO

Para empotrar la placa en el mueble es necesario efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 20, teniendo presente que:

- ✓ En el interior del mueble, entre el fondo de la placa y la parte superior de una repisa debe haber una distancia mínima de 30 mm.
- ✓ Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 100 mm (fig. 20).
- ✓ La pared detrás de la placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 35 mm (fig. 20).
- ✓ Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 21).
- ✓ En caso de que la placa de cocción no se instale en combinación con un horno, es indispensable utilizar un tabique divisorio entre el fondo de la placa y el módulo a empotrar.
- ✓ En caso de que la placa se combine con un horno (lo cual resulta posible), deje una distancia mínima de 30 mm entre ambos aparatos. Efectúe la conexión al gas con empalmes independientes de acuerdo con las normas locales vigentes.

Placas de cocción 3 GAS y 4 GAS con quemador triple corona

Para empotrar la placa en el mueble es necesario efectuar una abertura de las dimensiones indicadas en la fig. 20, teniendo presente que:

- ✓ En el interior del mueble, entre el fondo de la placa y la parte superior de una repisa debe haber una distancia mínima de 30 mm.
- ✓ Cualquier pared al lado que sobresalga la placa tiene que estar a una distancia mínima de 100 mm (fig. 20).
- ✓ La pared detrás de la placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 35 mm (fig. 20).
- ✓ Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase también la figura 21).
- ✓ Es taxativo utilizar un tabique de separación entre el fondo de la placa y el módulo empotrable.

Placas de cocción 4 FOCOS ELÉCTRICOS

IMPORTANTE

- ✓ Este aparato es de tipo "Y" por lo que concierne la protección contra el sobrecalentamiento de las superficies circundantes. Es posible arrimar el aparato cerca de una pared lateral que supera la encimera a una distancia mínima de la pared de 50 mm (fig. 22).
- ✓ *La placa ha sido proyectada y fabricada para empotrar en muebles resistentes al calor.*
- ✓ *Estas placas deben ser empotradas en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm.*

Para empotrar la placa de cocción en el mueble, es necesario efectuar una abertura de las dimensiones indicadas en la fig. 22, teniendo presente que:

- ✓ En el interior del mueble, entre el fondo de la placa y la parte superior de una repisa debe haber una distancia mínima de 30 mm.
- ✓ Cualquier pared al lado que sobresalga la placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 50 mm (fig. 22);
- ✓ La pared detrás del placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 65 mm.
- ✓ Si encima del placa de cocción hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa debe quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 24).

¡IMPORTANTE!: Si se instala un horno debajo de la placa de cocción debe estar provisto de sistema de enfriamiento interno forzado. Los canales de aireación natural, ilustrados en la fig. 23, deben garantizar el enfriamiento de la placa de cocción.

INSTALACION EN MUEBLES CON PUERTAS

Modelos de gas o gas/eléctricos (fig. 25)

El mueble debe ser construido con las oportunas precauciones para evitar que la presión y la depresión provocadas por la apertura y cierre, incluso violentos, apaguen los quemadores regulados al mínimo o al máximo.

Se aconseja dejar un espacio de depresión de 30 mm entre el fondo de la placa y la parte superior del mueble.

(Fig. 4.2)

S = Espacio de depresión

D = Puerta

P = Espacio para las conexiones

MONTAJE DE LAS ALETAS DE FIJACIÓN (fig. 26)

- ✓ Cada placa de cocción está provisto de una serie de aletas y tornillos para la fijación a los muebles con un espesor de 2 a 4 cm.
- ✓ Gire la placa y monte las aletas "A" en el lugar correspondiente, enroscando los tornillos "B" un par de vueltas.
- ✓ Preste atención en montar las aletas como se indica en la fig. 26.

FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN (fig. 26)

- ✓ Extienda la guarnición "C" sobre el mueble a hilo del corte efectuado, teniendo cuidado de sobreponer los bordes de empalme.
- ✓ Inserte la placa en la abertura, colocándola correctamente.
- ✓ Disponga las aletas "A" y enrosque los tornillos "B" hasta fijar completamente la placa de cocción.
- ✓ Con una herramienta bien afilada elimine los bordes de la guarnición que salen de la placa.

LOCAL DE INSTALACIÓN

Modelos de gas o gas/eléctricos

El local donde se desea instalar la placa a gas debe tener una buena ventilación ya que es necesario para la combustión del gas (de acuerdo con las normas locales vigentes).

La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 100 cm².

En caso de aparatos desprovistos de dispositivos de seguridad por falta de llama, esta abertura debe tener una sección mínima de 200 cm².

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, se deben realizar de manera que no se puedan obstruir desde adentro o desde afuera.

Si no es posible realizar la abertura como se ha indicado arriba, el aire necesario puede proceder de un local adyacente, correctamente ventilado, con tal de que no sea un dormitorio o un ambiente peligroso (de acuerdo con las normas locales vigentes).

En este caso, la puerta de la cocina debe permitir la entrada del aire.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN

Modelos de gas o gas/eléctricos

Los gases de combustión de la placa deben descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 27).

Si no es posible se puede utilizar un electroventilador, aplicado a la pared exterior o a una ventana, con una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 28).

El electroventilador solamente se puede instalar si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el párrafo "Local de instalación" (de acuerdo con las normas locales vigentes).

El encargado de la instalación debe respetar las normas locales vigentes en materia de ventilación y descarga de los gases de combustión.

Un uso intensivo y prolongado puede necesitar una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana o un sistema más eficaz, como aumentar la potencia de aspiración mecánica si existiera.

Componentes ilustradas en la fig. 27 - 28

A = Abertura para la entrada del aire

C = Campana de evacuación de los gases de combustión

E = Electroventilador para evacuación de los gases de combustión

PARTE GAS

TIPOS DE GAS

Los gases utilizados normalmente se pueden agrupar en dos familias

- Gases licuados: gas Butano (G 30) y gas Propano (G 31)
- Gas natural (G 20)

La placa de cocción está predispuesta y calibrada para funcionar con el gas indicado en la placa de características aplicadas en el aparato y en este folleto de instrucciones.

Conexión a la red del gas: ES

El empalme de la placa de cocción (fig. 29a - 29b) está compuesto por:

- ✓ 1 tuerca de racord "A"
- ✓ 1 bicono "B"
- ✓ 1 codo de unión "C"
- ✓ 1 arandela "F"

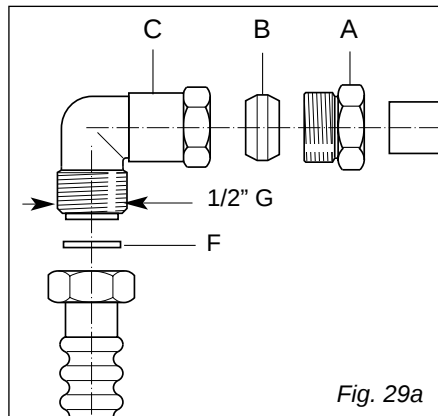


Fig. 29a

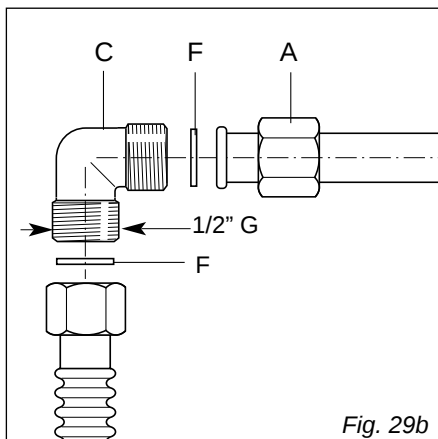


Fig. 29b

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.

Para permitir mantener el espesor de 3 cm., la placa está provista de un canal que contiene el tubo de conexión.

El empalme de entrada del gas está fileteado con G 1/2" y se puede girar en la dirección deseada después de haber aflojado la conexión del codo de unión "C" - tuerca de racord "A" con dos llaves (fig. 30).

Se aconseja no alcanzar jamás la posición horizontal o vertical.

IMPORTANTE:

- ✓ **No fuerce jamás la rotación del codo de unión C sin haber previamente aflojado la tuerca de racord A.**
- ✓ **La guarnición F y el bicono B (fig. 29a - 29b) son elementos que garantizan la estanqueidad de la conexión del gas. Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.**
- ✓ **La conexión mediante tubos metálicos rígidos no tiene que provocar solicitaciones a la rampa de la placa de cocción.**
- ✓ **Preste atención al utilizar tubos mecánicos flexibles que no entren en contacto con piezas móviles o aplastadas.**
- ✓ **Los tubos flexibles deben haber sido inspeccionados en toda su longitud, sustituidos antes de la fecha de vencimiento (impresa en el tubo) y tener una longitud máxima de 2 m.**
- ✓ **Una vez efectuada la conexión, compruebe la estanqueidad de la misma con una solución jabonosa; de ninguna manera utilice una llama.**

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GASES

Si se utiliza un gas diferente del indicado en la etiqueta, es necesario adaptar la placa a esta nueva función:

1. Cambie los inyectores con otros apropiados.
2. Efectúe la regulación del mínimo de los quemadores.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

Cada placa tiene está provista de una serie de inyectores para los varios tipos de gas.

Si no se suministran con la placa, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

- ✓ Saque las parrillas, las tapas de los quemadoras y extraiga los cuerpos.
- ✓ Con una llave fija cambie las boquillas "J" (fig. 31) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

REGULACIÓN DEL MÍNIMO EN LOS QUEMADORES DE GAS

Al cambiar tipo de gas, es necesario regular el flujo mínimo del grifo, considerando que en esta posición la llama debe tener una longitud aproximada de 4 mm y quedar encendida inclusive al pasar bruscamente del máximo al mínimo.

La regulación se debe efectuar con el quemador encendido de la siguiente manera:

- Lleve el botón a la posición de mínimo.
- Extraiga el botón del grifo.

Para los grifos con tornillo de regulación adentro de la varilla (fig. 32):

- ✓ Con un destornillador de diámetro máx. 3 mm gire el tornillo en el interior de la varilla del grifo hasta la correcta regulación.

Para grifos con tornillos de regulación en el cuerpo (fig. 33):

- ✓ Con un destornillador gire el tornillo "A" hasta la correcta regulación.
- ✓ En los modelos con encendido incorporado en el cuerpo, se accede al tornillo "A" por medio del orificio del microinterruptor.

LUBRICACIÓN DE LOS GRIFOS DE GAS

En caso de difícil rotación de un grifo de gas, es necesario desmontarlo, limpiarlo cuidadosamente con gasolina y untarlo con grasa especial resistente a temperaturas altas.

Estas operaciones deben ser efectuadas por personal cualificado.

Los quemadores están proyectados de manera que no se requiera la regulación del aire primario.

Para el gas G 30/G 31 enrosque completamente el tornillo de regulación.

TABLA DE INYECTORES

ES

Cat: II 2H3+

Tipo de gas: G20	QUEMADORES	CAPACIDAD NOMINAL (HS - kW)	CAPACIDAD MIN. (HS - kW)	Ø INYECTOR (1/100 mm)	PRESION GAS (mbar)
	Auxiliair (A)	1,00	0,30	0,72	20
	Semirrápido (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Rápido (R)	3,00	0,75	1,15	
	Triple corona (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Triple corona (TRA)	3,50	1,50	1,35	
Tipo de gas: G30/G31	QUEMADORES	CAPACIDAD NOMINAL (HS - kW)	CAPACIDAD MIN. (HS - kW)	Ø INYECTOR (1/100 mm)	PRESION GAS (mbar)
	Auxiliair (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Semirrápido (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Rápido (R)	3,00	0,75	0,85	
	Triple corona (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Triple corona (TRA)	3,50	1,50	0,95	

PARTE ELÉCTRICA

¡IMPORTANTE! las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- ✓ La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal especializado y según las normas vigentes.
- ✓ El aparato debe ser conectado a la red eléctrica comprobando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, también indicada en la placa.
- ✓ La clavija bipolar debe estar conectada con una toma, a su vez conectada a una instalación de puesta a tierra de acuerdo con las normas de seguridad (modelos provistos de clavija).
- ✓ En caso de que el aparato haya sido suministrado sin clavija, es necesario montar una clavija normalizada adecuada a la potencia absorbida por el aparato (sólo modelos de gas y mixtos).
- ✓ Es posible efectuar conexiones directas a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura min. entre los contactos de 3 mm.
- ✓ El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe estar instalado de manera que no supere nunca los 75°C.
- ✓ Después de la instalación del horno, el interruptor o el enchufe deberán estar siempre accesibles.
- **N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.**

En caso de que la conexión solicitara modificaciones a la i eléctrica doméstica o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal especializado para efectuar el cambio, que deberá además comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

Si la placa de cocción está rajada, desconecte el aparato de la red.

PLACAS DE COCCIÓN A GAS & GAS + 1 FOCO ELÉCTRICO

SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN "H05V2V2-F"

Resistentes a la temperatura de 90°C

- ✓ Placas de cocción 3 GAS y 4 GAS
230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²
- ✓ Placas de cocción 3 GAS + 1 foco ELÉCTRICO
230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm²
- ✓ El cable de alimentación debe ser sustituido con un cable del mismo tipo del montado en el aparato.
- ✓ El cable eléctrico debe estar conectado con la regleta de bornes de acuerdo con el esquema expuesto en la fig. 34.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, se debe absolutamente desconectar la placa de la red eléctrica.

PLACAS DE COCCIÓN 4 FOCOS ELÉCTRICOS

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para conectar el cable de alimentación a la placa de cocción, proceda como se indica a continuación:

- ✓ Vuelque la placa de cocción
- ✓ Afloje los tornillos A y saque la protección B (fig. 35)
- ✓ Posicione los pernos de U C en la regleta de bornes D (fig. 36) de acuerdo con el esquema de la fig. 37
- ✓ Abra el fijacable E (fig. 35)
- ✓ Inserte el cable de alimentación, de tipo y sección adecuada (véase el capítulo específico) en el pasacable F de la protección B y conecte los cables de gas y de tierra en los respectivos bornes de la regleta D de acuerdo con el esquema de la fig. 37.
- ✓ Extienda el cable de alimentación y sujételo con el fijacable E.
- ✓ Vuelva a montar la protección B extendiendo el cable.

SECCION DE CABLES DE ALIMENTACION "H05V2V2-F"

Resistentes a la temperatura de 90°C

- 230 VAC 50 Hz 3 x 2,50 mm²
- 400 VAC 3N 50 Hz 5 x 1,50 mm²
- 400 VAC 2N 50 Hz 4 x 1,50 mm²

El fabricante no responde por posibles errores de impresión o de transcripción contenidos en el presente folleto.

Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios productos, en cualquier momento y sin aviso previo, eventuales oportunas modificaciones por cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

FOGÃO POR ENCAIXE comandos na frente

Instruções para o uso

Gentil cliente:

Prezado cliente:

Expressamo-lhe nosso agradecimento pela preferência que nos brindou comprando um de nossos produtos.

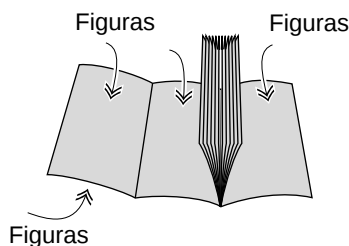
As advertências e as sugestões expostas a seguir foram concebidas para a Sua segurança e incolumidade, bem como de terceiros.

Ademais, permitem-lhe desfrutar todas as possibilidades oferecidas pelo aparelho.

Conserve com cuidado o presente manual de instruções, pois ser-lhe-á útil no futuro, no caso você ou qualquer outra pessoa tivesse dúvidas sobre o seu funcionamento.

Este aparelho deverá ser destinado somente ao uso para o qual foi expressamente concebido, isto é para cozinhar alimentos. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos devidos a uso impróprio, errôneo ou irracional deste aparelho.



ADVERTÊNCIAS PARA O USO DE APARELHOS ELÉCTRICOS

O uso de qualquer aparelho eléctrico exige o cumprimento de algumas normas fundamentais, em particular:

- ✓ Não toque o aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- ✓ Não use o aparelho com os pés nus.
- ✓ Não permita que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a devida vigilância.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos devidos a usos impróprios, errôneos ou irracionais.

ADVERTÊNCIAS E SUGESTÕES IMPORTANTES

- ✓ Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se sobre a integridade do aparelho. No caso de dúvidas, não utilize o aparelho e consulte o seu fornecedor ou pessoal profissionalmente qualificado.
- ✓ Os elementos que constituem a embalagem (saquinhos de plástico, poliestireno expandido, pregos, fitas metálicas, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois podem constituir uma potencial fonte de perigo.
- ✓ A embalagem está constituída por material recuperável e está marcada com o símbolo
- ✓ Não tente alterar as características técnicas do produto, visto que pode ser perigoso.
- ✓ O aparelho foi concebido para ser utilizado privadamente para uso não profissional em moradias comuns.
- ✓ O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos devidos a usos impróprios, errôneos e irracionais.
- ✓ No caso decidisse não mais utilizar este aparelho (ou tivesse que substituir um velho modelo), antes de enviá-lo à sucata, recomenda-se torná-lo inutilizável no cumprimento das normas vigentes em matéria de tutela da saúde e da poluição ambiental, tornando inócuos também os elementos que poderiam constituir uma fonte de perigo, especialmente para as crianças, que poderiam servir-se do aparelho fora de uso para suas brincadeiras.
- ✓ A instalação e todas as ligações ao gás e eléctricas devem ser efectuadas por pessoal profissionalmente qualificado, no pleno cumprimento das vigentes normas de segurança e seguindo escrupulosamente as indicações fornecidas pelo fabricante.

Estas instruções são válidas somente para os países de destino do aparelho, cujos símbolos de identificação estão gravados na capa do manual de instruções e no mesmo aparelho.

SUGESTÕES PARA O USUÁRIO

- ✓ Durante e imediatamente após o funcionamento, algumas partes da fogão alcançam temperaturas muito elevadas, portanto, evite tocá-las.
- ✓ Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho, especialmente quando o mesmo está funcionando.
- ✓ Após ter utilizado o fogão, certifique-se que o indicador dos botões esteja em posição de fechamento e feche também a torneira principal do conduto de distribuição do gás ou a torneira do balão de gás (aparelhos a gás ou a gás/eléctricos).
- ✓ Quando a fogão não está sendo utilizado, sugere-se fechar a torneira do distribuidor da linha do gás (aparelhos a gás ou a gás/eléctricos).
- ✓ A lubrificação periódica das torneiras de gás deve ser efectuada exclusivamente por pessoal especializado. No caso de anomalias de funcionamento das torneiras de gás, solicite a intervenção do Serviço de Assistência (aparelhos a gás ou a gás/eléctricos).

Declaração de conformidade CE

- ✓ Esta fogão é destinado a entrar em contacto com produtos alimentícios e está em conformidade com a Directiva Europeia 89/109/CEE.
- ✓ Esta fogão foi concebido e realizado para ser utilizado apenas como aparelho para cozinhar alimentos. Qualquer outro uso (aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- ✓ Este fogão foi concebido, realizado e colocado no mercado no pleno cumprimento dos:
- ✓ Requisitos de segurança da Directiva "Gás" 90/396/CEE; (para aparelhos a gás ou a gás/eléctricos)
- ✓ Requisitos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" 73/23/CEE (para aparelhos com componentes eléctricos);
- ✓ Requisitos de protecção da Directiva "EMC" 89/336/CEE (para aparelhos com componentes eléctricos);
- ✓ Requisitos da Directiva 93/68/CEE.

FOGÕES COM 3 LUMES DE GÁS com boca de coroa tripla

Este aparelho é de classe 3

PONTOS DE COZEDURA (fig. 1)

1. Boca rápida (R) - 3,00 kW
2. Boca semi-rápida (SR) - 1,75 kW
- 3a. Boca de coroa tripla (TRA) - 3,50 kW
- 3b. Boca de coroa tripla (TRC) - 3,30 kW

PAINEL DOS COMANDOS (fig. 1)

4. Botão de comando da boca rápida (1)
5. Botão de comando da boca semi-rápida (2)
6. Botão de comando da boca de coroa tripla (3)
10. Botão de ignição eléctrica; se não estiver presente, o aparelho pode ser:
 - provido de ignição eléctrica incorporada nos botões (símbolo ★ perto do símbolo 🔥 - abertura máx. ou vazão máx.).
 - sem ignição eléctrica (nenhum símbolo ★ perto dos botões).

NOTA:

- ✓ Se o aparelho estiver equipado com válvulas de segurança (perto de cada boca está presente uma sonda "T" tal como ilustrado na fig. 15 – que não deve ser confundida com o eléctrodo "S" da ignição eléctrica), a distribuição do gás é bloqueada se a chama se apagar acidentalmente.

FOGÕES COM 4 LUMES DE GÁS com boca de coroa tripla

Este aparelho é de classe 3

PONTOS DE COZEDURA (fig. 2)

- 1a. Boca de coroa tripla (TRA) - 3,50 kW
- 1b. Boca de coroa tripla (TRC) - 3,30 kW
2. Boca semi-rápida esquerda (SR) - 1,75 kW
3. Boca semi-rápida direita (SR) - 1,75 kW
4. Boca auxiliar (A) - 1,00 kW

PAINEL DOS COMANDOS (fig. 2)

5. Botão de comando da boca de coroa tripla (1)
6. Botão de comando da boca semi-rápida esquerda (2)
7. Botão de comando da boca semi-rápida direita (3)
8. Botão de comando da boca auxiliar (4)
10. Botão de ignição eléctrica; se não estiver presente, o aparelho pode ser:
 - provido de ignição eléctrica incorporada nos botões (símbolo ★ perto do símbolo 🔥 - abertura máx. ou vazão máx.).
 - sem ignição eléctrica (nenhum símbolo ★ perto dos botões).

NOTA:

- ✓ Se o aparelho estiver equipado com válvulas de segurança (perto de cada boca está presente uma sonda "T" tal como ilustrado na fig. 15 – que não deve ser confundida com o eléctrodo "S" da ignição eléctrica), a distribuição do gás é bloqueada se a chama se apagar acidentalmente.

FOGÕES COM 4 LUMES DE GÁS

Este aparelho é de classe 3

PONTOS DE COZEDURA (fig. 3)

1. Boca rápida (R) - 3,00 kW
2. Boca semi-rápida esquerda (SR) - 1,75 kW
3. Boca semi-rápida direita (SR) - 1,75 kW
4. Boca auxiliar (A) - 1,00 kW

PAINEL DOS COMANDOS (fig. 3)

5. Botão de comando da boca rápida (1)
6. Botão de comando da boca semi-rápida esquerda (2)
7. Botão de comando da boca semi-rápida direita (3)
8. Botão de comando da boca auxiliar (4)
10. Botão de ignição eléctrica; se não estiver presente, o aparelho pode ser:
 - provido de ignição eléctrica incorporada nos botões (símbolo ★ perto do símbolo 🔥 - abertura máx. ou vazão máx.).
 - sem ignição eléctrica (nenhum símbolo ★ perto dos botões).

NOTA:

- ✓ Se o aparelho estiver equipado com válvulas de segurança (perto de cada boca está presente uma sonda "T" tal como ilustrado na fig. 15 – que não deve ser confundida com o eléctrodo "S" da ignição eléctrica), a distribuição do gás é bloqueada se a chama se apagar acidentalmente.

FOGÃO COM 3 LUMES DE GÁS + 1 CHAPA ELÉCTRICA

Este aparelho é de tipo "Y" no que diz respeito à protecção contra o superaquecimento das superfícies circundantes. Pode ser instalado perto de uma parede lateral que supere a altura do plano de trabalho, mantendo uma distância mínima de 100 mm.

PONTOS DE COZEDURA (fig. 4)

1. Boca rápida (R) - 3,00 kW
2. Boca semi-rápida (SR) - 1,75 kW
3. Boca auxiliar (A) - 1,00 kW
4. Chapa eléctrica Ø 145 - Normal 1000 W, ou rápida 1500 W

PAINEL DOS COMANDOS (fig. 4)

5. Botão de comando da chapa eléctrica 4
6. Botão de comando da boca rápida 1
7. Botão de comando da boca semi-rápida 2
8. Botão de comando da boca auxiliar 3
9. Luz indicadora de funcionamento da chapa eléctrica.
10. Botão de ignição eléctrica; se não estiver presente, o aparelho pode ser:
 - provido de ignição eléctrica incorporada nos botões (símbolo ★ perto do símbolo  - abertura máx. ou vazão máx.).
 - sem ignição eléctrica (nenhum símbolo ★ perto dos botões).

NOTA:

- ✓ Se o aparelho estiver equipado com válvulas de segurança (perto de cada boca está presente uma sonda "T" tal como ilustrado na fig. 15 – que não deve ser confundida com o eléctrodo "S" da ignição eléctrica), a distribuição do gás é bloqueada se a chama se apagar acidentalmente.

FOGÃO COM 4 CHAPAS ELÉCTRICAS

PONTOS DE COZEDURA (fig. 5)

1. Chapa eléctrica dianteira esquerda Ø 180
2. Chapa eléctrica traseira esquerda Ø 180
3. Chapa eléctrica traseira direita Ø 145
4. Chapa eléctrica dianteira direita Ø 145

DESCRIÇÃO DAS CHAPAS ELÉCTRICAS

- ✓ Chapa eléctrica normal Ø 145 - 1000 W
- ✓ Chapa eléctrica rápida Ø 145 (ponto vermelho central) - 1500 W
- ✓ Chapa eléctrica normal Ø 180 - 1500 W
- ✓ Chapa eléctrica rápida Ø 180 (ponto vermelho central) - 2000 W

PAINEL DOS COMANDOS (fig. 5)

5. Botão de comando da chapa eléctrica 1
6. Botão de comando da chapa eléctrica 2
7. Botão de comando da chapa eléctrica 3
8. Botão de comando da chapa eléctrica 4
9. Luz indicadora de funcionamento das chapas eléctricas.

USO DO FOGÃO

BOCAS COM LUMES DE GÁS

O afluxo do gás nas bocas é regulado pelos botões ilustrados na figura 6, que comandam as torneiras com dispositivo de fechamento de segurança.

Fazendo coincidir o indicador do botão com os símbolos gravados no painel obtém-se:

- ✓ disco pleno ● = torneira fechada
- ✓ símbolo  = abertura máx ou vazão máx
- ✓ símbolo  = abertura mín. ou vazão mín.

- ✓ Para acender uma das bocas, aproxime uma chama à parte superior da boca, carregue e gire o respectivo botão em sentido anti-horário até fazer coincidir o símbolo que representa uma chama grande (vazão máx.) com a referência do painel.
- ✓ Para obter uma vazão reduzida, gire ulteriormente o botão até o limite de curso, em correspondência do símbolo que representa a chama pequena.
- ✓ A vazão máxima serve para levar rapidamente os líquidos ao ponto de ebulição, enquanto que aquela reduzida permite o aquecimento dos alimentos de forma mais lenta ou para a manutenção do estado de ebulição.
- ✓ Todas as posições de funcionamento devem ser escolhidas entre a máxima e a mínima e jamais entre a máxima e o ponto de fechamento (desligação).

Acendimento das bocas de gás COM IGNIÇÃO ELÉCTRICA sem válvulas

Modelos com botão de ignição

Nestes fogões, para acender uma das bocas, carregue e gire o botão correspondente à boca escolhida, até a posição de vazão máxima (chama grande), e carregue no botão de ignição até a conclusão da operação.

Regule a torneira de gás na posição desejada.

Modelos com ignição incorporada nos botões das bocas de gás

Estes modelos são identificados pelo símbolo ★ perto do símbolo 🔥 - (abertura máx. ou vazão máx.) (fig. 6).

Para acender uma das bocas, carregue e gire o respectivo botão, até a posição de vazão máxima (chama grande) e mantenha carregado o botão até quando a boca permanecer acesa.

Regule a torneira na posição desejada. No caso as particulares condições do gás distribuído no lugar tornem dificultoso o acendimento da boca com o botão na posição de vazão máxima, sugere-se repetir a operação com o botão na posição de vazão mínima.

ACENDIMENTO DAS BOCAS DE GÁS EQUIPADAS COM VÁLVULAS DE SEGURANÇA

Para acender uma boca de gás:

- 1 – Gire o botão da torneira de gás em sentido anti-horário, até a vazão máxima, carregue-o e mantenha-o carregado.
Nos modelos com ignição incorporada no botão obter-se-á a activação do acendimento. No caso faltasse energia eléctrica, será necessário aproximar uma chama à boca de gás.
- 2 – Somente para os modelos com ignição por meio de botão: - carregue no botão da ignição electrónica.
- 3 – Aguarde uns dez segundos após o acendimento da boca antes de soltar o botão (tempo de engate da válvula)
- 4 – Regule o botão de gás na posição desejada.

Se a chama da boca de gás se apagar por qualquer causa, a válvula de segurança interromperá automaticamente o suprimento do gás.

Para restabelecer o funcionamento, coloque o botão na posição ● e, em seguida, repita as operações de acendimento.

GRELHA ESPECIAL PARA PANELOS “WOK” – em opção (fig. 8a e 8b).

Esta grelha especial para painéis “WOK” deve ser apoiada sobre a grelha da boca de coroa tripla.

ATENÇÃO:

- ✓ A utilização de painéis “WOK” sem esta grelha especial pode causar graves anomalias à boca de gás.
- ✓ Não utilize esta grelha especial com painéis de fundo chato.

CRUZETA PARA PEQUENOS RECIPIENTES Em opção (fig. 9).

Se aplica sobre a grelha da boca de gás auxiliar (a mais pequena), todas as vezes que se utilizarem recipientes de diâmetro reduzido, para garantir a sua estabilidade.

ESCOLHA DA BOCA DE GÁS (fig. 10)

Os símbolos gravados no painel ao lado dos botões, indica a correspondência entre o botão e a boca de gás.

A boca de gás deve ser escolhida de acordo com o diâmetro e a capacidade dos recipientes.

É importante que o diâmetro da panela seja proporcionado à potência da boca, para não comprometer o alto rendimento das bocas de gás e, em consequência, ter um esbanjamento de combustível.

Uma panela pequena sobre uma boca de gás grande não permite obter a ebulição num tempo mais breve.

DIÂMETRO DAS PANEIS		
BOCAS DE GÁS	Mínimo	Máximo
Auxiliar	6 cm	14 cm
Semi-rápida	16 cm	20 cm
Rápida	20 cm	24 cm
Coroa tripla	24 cm	28 cm
Diâmetro da panela WOK máx. 36 cm		

ATENÇÃO

Durante o funcionamento o plano de fogão torna-se muito quente, especialmente nos pontos de cozedura. Mantenha longe as crianças.

USO DO FOGÃO

CHAPAS ELÉCTRICAS

Não deve nunca cozinhar os alimentos directamente sobre as chapas eléctricas, mas em painéis e recipientes destinados a este fim.

CHAPA ELÉCTRICA NORMAL

O acendimento da chapa eléctrica normal é feito girando o botão (fig. 11 ou 12) para a posição desejada; os números de 1 a 6 ou de 1 a 12 indicam as posições de funcionamento com temperatura crescente segundo o número (fig. 14).

CHAPA ELÉCTRICA RÁPIDA (selo vermelho)

O botão de comando da chapa rápida é igual àquele da chapa normal com 6 ou 12 posições de funcionamento (fig. 11 ou 12).

As características desta chapa, que está equipada com um limitador de aquecimento, permitem:

- ✓ o alcance rápido da temperatura
- ✓ o máximo aproveitamento da potência usando painéis de fundo chato.
- ✓ a limitação da potência no caso de painéis inadequados.

USO CORRECTO DA CHAPA ELÉCTRICA (fig. 13)

Uma vez alcançada a ebulição, reduza a potência de acordo com a intensidade de aquecimento desejada, tendo presente que a chapa continuará a emanar o seu calor por mais 5 minutos depois que a mesma foi apagada.

No uso da chapa eléctrica deve:

- ✓ evitar absolutamente o funcionamento em vazio (sem recipientes)
- ✓ fazer o possível para não derramar líquidos sobre as chapas quanto as mesmas estiverem quentes.
- ✓ usar exclusivamente painéis com o fundo chato (tipo eléctrica)
- ✓ utilizar sempre recipientes que cubram inteiramente a superfície da chapa.
- ✓ se for possível, cozinhar com a tampa a fim de economizar energia eléctrica
- ✓ não deve nunca cozinhar os alimentos directamente sobre as chapas eléctricas, mas em painéis e recipientes destinados a este fim.

O funcionamento da chapa eléctrica é sinalizado por uma lâmpada indicadora presente no painel dos comandos.

ATENÇÃO

Durante o funcionamento o fogão torna-se muito quente, especialmente nos pontos de cozedura. Mantenha longe as crianças.

SUGESTÕES PARA O USO DAS CHAPAS ELÉCTRICAS

Posição do botão	Tipo de cozedura
0 0	Apagado
1 1 2 2	Para operações de fusão (manteiga, chocolate)
2 2 3 3 4 4	Para manter quentes os alimentos e para aquecer pequenas quantidades de líquido.
3 4 5 5 6 6	Aquecer maiores quantidades, bater cremes e molhos.
3 6 4 7	Fervura lenta, por exemplo: alimentos cozidos em água, massas, sopas, prossecução da cozedura à vapor de carnes assadas, guisados e refo-gados.
4 7 8 8	Para qualquer tipo de frituras, costeletas, bifos, cozeduras sem tampa, por exemplo: arroz mexido.
4 8 5 9 10 10	Dourar carnes, batatinhas assadas, peixe frito e para levar a ebulição grandes quantidades de água.
6 11 12 12	Frituras rápidas, bifos na chapa, etc.

Fig. 14:

A - Aquecimento

B - Cozedura

C - Assar- Fritar

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

SUGESTÕES GERAIS

- ✓ Antes de proceder à limpeza do fogão, desligue-o da rede eléctrica de alimentação e espere que se esfrie.
- ✓ Limpe com um pano humedecido em água quente e sabão ou em água e detergente líquido.
- ✓ Não use produtos abrasivos, corrosivos, a base de cloro ou palhetas metálicas.
- ✓ Evite deixar sobre o fogão substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, suco de limão, etc.)

PARTES ESMALTADAS

- ✓ Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas somente com uma esponja, água e sabão ou outros produtos específicos não abrasivos.
- ✓ Enxugue sempre com muito cuidado.

PLANO DE AÇO INOXIDÁVEL

- ✓ Limpe-o com produtos específicos que pode encontrar em comércio.
- ✓ Enxugue preferentemente com pele de gamo.
- ✓ **Nota: O uso contínuo poderia causar, em correspondência das bocas de gás e/ou das chapas eléctricas, uma cor diferente daquela original, devida à alta temperatura.**

BOTÕES

- ✓ Os botões podem ser tirados para a limpeza, tomando muito cuidado para não danificar a anilha de vedação.

LIMPEZA DAS CHAPAS ELÉCTRICAS

- ✓ A limpeza deve ser feita com as chapas mornas.
- ✓ Limpe com um pano humedecido em água e sal e faça o acabamento esfregando com um pano embebido de óleo.

BOCAS DE GÁS E GRELHAS

- ✓ Estas peças podem ser retiradas e lavadas com produtos adequados.
- ✓ As bocas de gás e seus tampos distribuidores de chamas, após a limpeza, devem ser enxugadas muito bem e recolocadas perfeitamente em seu lugar (fig. 15).
- ✓ Nos aparelhos com ignição eléctrica, certifique-se que o eléctrodo esteja limpo de forma a permitir o disparo regular das faíscas.
- ✓ **Nota:** Para impedir danos à ignição eléctrica, não utilize-a quando as bocas de gás não estão em seu alojamento.

TORNEIRAS DO GÁS

- ✓ A lubrificação periódica das torneiras do gás, deve ser feita exclusivamente por pessoas especializadas.
- ✓ No caso de anomalias no funcionamento das torneiras do gás, solicite a intervenção do Serviço de Assistência.

FOGÕES COM TAMPA DE VIDRO

- ✓ Não feche a tampa de vidro quando as bocas de gás ou as chapas eléctricas estiverem ainda quentes, e quando o eventual forno, instalado sob o fogão, estiver ligado ou ainda quente.
- ✓ Não apoie panelas ou objectos pesados sobre a tampa.
- ✓ Enxugue qualquer tipo de líquido derramado sobre a tampa antes de abri-la.

POSICIONAMENTO CORRECTO DAS BOCAS DE GÁS

É muito importante verificar o perfeito funcionamento do distribuidor de chama F do tampo C da boca de gás (veja a figura 15) porque um seu afastamento do alojamento pode ser causa de graves anomalias.

Verifique que o eléctrodo "S" (fig. 15) esteja sempre perfeitamente limpo, de forma a permitir o disparo regular das faíscas.

Nos modelos equipados com válvulas de segurança, verifique que a sonda "T" (fig.15), perto de cada boca de gás, esteja sempre perfeitamente limpa, de forma a permitir o regular funcionamento da válvula de segurança. Deve-se proceder à limpeza quer da sonda quer da vela, com o maior cuidado.

BOCA DE GÁS DE COROA TRIPLA

Esta boca de gás deve ser posicionada correctamente, tal como indicado na fig. 16, prestando atenção que as nervuras entrem em seu alojamento, como indicado pela seta.

A boca de gás correctamente posicionada não deve girar (fig. 17).

Posicione correctamente em seu alojamento o tampo A e o anel B (fig. 17).

LIMPEZA DA BOCA DE GÁS DE COROA TRIPLA

(somente para o modelo com fendas internas)

Uma atenção especial deve ser dedicada a este queimador; as 4 fendas perimetrais da copa devem estar sempre limpas.

Para efectuar esta operação remova o distribuir de chama (fig. 18) e, com um instrumento apropriado (floco de algodão, cotonete, escovinha ou outro utensílio), libere as 4 fendas H (fig. 19) de eventuais incrustações ou acúmulos de sujidade.

Esta operação serve para garantir o correcto e seguro funcionamento desta boca de gás.

Sugestões para a instalação

IMPORTANTE

✓ A instalação, a regulação ou a transformação do fogão para o uso de outros tipos de gás devem ser feitas por um **instalador qualificado**.

A falta de cumprimento desta norma implicará na caducidade da garantia.

✓ O aparelho deve ser instalado correctamente, de acordo com a legislação vigente e seguindo escrupulosamente as instruções fornecidas pelo fabricante.

✓ Desligue a energia eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção sobre o aparelho.

✓ *Estes aparelhos foram concebidos e realizados para serem embutidos em móveis resistentes ao calor.*

✓ *Estes fogões foram previstos para serem embutidos em móveis de cozinha que disponham de uma profundidade de 600 mm.*

✓ *As paredes dos móveis não devem superar a altura do plano de trabalho e devem resistir a uma temperatura de 75°C acima da temperatura ambiente.*

✓ *Evite a instalação em proximidade de materiais inflamáveis (por exemplo: cortinas).*

INSTALAÇÕES

Fogões com 4 LUMES DE GÁS e 3 LUMES DE GÁS + 1 CHAPA ELÉCTRICA

Para o encaixe do fogão no móvel é necessário efectuar uma abertura com as dimensões indicadas na fig. 20, tendo presente que:

- ✓ No interior do móvel, entre o fundo do fogão e a parte superior de uma prateleira deve haver uma distância mínima de 30 mm.
- ✓ Qualquer parede lateral ou acima do fogão deve encontrar-se a uma distância não inferior a 100 mm (fig. 20).
- ✓ A distância da parede detrás do fogão não deve ser inferior a 35 mm (fig. 20).
- ✓ No caso que sobre o fogão haja um pênsl ou uma capa de exaustão mantenha, entre a grelha do fogão e supracitado pênsl ou capa de exaustão, uma distância mínima igual a 650 mm (veja também a figura 21).
- ✓ Quando o fogão for instalado sem um forno em combinação, é obrigatório o uso de uma chapa de separação entre o fundo do fogão e o módulo de encaixe.
- ✓ No caso de combinação forno/fogão (o que é possível) mantenha uma distância mínima entre os dois aparelhos igual a 30 mm, e efectue a ligação do gás com engates independentes, de acordo com as normas vigentes no lugar de instalação.

Fogões com 3 LUMES DE GÁS e 4 LUMES DE GÁS com boca de gás de coroa tripla

Para o encaixe do fogão no móvel é necessário efectuar uma abertura com as dimensões indicadas na fig. 20, tendo presente que:

- ✓ No interior do móvel, entre o fundo do fogão e a parte superior de uma prateleira deve haver uma distância mínima de 30 mm.
- ✓ Qualquer parede na lateral e que supere o fogão deve encontrar-se a uma distância não inferior a 100 mm (fig. 20).
- ✓ A distância da parede detrás do fogão não deve ser inferior a 35 mm (fig. 20).
- ✓ No caso que sobre o fogão haja um pênsil ou uma capa de exaustão mantenha, entre a grelha do fogão e o pênsil ou capa de exaustão, uma distância mínima igual a 650 mm (veja também a figura 21).
- ✓ É taxativo o emprego de uma membrana de separação entre o fundo do fogão e o módulo de encaixe.

Fogões com 4 CHAPAS ELÉCTRICAS

IMPORTANTE

- ✓ O aparelho é de tipo "Y" no que diz respeito à protecção contra o superaquecimento das superfícies circunstantes. O aparelho pode ser encostado numa parede lateral que supere o plano de trabalho, tendo uma distância mínima, entre a fenda e a parede, de 50 mm (fig. 22).
- ✓ *Estes aparelhos foram concebidos e realizados para serem embutidos em móveis resistentes ao calor.*
- ✓ *Estes fogões foram previstos para serem embutidos em móveis de cozinha que disponham de uma profundidade de 600 mm.*

Para o encaixe do fogão no móvel é necessário efectuar uma abertura com as dimensões indicadas na fig. 22, tendo presente que:

- ✓ No interior do móvel, entre o fundo do fogão e a parte superior de uma prateleira deve haver uma distância mínima de 30 mm.
- ✓ Qualquer parede na lateral e que supere o fogão deve encontrar-se a uma distância não inferior a 50 mm (fig. 22).
- ✓ A parede detrás do fogão deve encontrar-se a uma distância não inferior a 65 mm;
- ✓ No caso que sobre o fogão haja um pênsil ou uma capa de exaustão mantenha, entre a grelha do fogão e o mesmo pênsil ou capa de exaustão, uma distância mínima igual a 650 mm (veja também a figura 24).

IMPORTANTE: Se for instalado um forno sob o fogão, o mesmo deve ser equipado com sistema de arrefecimento interno forçado. Os canais de arejamento natural ilustrados na fig. 23 devem garantir a refrigeração do fogão.

INSTALAÇÃO SOBRE MÓVEIS COM PORTAS

modelos a gás ou a gás/eléctricos (fig. 25)

O móvel deve ser realizado com oportunas estratégias para impedir que a pressão e a depressão, provocada pelo fechamento ou pela abertura das portas, mesmo de forma violenta, possam apagar o lume das bocas de gás, quer reguladas ao mínimo quer ao máximo. Sugere-se deixar um espaço de depressão de 30 mm entre o fundo do fogão e a parte superior do móvel de apoio.

(fig. 25)

S = Espaço de depressão

D = Porta

P = Espaço para ligações

MONTAGEM DAS ASINHAS DE FIXAÇÃO (fig. 26)

- ✓ Cada fogão é fornecido equipado com uma série de asinhas e parafusos para a fixação nos móveis com espessura de 2 a 4 cm.
- ✓ emborque o fogão e monte as asinhas "A" nos expressos alojamentos, apertando os parafusos "B" somente de algumas voltas.
- ✓ Preste atenção para montar correctamente as asinhas, tal como ilustrado na figura 26.

FIXAÇÃO DO FOGÃO (fig. 26)

- ✓ Estenda a junta "C" sobre o móvel no bordo do corte realizado, tomando cuidado em sobrepor os bordos de junção.
- ✓ Introduza o fogão no espaço e posicione-o correctamente.
- ✓ Arrume as asinhas "A" aperte a fundo os parafusos "B" até obter o completo bloqueio do fogão.
- ✓ Com uma ferramenta bem afiada, elimine a parte da junta que sobressai do bordo do fogão.

LOCAL DA INSTALAÇÃO

modelos a gás ou a gás/eléctricos

O local aonde é instalado o aparelho a gás deve ter um afluxo natural de ar, necessário para a combustão do gás (de acordo com as normas vigentes no lugar de instalação).

O afluxo de ar deve provir directamente de uma ou mais aberturas, realizadas nas paredes externas, cuja secção livre global seja ao menos de 100 cm².

No caso de aparelhos que não disponham de dispositivos de segurança por ausência de chama, esta abertura deve ter uma secção mínima de 200 cm².

As aberturas deveriam ser posicionadas perto do pavimento e, de preferência, do lado oposto àquele de descarga dos produtos da combustão e deveriam ser realizadas de forma que não possam ser obstruídas quer do interior quer do exterior.

Quando não for possível realizar as aberturas necessárias, o ar necessário pode provir de um ambiente adjacente, ventilado como exigido, desde que não seja um quarto de dormir ou um ambiente perigoso (de acordo com as normas vigentes no lugar de instalação). Neste caso, a porta da cozinha deve permitir a passagem do ar.

DESCARGA DOS PRODUTOS DA COMBUSTÃO

modelos a gás ou a gás/eléctricos

Os produtos da combustão provenientes do aparelho a gás devem ser descarregados através de exaustores com chaminé de descarga directamente no exterior (fig. 27).

Quando isto não fosse possível, pode-se utilizar um ventilador eléctrico, aplicado à parede externa ou à janela, com uma vazão tal que possa garantir uma troca horária de ar igual a 3-5 vezes o volume da cozinha (fig. 28).

O ventilador pode ser instalado somente se existirem as aberturas para a entrada de ar, tal como descrito no capítulo "Local de instalação" (de acordo com as normas vigentes no lugar de instalação).

O instalador deve fazer referência às normas vigentes no lugar de instalação relativas à ventilação e à descarga dos produtos da combustão.

Uma utilização intensa e demorada pode precisar de uma aeração suplementar por exemplo abrir uma janela ou então é preciso ter uma aeração mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica, se existir.

Componentes ilustrados nas figuras 27 - 28:

A = Abertura para a entrada de ar

C = Exaustor com chaminé para a descarga dos produtos da combustão

E = Ventilador eléctrico para a descarga dos produtos da combustão

PARTE A GÁS

TIPOS DE GÁS

Os gases a utilizar podem ser agrupados, em 2 famílias:

- Gás Butano-Propano (em balão)
G30/G31
- Gás Metano
G20

O fogão está predisposto e regulado para funcionar com o gás indicado na plaqueta de características instalada no aparelho e reproduzida neste manual de instruções.

Ligação à instalação de gás:



Cat: II 2H3+

A junção do fogão está constituído pelos seguintes elementos (fig. 29a - 29b):

- ✓ 1 redução a cotovelo "A"
- ✓ 1 biconico "B"
- ✓ 1 junção acotovelada "C"
- ✓ 1 junta de vedação "F"
- ✓ 1 junção cónica "G"

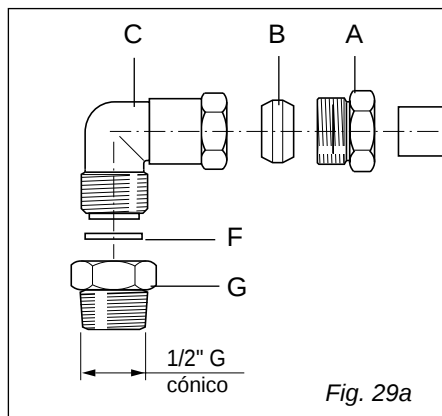


Fig. 29a

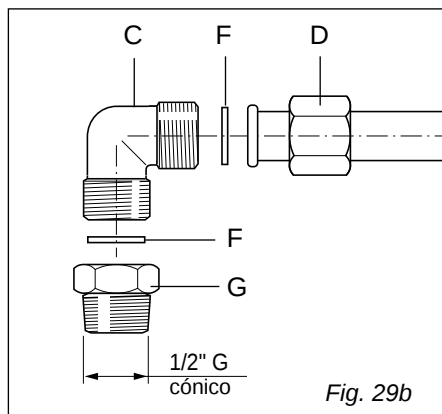


Fig. 29b

A ligação do gás deve ser efectuada por um técnico especializado de acordo com as normas vigentes no lugar de instalação.

Antes de proceder à ligação do aparelho ao conduto do gás, monte a junção cónica "G" (fornecida com o aparelho) na junção acotovelada "C" interpondo a junta de vedação "F".

Para permitir o mantimento da espessura de 3 cm, o fogão está equipado com um canal de contenção do tubo de ligação.

A junção de entrada do gás é roscada G 1/2" e pode ser girada na direcção desejada depois de ter desapertado a conexão da junção "C" - redução a cotovelo "A" com duas chaves (fig. 30).

Sugere-se não alcançar nunca a posição horizontal ou vertical.

IMPORTANTE:

- ✓ **Jamais forçar à rotação a junção C sem ter previamente desapertado a redução a cotovelo A.**
- ✓ **A junta F e o anel biconico B (fig. 29a - 29b) são os elementos que garantem a vedação da conexão do gás. Sugere-se a sua substituição quando os mesmos apresentassem também a mínima deformação.**
- ✓ **A ligação com tubos metálicos rígidos nunca deve provocar solicitações à rampa do fogão.**
- ✓ **Prestar atenção que, no caso sejam utilizados tubos metálicos flexíveis, os mesmos não entrem em contacto com partes móveis ou fiquem esmagados.**
- ✓ **Os tubos flexíveis devem ser inspeccionados em todo o seu comprimento, ser substituídos antes da data de seu vencimento (gravada no mesmo tubo) e ter um comprimento máximo de 2 m.**
- ✓ **Depois da ligação, verifique a vedação das conexões com uma solução de água e sabão, jamais usar chamas.**

ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Em caso de utilização de um gás diferente daquele indicado na etiqueta, é necessário adaptar o fogão a esta nova função:

1. Substitua os injectores com aqueles apropriados.
2. Efectue a regulação de saída mínima das bocas de gás.

TABELAS DOS INJECTORES

PT

Cat: II 2H3+

Tipo de gás G20	BOCAS DE GÁS	VAZÃO MÁX (HS - kW)	VAZÃO MÍN (HS - kW)	Ø INJECTOR (1/100 mm)	PRESSÃO GÁS (mbar)
	Auxiliar (A)	1,00	0,30	0,72	20
	Semi-rápida (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Rápida (R)	3,00	0,75	1,15	
	Coroa tripla (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Coroa tripla (TRA)	3,50	1,50	1,35	

Tipo de gás G30/G31	BOCAS DE GÁS	VAZÃO MÁX (HS - kW)	VAZÃO MÍN (HS - kW)	Ø INJECTOR (1/100 mm)	PRESSÃO GÁS (mbar)
	Auxiliar (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Semi-rápida (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Rápida (R)	3,00	0,75	0,85	
	Coroa tripla (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Coroa tripla (TRA)	3,50	1,50	0,95	

SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES DAS BOCAS DE GÁS

Todos os fogões são fornecidos com uma série de injectores para os diferentes tipos de gás.

A escolha dos injectores a substituir deverá ser feita de acordo com a tabela dos injectores. O diâmetro dos injectores, expresso em centésimos de milímetro, está marcado no corpo de cada injector.

Para a substituição dos injectores é necessário proceder da seguinte forma:

- ✓ Retire as grelhas, os tampos das bocas de gás e remova os botões
- ✓ Com uma chave fixa substitua os injectores "J" (Fig. 31) com aqueles indicados para o tipo de gás a utilizar.

Os injectores foram concebidos e realizados de modo a não precisar da regulação do ar primário.

REGULAÇÃO DO MÍNIMO DAS BOCAS DE GÁS

Ao se passar de um tipo de gás para outro, também a vazão mínima da torneira deve ser modificada, considerando que nesta posição a chama deve ter um comprimento de 4 mm aproximadamente e deve ficar acesa também com uma passagem brusca da posição máxima à posição mínima.

A regulação se efectua com o maçarico aceso, da seguinte maneira:

- Coloque o botão na posição mínima.
- Desenfie o botão da torneira.

Para as torneiras com parafuso de regulação no interior da haste (fig. 32):

- ✓ com uma chave de fenda de diâmetro máx.. 3 mm gire o parafuso no interior da haste da torneira até obter a regulação correcta.

Para as torneiras com parafuso de regulação no corpo (fig. 33):

- ✓ Com uma chave de fenda gire o parafuso "A" até uma regulação correcta.
- ✓ nos modelos com ignição incorporada no botão tem-se acesso ao parafuso "A" através de um expresso orifício do microinterruptor.

Para o gás G 30/G31 aperte a fundo o parafuso de regulação.

LUBRIFICAÇÃO DAS TORNEIRAS DE GÁS

No caso que uma das torneiras de gás apresentasse uma resistência à rotação, é necessário desmontá-la, limpá-la cuidadosamente com um pouco de gasolina e passar um pouco de graxa especial, resistente às altas temperaturas.

PARTE ELÉCTRICA

IMPORTANTE: A instalação deve ser efectuada segundo as instruções fornecidas pelo fabricante. Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou bens, em relação aos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- ✓ A ligação à rede eléctrica deve ser efectuada por pessoas qualificadas de acordo com as normas vigentes.
- ✓ O aparelho deve ser ligado à rede eléctrica verificando antes de tudo que a tensão corresponda ao valor indicado na plaqueta de características e que a secção de cabos da instalação eléctrica possa suportar a carga, que também está indicada na plaqueta de características.
- ✓ A ficha de dois pólos deve ser introduzida numa tomada ligada à instalação de terra, em conformidade com as normas de segurança (modelos fornecidos com ficha).
- ✓ No caso o aparelho seja fornecido sem a ficha, é necessário instalar uma ficha normalizada, apropriada à potência absorvida pelo aparelho (apenas para os modelos a gás e mistos).
- ✓ É possível efectuar a ligação directa à rede interpondo, entre o aparelho e a rede eléctrica, um interruptor unipolar com abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- ✓ O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com partes quentes e deve ser posicionado de modo a não superar em nenhum ponto a temperatura de 75°C.
- ✓ Com o aparelho instalado, o interruptor ou a tomada devem estar sempre ao alcance do operador
- ✓ **N.B. Para a ligação à rede não use adaptadores, reduções ou extensões que possam provocar superaquecimento ou queimaduras.**

No caso que a instalação exigisse alterações na instalação eléctrica doméstica ou no caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, é necessária a intervenção de pessoal profissionalmente qualificado para efectuar a sua substituição.

Em particular, este pessoal deverá também assegurar-se que a secção dos fios da tomada seja idónea à potência absorvida pelo aparelho.

Quando for constatada uma rachadura na superfície do fogão, desligar o aparelho da rede.

FOGÕES COM BOCA DE GÁS & GÁS + 1 CHAPA ELÉCTRICA

SECÇÃO DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO "H05V2V2-F"

resistentes à temperatura de 90°C

- ✓ FOGÃO COM 3 BOCAS DE GÁS E COM 4 BOCAS DE GÁS
230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²
- ✓ FOGÃO COM 3 BOCAS DE GÁS E UMA CHAPA ELÉCTRICA
230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm²
- ✓ O cabo de alimentação deve ser substituído com outro cabo do mesmo tipo daquele montado no aparelho.
- ✓ O cabo eléctrico deve ser ligado à bateria de terminais segundo o esquema ilustrado na fig. 34.

É obrigatório o coligamento do aparelho com a instalação terra. A casa fabricante se esquivará de qualquer responsabilidade pela inconveniência derivada pela falta de observação desta norma.

Antes de efectuar qualquer intervenção na parte eléctrica do aparelho, é absolutamente obrigatório interromper a ligação à rede eléctrica

FOGÕES COM 4 CHAPAS ELÉCTRICAS

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Para ligar o cabo de alimentação ao plano de cozedura proceder como indicado a seguir:

- ✓ Emborque o fogão
- ✓ Desaperte os parafusos A e remova a protecção B (fig. 35)
- ✓ Posicione os cavaletes C na bateria de terminais D (fig. 36) de acordo com o esquema ilustrado na fig. 37
- ✓ Abra o segura-cabo E (fig. 35)
- ✓ Introduza o cabo de alimentação, de tipo e secção adequada (veja o específico capítulo), no passa-cabo F da protecção B e fixe os cabos de fase e de terra nos respectivos terminais da bateria de terminais D, de acordo com o esquema ilustrado na fig. 37.
- ✓ Estique o cabo de alimentação e bloqueie-o com o segura-cabo E
- ✓ Remonte a protecção B esticando o cabo.

SECÇÃO DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO "H05V2V2-F"

resistentes à temperatura de 90°C

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 1,50 mm ²

O fabricante não reponde pelas possíveis imprecisões, que podem ser atribuídas a erros de impressão ou transcrição contidas no presente manual. Coroa tripla Reserva-se o direito, sem prejudicar a característica essencial de funcionalidade e segurança, de introduzir nos próprios produtos, em qualquer momento e sem aviso prévio, eventuais alterações, necessárias face a quaisquer exigências de carácter construtivo ou comercial.

INBOUWKOMFOREN met bedieningspaneel aan de voorkant

Geachte Klant,

Bedankt dat u uw voorkeur heeft geschonken aan een van onze producten.

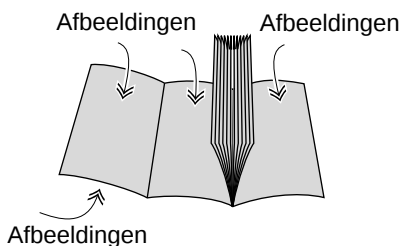
De adviezen en waarschuwingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten.

Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat optimaal kunt benutten.

Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedingsmiddelen. Elk ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, verkeerde of onverantwoorde gebruik van het apparaat.



BELANGRIJKE RAAD EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- ✓ Raak het apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.
- ✓ Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.
- ✓ Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van het verkeerde, oneigenlijke of onverantwoorde gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- ✓ Verwijder de verpakking en verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel, maar raadpleeg dan eerst uw leverancier of een bevoegd vakman.
- ✓ Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar het daarom buiten het bereik van kinderen.
- ✓ De verpakking bestaat uit recyclebaar materiaal en is gemerkt met het kringloopsymbool .
- ✓ Wijzig in geen geval de technische specificaties van het apparaat, want dat kan zeer gevaarlijk zijn.
- ✓ Dit apparaat is ontworpen voor niet-professioneel huishoudelijk gebruik.
- ✓ De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.
- ✓ Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, ontdoet u zich dan van het apparaat in overeenstemming met de voorschriften die in uw woonplaats gelden: zorgt u ervoor dat het niet meer functioneert en maak alle delen die gevaarlijk kunnen zijn, bijvoorbeeld voor kinderen die er mee spelen, onschadelijk.
- ✓ De installatie en de aansluiting op het gas en elektra moeten door bevoegd personeel verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften en aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Deze aanwijzingen zijn slechts geldig voor de landen van bestemming, die met symbolen zijn aangeduid op de omslag van dit drukwerk en op het apparaat zelf.

RAAD VOOR DE GEBRUIKER

- ✓ Tijdens en meteen na het gebruik van het komfoor zijn sommige delen ervan zeer heet. Raak de hete delen niet aan.
- ✓ Houd kinderen uit de buurt van het komfoor, vooral wanneer het aan staat.
- ✓ Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht (gas- en gas/elektrische kooktoestellen).
- ✓ Het is verstandig om de kraan van de toevoerleiding dicht te draaien wanneer het toestel niet gebruikt wordt (gas- en gas/elektrische kooktoestellen).
- ✓ De periodieke smering van de gaskranen mag alleen door een bevoegd vakman worden verricht. Bel de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken (gas- en gas/elektrische kooktoestellen).

Verklaring van overeenstemming **CE**

- ✓ Dit komfoor is bestemd om in aanraking te komen met voedsel en het voldoet aan Europese Richtlijn 89/109/EEG.
- ✓ Dit komfoor is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- ✓ Dit komfoor is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Richtlijn 90/396/EEG; (gas- en gas/elektrische kooktoestellen).
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 73/23/EEG (voor apparaten met elektrische onderdelen);
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 89/336/EEG (voor apparaten met elektrische onderdelen);
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.

KOMFOOR MET 3 GASBRANDERS brander met driedubbele krans

Dit toestel behoort tot klasse 3.

KOOKZONES (afb. 1)

- | | |
|--|-----------|
| 1. Snelle brander (R) | - 3,00 kW |
| 2. Halfsnelle brander (SR) | - 1,75 kW |
| 3a. Superbrander met driedubbele krans (TRA) | - 3,50 kW |
| 3b. Superbrander met driedubbele krans (TRC) | - 3,30 kW |

BEDIENINGSPANEEL (afb. 1)

4. Bedieningsknop snelle brander 1
5. Bedieningsknop halfsnelle brander 2
6. Bedieningsknop superbrander 3
10. Drukknop van de elektrische ontsteking; deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
 - de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool  - hoogste stand, grootste gasdebiet).
 - het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:

- ✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 15 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

KOMFOOR MET 4 GASBRANDERS brander met driedubbele krans

Dit toestel behoort tot klasse 3.

KOOKZONES (afb. 2)

- | | |
|--|-----------|
| 1a. Superbrander met driedubbele krans (TRA) | - 3,50 kW |
| 1b. Superbrander met driedubbele krans (TRC) | - 3,30 kW |
| 2. Halfsnelle brander links (SR) | - 1,75 kW |
| 3. Halfsnelle brander rechts (SR) | - 1,75 kW |
| 4. Hulpbrander (A) | - 1,00 kW |

BEDIENINGSPANEEL (afb. 2)

5. Bedieningsknop superbrander (1)
6. Bedieningsknop halfsnelle brander links (2)
7. Bedieningsknop halfsnelle brander rechts (3)
8. Bedieningsknop hulpbrander (4)
10. Drukknop van de elektrische ontsteking; deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
 - de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool  - hoogste stand, grootste gasdebiet).
 - het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:

- ✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 15 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

KOMFOOR MET 4 GASBRANDERS

Dit toestel behoort tot klasse 3.

KOOKZONES (afb. 3)

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| 1. Snelle brander (R) | - 3,00 kW |
| 2. Halfsnelle brander links (SR) | - 1,75 kW |
| 3. Halfsnelle brander rechts (SR) | - 1,75 kW |
| 4. Hulpbrander (A) | - 1,00 kW |

BEDIENINGSPANEEL (afb. 3)

5. Bedieningsknop snelle brander (1)
6. Bedieningsknop halfsnelle brander links (2)
7. Bedieningsknop halfsnelle brander rechts (3)
8. Bedieningsknop hulpbrander (4)
10. Drukknop van de elektrische ontsteking; deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
 - de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool  - hoogste stand, grootste gasdebiet).
 - het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:

- ✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 15 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

KOMFOOR MET 3 GASBRANDERS + 1 ELEKTRISCHE ZONE

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse "Y" tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken. Tussen het komfoor en een muur of kast ernaast die hoger is dan het komfoor moet minstens 100 mm afstand bewaard worden.

KOOKZONES (afb. 4)

1. Snelle brander (R) - 3,00 kW
2. Halfsnelle brander (SR) - 1,75 kW
3. Hulpbrander (A) - 1,00 kW
4. Elektrische kookzone Ø 145 - Normaal 1000 W of Snel 1500 W

BEDIENINGSPANEEL (afb. 4)

5. Bedieningsknop elektrische kookzone 4
6. Bedieningsknop snelle brander 1
7. Bedieningsknop halfsnelle brander 2
8. Bedieningsknop hulpbrander 3
9. Controlelampje elektrische kookzone
10. Drukknop van de elektrische ontsteking;
deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
 - de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool  - hoogste stand, grootste gasdebiet).
 - het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:

- ✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 15 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

KOMFOOR MET 4 ELEKTRISCHE KOOKZONES

KOOKZONES (afb. 5)

1. Elektrische kookzone linksvoor Ø 180
2. Elektrische kookzone linksachter Ø 180
3. Elektrische kookzone rechtsachter Ø 145
4. Elektrische kookzone rechtsvoor Ø 145

BESCHRIJVING VAN DE ELEKTRISCHE KOOKZONES

- ✓ Normale elektrische kookzone Ø 145 - 1000 W
- ✓ Snelle elektrische kookzone Ø 145 (met rode stip in het midden) - 1500 W
- ✓ Normale elektrische kookzone Ø 180 - 1500 W
- ✓ Snelle elektrische kookzone Ø 180 (met rode stip in het midden) - 2000 W

BEDIENINGSPANEEL (afb. 5)

5. Bedieningsknop elektrische kookzone 1
6. Bedieningsknop elektrische kookzone 2
7. Bedieningsknop elektrische kookzone 3
8. Bedieningsknop elektrische kookzone 4
9. Controlelampje 'elektrische kookzones in bedrijf'

HET KOMFOOR GEBRUIKEN

GASBRANDERS

De gastoevoer naar de branders wordt geregeld door bedieningsknoppen (afbeelding 6) waarmee u de gaskranen van de branders opent en sluit. De gaskraan is voorzien van een veiligheidssluiting.

U regelt de gastoevoer door de aanwijzer van de bedieningsknop te draaien op de symbolen die op het bedieningspaneel zijn gedrukt :

– Symbool Volle schijf 
= gaskraan gesloten (brander is uit)

– Symbool grote vlam 
= gaskraan helemaal open, maximale vlamhoogte

– Symbool kleine vlam 
= gaskraan op laagste stand, minimale vlamhoogte

- ✓ U ontsteekt de brander door een lucifer vlak boven de brander te houden en de bijbehorende bedieningsknop in te drukken en tegen de klok in op het symbool grote vlam te draaien.
- ✓ Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.
- ✓ De maximale gastoevoer gebruikt u om vloeistof snel aan de kook te brengen, de minimale gastoevoer voor het voorzichtig opwarmen en warm houden.
- ✓ Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand.

Ontsteking van branders MET ELEKTRISCHE ONSTEKING en zonder veiligheidsventiel

Modellen met aparte ontstekingsknop

Bij deze modellen ontsteekt u een brander door de bijbehorende bedieningsknop in te drukken en naar de hoogste stand te draaien (symbool grote vlam) en tegelijkertijd op de knop van de ontsteking te drukken totdat de brander aan is.

Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Modellen met ontsteking ingebouwd in de bedieningsknoppen van de branders

Deze modellen zijn te herkennen aan het symbool ★ bij het symbool  (hoogste stand, grootste gasdebiet) (afb. 6). Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is. Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop in de hoogste stand staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

ONSTEKING VAN DE BRANDERS MET VEILIGHEIDSVENTIEL

Om de branders aan te steken:

- 1 – Draai de knop van de gaskraan tegen de wijzers van de klok in tot aan het maximumdebiet, druk de knop in en houd hem ingedrukt. Bij modellen met ontsteking ingebouwd in de bedieningsknoppen treedt de ontsteking nu in werking. Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden.
- 2 – Alleen voor modellen met aparte ontstekingsknop: - druk de knop van de elektrische ontsteking in.
- 3 – Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
- 4 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidssklep de gastoevoer automatisch afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand ● draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop op het maximum staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

SPECIAAL ROOSTER VOOR DE WOK – optioneel (afb. 8a en 8b)

Zet het speciale wokrooster op het rooster van de brander met driedubbele krans.

LET OP:

- ✓ Het gebruik van een wok zonder dit speciale rooster kan de werking van de brander ernstig storen.
- ✓ Zet geen pannen met een platte bodem op het wokrooster.

ROOSTERTJE VOOR KLEINE PANNEN

Optional (afbeelding 9).

Dit rooster kan bovenop het rooster van de hulpbrander (de kleinste brander) gezet worden, wanneer er pannen gebruikt worden met een heel kleine diameter, om te vermijden dat deze omvalen.

KEUZE VAN DE BRANDER (fig. 10)

Naast elke bedieningsknop staat een symbool dat aangeeft welke gasbrander de knop bedient.

Houd bij het kiezen van een brander rekening met de diameter en het volume van de pan.

Het is belangrijk dat de diameter van de pan past bij de diameter van de brander teneinde het hoge rendement van de branders te benutten en geen energie te verspillen.

Met een kleine pan op een grote brander gaat het koken niet sneller en er gaat veel energie verloren.

DIAMETER VAN DE PANNEN		
BRANDER	MINIMUM	MAX.
Hulpbrander	6 cm	14 cm
Halfsnelle brander	16 cm	20 cm
Snelle brander	20 cm	24 cm
Superbrander	24 cm	28 cm
diameter WOK max.		36 cm

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

HET KOMFOOR GEBRUIKEN

ELEKTRISCHE KOOKZONES

Kook voedsel nooit rechtstreeks op een elektrische zone, maar altijd in een pan.

NORMALE ELEKTRISCHE KOOKZONE

U schakelt de elektrische kookzone in door de bedieningsknop (zie afb. 11 of 12) op de gewenste stand te draaien.

De warmtestanden zijn aangeduid door de nummers van 1 t/m 6 of 1 t/m 12. Hoe hoger het nummer, des te hoger de temperatuur van de kookzone (afb. 14).

SNELLE ELEKTRISCHE KOOKZONE (rode stip)

De bedieningsknop van de snelle elektrische kookplaat is gelijk aan die van de normale kookplaat en voorzien van 6 of 12 warmtestanden (zie figuur 11 of 12).

De specifieke kenmerken van deze kookzone, die bovendien is uitgevoerd met een thermische beveiliging tegen oververhitting, maken het mogelijk:

- ✓ voedsel of vloeistof snel aan het koken te brengen
- ✓ de warmte van de kookzone optimaal te benutten bij gebruik van pannen met een platte bodem
- ✓ het energieverbruik automatisch te beperken bij het gebruik van pannen die niet geschikt zijn.

DE ELEKTRISCHE KOOKZONE CORRECT GEBRUIKEN (afbeelding 13)

Minder het vermogen van de kookzone zodra de inhoud van de pan kookt. Houd er rekening mee dat de kookplaat na het uitschakelen nog 5 minuten voldoende warmte voor het koken afgeeft.

Houd u aan de volgende regels:

- ✓ laat de kookzone niet zonder een pan met inhoud erop werken
- ✓ zorg dat u geen vloeistof op de kookzone morst wanneer deze heet is
- ✓ gebruik pannen met een platte bodem, geschikt voor elektrische kooktoestellen
- ✓ gebruik pannen met een ronde bodem die even groot is als de kookzone, of iets groter
- ✓ kook met het deksel op de pan als dat mogelijk is, om energie te sparen.
- ✓ kook voedsel in geen geval rechtstreeks op een elektrische zone, maar altijd in een pan.

De indicatielampjes bij de bedieningsknoppen geven aan of de kookzone in werking is.

LET OP

Het oppervlak van het komfoor wordt zeer heet tijdens het koken. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

STANDEN VAN DE ELEKTRISCHE KOOKZONE

Stand knop	Toepassing	
0	0	Uitgeschakeld
1	1	Voor het smelten (bijv. boter of chocola)
2	2	
2	2	Voor het warm houden van voedsel of het opwarmen van een kleine hoeveelheid vloeistof
	3	
	4	
3	4	Voor het opwarmen van een grotere hoeveelheid vloeistof of voor het opkloppen van room en sauzen
	5	
	6	
3	6	Voor het langzaam koken (bijv. spaghetti, soepen, gekookt vlees) of voor het stoven (bijv. vlees)
	7	
4	7	Voor het bakken van bijv. karbonades en steaks en voor het koken zonder deksel
	8	
4	8	Voor het aanbruinen van vlees, gekookte aardappelen, gekookte vis en om een grote hoeveelheid vloeistof aan de kook te brengen
	9	
	10	
6	11	Voor het bakken of roosteren
	12	

(afbeelding 14)

A - Verwarmen

B - Koken

C - Bakken

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

ALGEMENE RAAD

- ✓ Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- ✓ Schoonmaken met een doek gedrenkt in warm water met zeep of in warm water met een vloeibaar handafwasmiddel.
- ✓ Gebruik geen schurende, bijtende, chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.
- ✓ Verwijder op het komfoor gemorste zure of basische stoffen (azijn, zout, citroenzuur, enz.) voordat zij drogen.

GEËMAILLEERDE DELEN

- ✓ De geëmailleerde delen mogen alleen met eens spons en zeepwater of met een niet-bijtend speciaal reinigingsmiddel worden schoongemaakt.
- ✓ Zorgvuldig afdrogen.

ROESTVRIJSTALEN DELEN

- ✓ Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
- ✓ Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.
- ✓ **Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.**

KNOPPEN

- ✓ U kunt de knoppen losmaken om deze makkelijker schoon te maken. Let op dat u de pakking van de knoppen niet beschadigt.

ONDERHOUD VAN DE ELEKTRISCHE KOOKZONES

- ✓ Maak de kookzones schoon wanneer deze lauw zijn.
- ✓ Schoonmaken met een doek gedrenkt in zout water en afwerken met een doek gedrenkt in olie.

BRANDERS EN ROOSTERS

- ✓ Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden
- ✓ Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten (zie afb. 15).
- ✓ Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode schoon is, zodat deze goed kan vonken.
- ✓ Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

GASKRANEN

- ✓ De gaskranen moeten periodiek gesmeerd worden; dit mag uitsluitend worden gedaan door gespecialiseerd personeel.
- ✓ Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

KOMFOOR MET GLAZEN DEKSEL

- ✓ Sluit het glazen deksel niet wanneer de branders of de elektrische kookzones nog warm zijn of wanneer de oven, als deze onder het komfoor staat, werkt of nog warm is.
- ✓ Zet geen pannen of zware voorwerpen op het deksel.
- ✓ Droog het deksel voordat u het opent als er vloeistof op is gemorst.

DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdelers F en de kap C van de branders goed op hun plaats terugzet. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Zorg ervoor dat de elektrode "S" (afb. 15) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde "T" (afb. 15) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken. Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.

BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 16 is aangegeven. De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen. Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 17).

Zet de kap A en de ring B op hun plaats (afb. 17).

DE BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS SCHOONMAKEN (alleen voor modellen met gleuven aan de binnenkant)

Dit type brander moet goed onderhouden worden; de 4 gleuven in de rand van het omhulsel moeten altijd schoon zijn.

Verwijder de vlamverdeler (afb. 18) en maak de 4 gleuven H (afb. 19) schoon met geschikt gereedschap (bijv. een oude tandenborstel).

Aanwijzingen voor de installatie

BELANGRIJK

- ✓ Het komfoor moet door een **bevoegd vakman** worden aangesloten. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- ✓ Het komfoor moet volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd.
- ✓ Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.
- ✓ *Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel met een diepte van 600 mm.*
- ✓ *De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.*
- ✓ *Plaats het apparaat niet dichtbij ontvlambare materialen zoals gordijnen.*

INSTALLATIE

Komforen 4 GAS en 3 GAS + 1 ELEKTRISCH

Om het komfoor in het keukenmeubel in te bouwen, moet er een gat gemaakt worden met de afmetingen die zijn aangegeven in afbeelding 20. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- ✓ Tussen de onderkant van het komfoor en het eronder geplaatste meubel of een ander apparaat, moet een minimale afstand van 30 mm aangehouden worden
- ✓ Wanden aan de zijkant die hoger zijn dan het komfoor moeten zich minstens op een afstand van 100 mm bevinden (afb. 20).
- ✓ De wand achter het komfoor moet zich op een afstand bevinden van niet minder dan 35 mm (afb. 20).
- ✓ Wanneer er boven het komfoor een keukenkastje of een wasemkap geïnstalleerd is, moet een afstand tussen het rooster van het komfoor en bovengenoemd kastje of wasemkap worden aangehouden van minstens 650 mm (zie ook afb. 21).
- ✓ Als het komfoor wordt geïnstalleerd zonder daaraan gekoppelde oven, is het gebruik van een scheidingspaneel tussen de bodem van het komfoor en het inbouwmeubel beslist geboden.
- ✓ Indien er sprake is van een koppeling oven/komfoor (hetgeen dus mogelijk is), moet een minimumafstand tussen de twee apparaten worden aangehouden van 30 mm. Bovendien moeten de oven en het komfoor apart op het gasnet worden aangesloten, in overeenstemming met de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften.

Komforen 3 GAS en 4 GAS met brander met driedubbele krans

Om het komfoor in het keukenmeubel in te bouwen, moet er een gat gemaakt worden met de afmetingen aangegeven in afbeelding 20. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- ✓ Tussen de onderkant van het komfoor en het eronder geplaatste meubel of een ander apparaat, moet een minimale afstand van 30 mm aangehouden worden.
- ✓ Wanden aan de zijkant die hoger zijn dan het komfoor moeten zich minstens op een afstand van 100 mm bevinden (afb. 20).
- ✓ De wand achter het komfoor moet zich op een afstand bevinden van niet minder dan 35 mm (afb. 20).
- ✓ Wanneer er boven het komfoor een keukenkastje of een wasemkap geïnstalleerd is, moet een afstand tussen het rooster van het komfoor en bovengenoemd kastje of wasemkap worden aangehouden van minstens 650 mm (zie ook afb. 21).
- ✓ Het is verplicht een scheidpaneel tussen de onderkant van het komfoor en het meubel waarin het komfoor is ingebouwd te plaatsen.

Komforen met 4 ELEKTRISCHE KOOKZONES

BELANGRIJK

- ✓ Dit toestel behoort tot beschermingsklasse "Y" tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakten. Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 50 mm afstand bewaard worden (afb. 22).
- ✓ *Deze komforen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestand keukenmeubel met een diepte van 600 mm.*

Om het komfoor in het keukenmeubel in te bouwen, moet er een gat gemaakt worden met de afmetingen aangegeven in afbeelding 22. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- ✓ tussen de onderkant van het komfoor en het eronder geplaatste meubel of een ander apparaat, moet een minimale afstand van 30 mm aangehouden worden
- ✓ Wanden aan de zijkant die hoger zijn dan het komfoor moeten zich minstens op een afstand van 50 mm bevinden (afb. 22).
- ✓ De wand achter het komfoor moet zich op een afstand bevinden van niet minder dan 65 mm.
- ✓ Wanneer er boven het komfoor een keukenkastje of een wasemkap geïnstalleerd is, moet een afstand tussen het rooster van het komfoor en bovengenoemd kastje of wasemkap worden aangehouden van minstens 650 mm (zie ook afb. 24).

BELANGRIJK:

Als er een oven onder het komfoor wordt geïnstalleerd, dan moet het komfoor voorzien zijn van een aangedreven inwendig koelsysteem. De luchtopeningen die in afb. 23 zijn getoond dienen voor de koeling van het komfoor.

INSTALLATIE IN EEN KEUKENKAST MET EEN DEUR gaskomforen en gas/elektrische komforen (afb. 25)

Het keukenmeubel moet volgens specifieke eisen gemaakt zijn om te voorkomen dat de gasbranders (in de laagste stand) uitgaan bij verandering van druk door het openen of sluiten van de kastdeuren.

Het is aan te bevelen een opening van 30 mm aan te houden tussen het komfoor en de bovenkant van het keukenmeubel.

(afbeelding 25)

S = Depressieruimte

D = Deurtje

P = Ruimte voor aansluitingen

MONTAGE VAN DE BEVESTIGINGSBEUGELS (afbeelding 26)

- ✓ Leder komfoor is voorzien van een aantal beugels en schroeven voor het vastzetten in een werkblad met een dikte van 20 tot 40 mm.
- ✓ Draai het komfoor om en bevestig de beugels "A" in de voorziene openingen zonder de schroeven "B" aan te draaien.
- ✓ Controleer of de beugels correct gemonteerd zijn, zoals aangegeven in afbeelding 26.

BEVESTIGING VAN HET KOMFOOR (afbeelding 26)

- ✓ leg de pakking "C" precies langs de rand van de opening in het werkblad
- ✓ plaats het komfoor in de opening
- ✓ zet de beugels "A" goed en draai de schroeven "B" aan, zodat het komfoor vast zit
- ✓ verwijder de uitstekende rand van de pakking met behulp van een scherp mes.

DE INSTALLATIERUIMTE

gaskomforen of gas/elektrische komforen

Het vertrek (de keuken) waar een gastoestel wordt geïnstalleerd moet voldoende geventileerd zijn voor een goede verbranding.

De verse lucht moet rechtstreeks toestromen door een of meer ventilatieopeningen in de buitenmuur met een gezamenlijke doorsnede van minstens 100 cm².

Als het gastoestel niet voorzien is van veiligheidsinrichtingen die ingrijpen wanneer de vlam dooft, dan moet de doorsnede van de openingen minstens 200 cm² bedragen.

De beste plaats voor de ventilatieopeningen is dicht bij de vloer, aan de overkant van de muur met de afvoeropening van de verbrandingsproducten. De ventilatieopeningen moeten zo gemaakt zijn dat deze niet verstopt kunnen raken, noch van binnen af, noch van buiten af.

Als het niet mogelijk is te voorzien in de nodige ventilatieopeningen, dan moet er voor worden gezorgd dat er verse lucht toestroomt uit een aangrenzend vertrek dat wel is geventileerd zoals aangegeven, op voorwaarde dat het geen slaapkamer of gevaarlijke ruimte is.

AFVOER VAN VERBRANDINGSPRODUCTEN gaskomforen en gas/elektrische komforen

De verbrandingsproducten van een gaskomfoor moeten worden verwijderd door een afzuigkap met een afvoerkanal dat rechtstreeks naar de buitenlucht voert (fig. 27).

Als dit niet mogelijk is, dan kan er een elektrische ventilator worden gemonteerd in een buitenmuur of vensterruit, met voldoende vermogen om per uur een doorstroming van 3 à 5 maal het volume van de keuken zeker te stellen (fig. 28).

Een ventilator mag slechts worden geïnstalleerd als er ventilatieopeningen aanwezig zijn die voldoen aan hetgeen vermeld in het hoofdstuk "Ventilatie".

De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

Componenten afgebeeld op afb. 27-28:

A = Opening luchttoevoer

C = Afzuigkap voor de afvoer van verbrandingsproducten

E = Elektrische ventilator voor de afvoer van verbrandingsproducten.

GASAANSLUITING



Cat: II 2L 3B/P

GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- Butaan en Propaan (in een fles) G31/G31
- Aardgas (G 25)

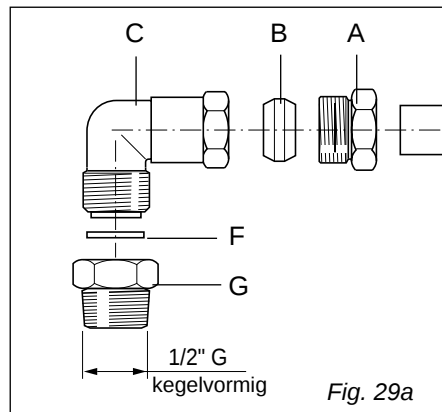


Fig. 29a



Cat: II 2E+3+

GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- Butaan en Propaan (in een fles) G31/G31
- Aardgas (G 20/G25)

Het komfoor is door de fabrikant voorbereid en ingesteld om te werken op het type gas dat vermeld is op het typeplaatje van het komfoor en in deze handleiding.

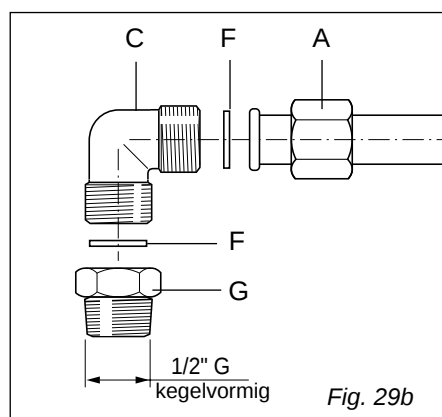


Fig. 29b

De gasaansluiting moet door een bevoegd installateur verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende voorschriften.

Bevestig het conische verbindingsstuk "G" (meegeleverd) aan het haakse verbindingsstuk "C" met de pakking "F" ertussen, voordat u het toestel aansluit op de gasleiding.

Het komfoor is voorzien van een gleuf voor de aansluitbuis, waarin deze laatste altijd zijn diameter van 3 cm behoudt.

De aansluiting kan in elke gewenste richting worden gedraaid nadat het verbindingsstuk C is losgedraaid van moer A m.b.v. twee steeksleutels (fig. 30).

Het is raadzaam de aansluiting nooit volledig horizontaal of verticaal te draaien.

Aansluiting op het gasnet:



De aansluiting van het komfoor is als volgt samengesteld (fig. 29a - 29b):

- ✓ 1 moer "A"
- ✓ 1 metalen dubbelconische pakkingring "B"
- ✓ 1 haaks verbindingsstuk "C"
- ✓ 1 pakking "F"
- ✓ 1 conisch verbindingsstuk "G"

BELANGRIJK

- ✓ *Draai het verbindingsstuk C nooit zonder eerst moer A los te maken.*
- ✓ *De pakking F en de ring B (fig. 29) zorgen voor de dichtheid van de gasaansluiting. Het is raadzaam deze onderdelen bij de geringste vervorming of afwijking te vervangen.*
- ✓ *De aansluiting met een onbuigzame metalen buis mag geen kracht op het komfoor uitoefenen.*
- ✓ *Als er een buigzame metalen buis wordt gebruikt moet er op worden gelet dat deze niet in aanraking kan komen met beweeglijke onderdelen of klem kan raken.*
- ✓ *Buigzame buizen moeten over hun hele lengte te inspecteren zijn, voor de uiterste datum van gebruik (op de slang gedrukt) vervangen worden en zij mogen maximaal 2 meter lang zijn.*
- ✓ *Controleer de afdichting van de gasaansluiting met zeepsop, nooit met een vlam.*

AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASSOORTEN

Als er een type gas wordt gebruikt dat niet overeenstemt met hetgeen op het typeplaatje is vermeld, dan moet het komfoor eerst aangepast worden:

1. Vervang de sproeiers door andere die geschikt zijn voor het type gas
2. Regel de minimumstand van de branders.

Voor het gas G30/G31 moet de stelschroef geheel worden aangedraaid

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk komfoor wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de sproeiers".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- ✓ Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
- ✓ Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (fig. 31) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

De branders zijn zodanig ontwikkeld dat regeling van de primaire lucht niet nodig is

AFSTELLING VAN HET MINIMUM VAN DE GASBRANDERS

Wanneer er wordt overgestapt op het gebruik van een ander type gas, moet de minimumstand van de gaskraan zodanig worden geregeld dat de brander een 4 mm lange vlam geeft en dat deze niet dooft wanneer de gaskraan snel van de hoogste naar de laagste stand wordt gedraaid.

U regelt de minimumstand op de volgende wijze, terwijl de brander aan is:

- Draai de bedieningsknop in de minimumstand.
- Verwijder de bedieningsknop.

Voor kranen met een stelschroef binnenin de staaf (afb. 32):

- draai met een schroevendraaier met max. diam. 3 mm aan de schroef binnenin het staafje van de kraan, totdat de juiste instelling verkregen wordt.

Voor kranen met een stelschroef op het kraanlichaam (afb. 33):

- ✓ draai de schroef "A" met een schroevendraaier, totdat de juiste instelling verkregen wordt.
- ✓ Bij modellen met ontsteking ingebouwd in de knop van de gaskraan is schroef "A" te bereiken door een speciale opening in de microscharnelaar.

DE GASKRANEN SMEREN

Als een gaskraan stroef draait moet deze worden gedemonteerd, schoongemaakt met benzine en ingesmeerd met speciaal warmtebestendig vet.

Deze ingreep moet door een bevoegd vakman worden gedaan.

TABEL VAN DE SPROEIER

NL		Cat: II 2L 3B/P			
TYPE GAS G25	BRANDERS	Max. debiet (HS - kW)	Min. debiet (HS - kW)	Ø Sproeier (1/100 mm)	GASDRUK (mbar)
	Hulpbrander (A)	1,00	0,30	0,72	25
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	0,94	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	1,21	
	Brander met 3 kransen (TRC)	3,30	1,50	1,30	
	Brander met 3 kransen (TRA)	3,50	1,50	1,38	
TYPE GAS G30/G31	BRANDERS	Max. debiet (HS - kW)	Min. debiet (HS - kW)	Ø Sproeier (1/100 mm)	GASDRUK (mbar)
	Hulpbrander (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/30
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	0,85	
	Brander met 3 kransen (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Brander met 3 kransen (TRA)	3,50	1,50	0,95	

TABEL VAN DE SPROEIER

BE		Cat: II 2E+ 3+			
TYPE GAS G20/G25	BRANDERS	Max. debiet (HS - kW)	Min. debiet (HS - kW)	Ø Sproeier (1/100 mm)	GASDRUK (mbar)
	Hulpbrander (A)	1,00	0,30	0,72	20/25
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	0,97	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	1,15	
	Brander met 3 kransen (TRC)	3,30	1,50	1,24	
	Brander met 3 kransen (TRA)	3,50	1,50	1,35	
TYPE GAS G30/G31	BRANDERS	Max. debiet (HS - kW)	Min. debiet (HS - kW)	Ø Sproeier (1/100 mm)	GASDRUK (mbar)
	Hulpbrander (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	0,65	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	0,85	
	Brander met 3 kransen (TRC)	3,30	1,50	0,91	
	Brander met 3 kransen (TRA)	3,50	1,50	0,95	

ELEKTRISCHE AANSLUITING

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- ✓ De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- ✓ het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- ✓ de tweepolige stekker moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de plaatselijke veiligheidsnormen.
- ✓ In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt (alleen voor gas- en gas/elektrische komfoeren);
- ✓ het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- ✓ de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- ✓ het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- ✓ **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet als het oppervlak van het komfoor gebarsten is.

GASKOMFOREN EN GASKOMFOREN MET 1 ELEKTRISCHE KOOKZONE

DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABEL Type "H05V2V2-F" bestand tegen een temperatuur van 90°C

✓ **Komfoeren 3 GAS EN 4 GAS**
230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²

✓ **Komfoeren 3 GAS + 1 ELEKTRISCHE KOOKZONE**
230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm²

- ✓ De voedingskabel mag alleen worden vervangen door een van hetzelfde type.
- ✓ De draden van de voedingskabel moeten worden aangesloten op de contacten zoals aangegeven in fig. 34.

Het is verplicht het apparaat te aarden.
De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het veronachtzamen van dit voorschrift.

Alvorens reparaties aan de elektrische onderdelen van het apparaat te verrichten, moet het apparaat worden afgesloten van het elektriciteitsnet.

KOMFOREN MET 4 ELEKTRISCHE ZONES

DE VOEDINGSKABEL AANSLUITEN

Monteer de voedingskabel als volgt aan het komfoor:

- ✓ Keer het komfoor om.
- ✓ Draai de schroeven A los en verwijder het deksel B (afb. 35).
- ✓ Plaats de stroombruggen C op de contacten D (af. 36) in overeenstemming met het schema in afb. 37.
- ✓ Open de kabelklem E (afb. 35).
- ✓ Haal de voedingskabel – deze moet van een geschikt type zijn en een geschikte doorsnede hebben (zie hieronder) – door de opening F in het deksel B en sluit de fasen en de aardendraad aan op de bijbehorende contacten D, in overeenstemming met het schema in afb. 37.
- ✓ Span de voedingskabel en zet hem vast met de kabelklem E.
- ✓ Monteer het deksel B weer.

DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABEL Type "H05V2V2-F" bestand tegen een temperatuur van 90°C

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 1,50 mm ²

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze handleiding veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor alle wijzigingen aan het product aan te brengen die hij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.

Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich.

