

DeLonghi

(IT)

▪ **PIANI COTTURA DA INCASSO
IN VETRO**

(GB)

▪ **BUILT-IN GLASS HOBS**

(FR)

(BE)

▪ **PLANS DE CUISSON ENCASTRABLES
EN VERRE**

(ES)

▪ **ENCIMERAS EMPOTRABLES
EN VITRO**

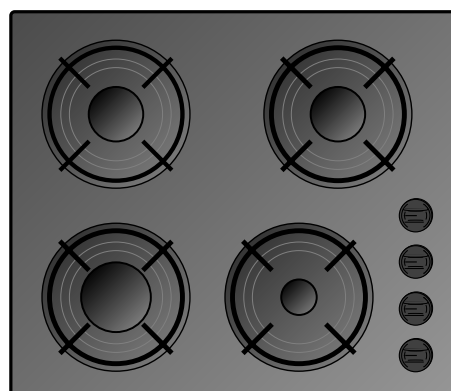
(PT)

▪ **PLACAS DE ENCASTRAR
DE VIDRO**

(NL)

(BE)

▪ **GLAZEN INBOUW-KOOKPLAAT**



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

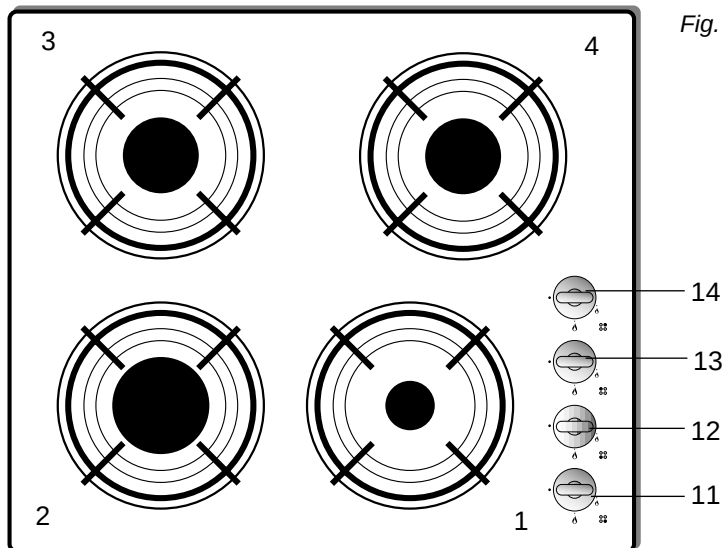


Fig. 1.1

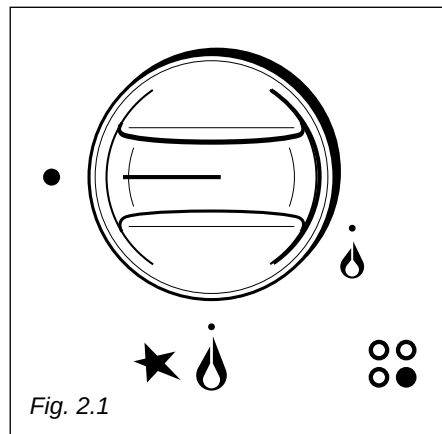


Fig. 2.1

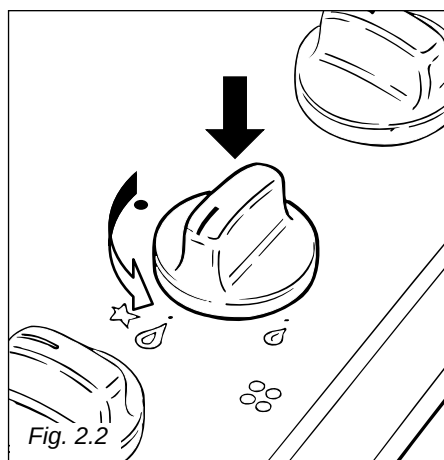


Fig. 2.2

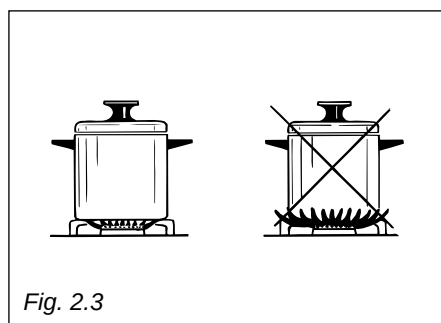


Fig. 2.3

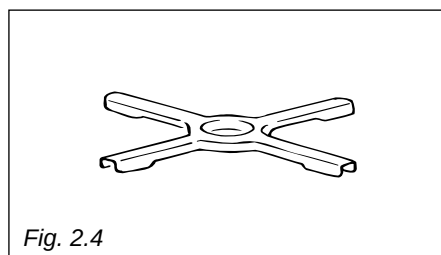


Fig. 2.4

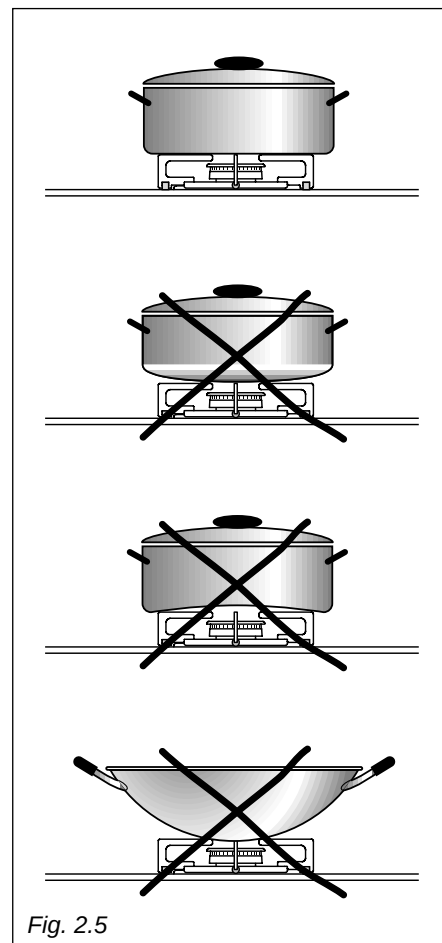


Fig. 2.5

Targhetta caratteristica
Identification label
Plaque des caractéristiques
Plaquita características
Tabuleta caracteristica
Naambordje kenmerken

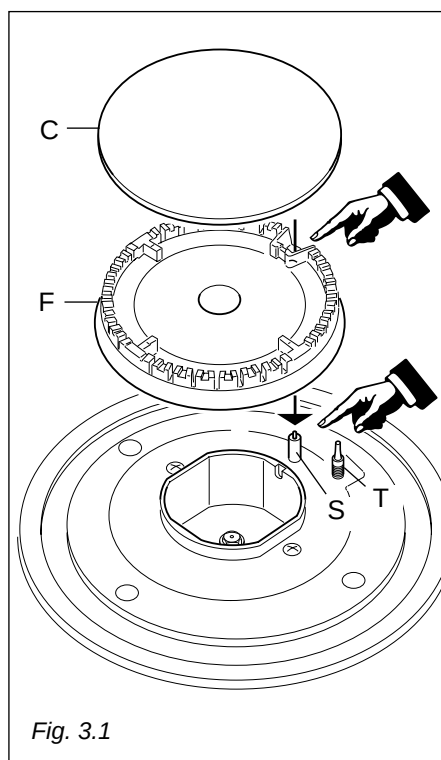


Fig. 3.1

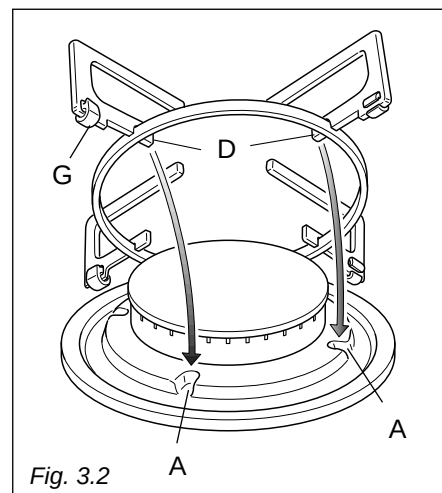


Fig. 3.2

PIANO COTTURA DA INCASSO IN VETRO

Istruzioni per l'uso

Gentile Cliente

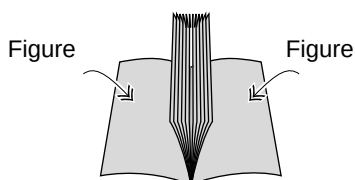
La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

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.



Dichiarazione di conformità CE

- ✓ Questo piano di cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali, ecc.) 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;
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
 - Requisiti di protezione della Compatibilità magnetica Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- ✓ Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore.
- ✓ Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reglette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- ✓ L'imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo ♻.
- ✓ Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- ✓ Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni diretti o indiretti causati da: uso improprio, imperizia d'uso, cattiva installazione, cattiva manutenzione.
- ✓ Qualora si decidesse di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituirlo) 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 servirsene 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 presente libretto.

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.

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 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.
- ✓ Quando non si usa il piano cottura è prudente chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas.
- ✓ In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.
- ✓ Assicurarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi installati in prossimità non possano entrare in contatto con il piano cottura.
- ✓ Non lasciare cadere sul piano in vetro oggetti pesanti o appuntiti. Se la superficie è rotta o danneggiata disinserire il piano dalla rete elettrica, chiudere il rubinetto della linea del gas e chiamare il centro assistenza.
- ✓ Non graffiare il piano in vetro con oggetti taglienti o appuntiti
- ✓ L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona areazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- ✓ Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un'areazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

1 - CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE FUOCHI (fig. 1.1)

1. Bruciatore ausiliario (A) - 1,000 kW
2. Bruciatore rapido (R) - 3,000 kW
3. Bruciatore semirapido (SR) - 1,750 kW
4. Bruciatore semirapido (SR) - 1,750 kW

DESCRIZIONE DEI COMANDI (fig. 1.1)

11. Manopola comando bruciatore ausiliario 1 (A)
12. Manopola comando bruciatore rapido 2 (R)
13. Manopola comando bruciatore semirapido 3 (SR)
14. Manopola comando bruciatore semirapido 4 (SR)

NOTA:

- ✓ L'apparecchio è dotato di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole

2 - USO DEL PIANO COTTURA

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di fig. 2.1 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.

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.

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

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.

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 le operazioni di accensione.

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.

SCELTA DEL BRUCIATORE (fig. 2.3)

La simbologia serigrafata sul vetro 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.

Impiegare solamente contenitori a fondo piatto.

DIAMETRI PENTOLE IMPIEGABILI

BRUCIATORI	MINIMO	MASSIMO
Ausiliario	12 cm	14 cm
Semirapido	16 cm	24 cm
Rapido	20 cm	24 cm

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI CON VALVOLA DI SICUREZZA

Per accendere i bruciatori:

- 1 – Ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario, fino alla portata massima (fig. 2.2).
- 2 – Premere e mantenere premuta la manopola. Le scintille che scaturiranno dalle candeline poste accanto ai bruciatori daranno luogo all'accensione del bruciatore interessato. In caso di mancanza di corrente elettrica avvicinare una fiamma al bruciatore.
- 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.

GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI (fig. 2.4).

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

SCELTA DELLE PENTOLE (fig. 2.5).

Si raccomanda l'utilizzo di pentole con fondo piano.

Non utilizzare pentole con fondo convesso o concavo.

Non utilizzare pentole tipo "wok".

3 - 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 sulle parti smaltate del piano di cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc).

PARTI INOX

- ✓ Le parti in acciaio inox devono essere risciacquate con acqua e asciugate con un panno soffice e pulito o con un panno in pelle di camoscio.
- ✓ In caso di sporco difficile, usare un prodotto specifico non abrasivo reperibile in commercio oppure un po' di aceto caldo.
- ✓ **Nota: L'uso continuo, potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.**

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 IN VETRO

- ✓ Si possono utilizzare detergenti non corrosivi o abrasivi.
- ✓ Eliminare i residui con uno straccio umido.
- ✓ Evitare l'utilizzo di coltelli o oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare la superficie del piano.
- ✓ Evitare anche l'uso di spugne o pagliette perché potrebbero rigare il piano.

RUBINETTI GAS

In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo pericoloso.

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.

È molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma del bruciatore perché un suo spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

Verificare che l'elettrodo "S" (fig. 3.1) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Verificare che la sonda "T" (fig. 3.1) 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.

Nota: Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

CORRETTO POSIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE

I gommini "G" (fig. 3.2) possono essere tolti dalle griglie per le operazioni di pulizia o lavaggio e poi devono essere riagganciati nella loro sede.

Le griglie devono essere rimontate in modo che i 4 denti "D" entrino nelle apposite sedi "A" delle coppe dei bruciatori.

Se il posizionamento è corretto, le griglie non devono ruotare.

Istruzioni per l'installazione

IMPORTANTE

- L'installazione, la regolazione e la trasformazione dell'apparecchiatura all'uso di altri gas devono essere effettuate da **INSTALLATORE QUALIFICATO**. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente e in conformità con le norme in vigore.
- 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).*

4 - INSTALLAZIONE

Prima di installare il piano, rimuovere l'eventuale pellicola di protezione.

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 4.1, tenendo presente che:

- ✓ all'interno del mobile, tra il fondo del piano cottura e la parte superiore di un apparecchio o 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
- ✓ la parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 35 mm
- ✓ 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
- ✓ 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 installazione forno/piano mantenere la distanza minima fra i due apparecchi pari a 30 mm. Procedere quindi a valle della rete gas con attacchi indipendenti come da UNI-CIG 7129.

PREPARAZIONE DEL PIANO COTTURA PER L'INSTALLAZIONE E FISSAGGIO AL MOBILE (figg. 4.2 - 4.3)

- ✓ Ogni piano cottura viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio a mobili con spessore da 3 a 4 cm.
- ✓ Togliere bruciatori e griglie
- ✓ Rovesciare il piano cottura e adagiare il lato in vetro su un piano ricoperto da un panno
- ✓ Stendere la guarnizione adesiva "G" come illustrato in fig. 4.2.
- ✓ Montare le alette di fissaggio "A" negli appositi punti, avvitando le viti "B" di qualche giro soltanto (fig. 4.3). Ruotare le alette in modo che non impediscano l'inserimento del piano nel mobile
- ✓ Inserire il piano cottura nell'apertura del mobile e posizionarlo
- ✓ Sistemare le alette "A" ed avvitare le viti "B" fino al completo bloccaggio del piano cottura.

LOCALE DI INSTALLAZIONE

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.

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

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 4.4).

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. 4.5).

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 7129).

Componenti illustrati in fig. 4.4 - 4.5:

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

5 - PARTE GAS

TIPI DI GAS

I gas da utilizzare possono essere raggruppati in 3 famiglie:

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

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di erogazione siano compatibili con l'apparecchio.

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



Cat: III 1a2H3+

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

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.

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

La guarnizione di tenuta deve essere conforme alle norme UNI-CIG 9264.

Il raccordo di entrata gas è filettato G 1/2" e può essere ruotato nella direzione voluta dopo avere allentato la connessione raccordo-rampa con due chiavi (fig. 5.2).

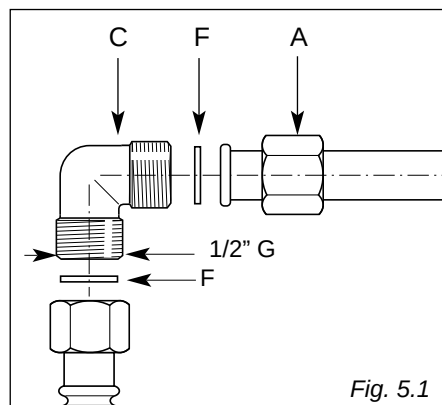


Fig. 5.1

Componenti illustrati in fig. 5.1:

A = Nipplo
C = Raccordo a gomito
F = Guarnizione

IMPORTANTE:

- ✓ **Non forzare mai alla rotazione il raccordo "C" senza avere prima allentato il nipplo "A".**
- ✓ **Le guarnizioni "F" (fig. 5.1) sono gli elementi che garantiscono la tenuta della connessione raccordo-rampa. Si consiglia di sostituirle quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.**
- ✓ **Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni alla rampa del piano cottura.**
- ✓ **Il tubo flessibile non deve in alcun punto essere in contatto con parti calde dell'apparecchio.**
- ✓ **Il tubo flessibile non deve entrare in contatto con bordi taglienti o spigoli vivi.**
- ✓ **Il tubo non deve essere soggetto a sforzi di trazione o torsione e non deve presentare curve troppo strette o strozzature.**
- ✓ **Il tubo deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per controllare il suo stato di conservazione.**
- ✓ **Consigliamo la sostituzione del tubo alla data di scadenza o al minimo segno di deterioramento.**
- ✓ **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
3. Indicare la nuova taratura sostituendo la targhetta di indicazione GAS.

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 qui sotto riportata. 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 le griglie, i coperchietti dei bruciatori, gli spartifiamma.
- ✓ Con una chiave a tubo sostituire gli ugelli "J" (Fig. 5.3) 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

La regolazione della fiamma si effettua nel seguente modo:

- ✓ Accendere il bruciatore.
- ✓ Ruotare il rubinetto nella posizione "minimo"
- ✓ Togliere la manopola

Per i rubinetti con vite di regolazione all'interno dell'asta (fig. 5.4):

- ✓ 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. 5.5):

- ✓ Con un cacciavite ruotare la vite "A" fino alla corretta regolazione.

Dopo la regolazione, verificare il corretto funzionamento dei bruciatori; una buona regolazione del minimo è quella che, nel passaggio max-min eseguito rapidamente, garantisce la più piccola fiamma stabile ed omogenea su tutto il bruciatore.

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Nel caso che un rubinetto gas presentasse una resistenza alla rotazione, è necessario farlo sostituire da personale qualificato.

IT

TABELLA INIETTORI

Cat: III 1a2H3+	PORTATA MAX	PORTATA MIN	G30/G31 28-30/37 mbar	G 20 20 mbar	G 110 8 mbar
BRUCIATORI	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]
Ausiliario (A)	1,00	0,30	50	72	145
Semirapido (SR)	1,75	0,45	65	97	190
Rapido (R)	3,00	0,75	85	115	300

6 - 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.
- ✓ Nel caso in cui l'apparecchio sia fornito senza spina, è necessario montare una spina normalizzata idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- ✓ 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.**

RIPARAZIONI

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

SOSTITUZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE

- ✓ 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 sotto riportato.

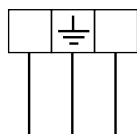
SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

"H05V2V2-F" resistente a temperature di 90°C
o **"H05RR-F"**

sezione minima: 3 x 0,75 mm²

Tensione di alimentazione

230 V ~



L1 PE N(L2)

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.

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 GLASS HOB

Instructions for Use

Dear Customer,

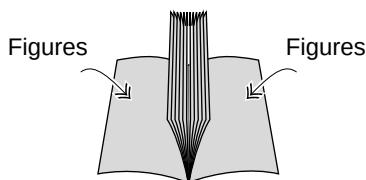
Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported 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 preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that 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 illogical use of the appliance.



DECLARATION OF CE CONFORMITY

- ✓ 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;
 - safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 73/23;
 - safety requirements of EEC Directive "EMC" 89/336;
 - requirements of EEC Directive 93/68.

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 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.

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.

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.
- ✓ When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- ✓ In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.
- ✓ Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.
- ✓ Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass hob. If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the electrical power cord and call Customer Service.
- ✓ Do not scratch the hob with sharp objects.
- ✓ Gas hobs produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.
- ✓ If the hob is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

1 - FEATURES

COOKING POINTS (fig. 1.1)

1. Auxiliary burner (A) - 1,000 kW
2. Rapid burner (R) - 3,000 kW
3. Semirapid burner (SR) - 1,750 kW
4. Semirapid burner (SR) - 1,750 kW

DESCRIPTION CONTROL PANEL (fig. 1.1)

11. Auxiliary burner 1 (A) control knob
12. Rapid burner 2 (R) control knob
13. Semirapid burner 3 (SR) control knob
14. Semirapid burner 4 (SR) control knob

NOTE:

- ✓ The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.
- ✓ The electric ignition is incorporated in the knobs

2 - 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

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.

To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.

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.

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 (fig. 2.2);
- 2 – Press the electronic lighter button or hold a match close to the burner. 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.
- 3 – Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay);
- 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.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

CHOICE OF BURNER (fig. 2.3)

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.

Only used flat bottomed pans.

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED
ON THE HOBS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary	12 cm	14 cm
Semirapid	16 cm	24 cm
Rapid	20 cm	24 cm

AUXILIARY GRATE FOR SMALL PANS (fig. 2.4).

Supplied together with the appliance (See fig. 2.4). This grate is to be placed on top of the (smaller) auxiliary burner when using small diameter pans, in order to prevent them from tipping over.

CHOICE OF PANS (fig. 2.5).

We recommend the use of flat-bottomed pans.

Do not use pans with convex or concave bottoms.

Do not use woks.

3 - 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.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- ✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.
- ✓ For difficult dirt, use a specific non-abrasive product available commercially or a little hot vinegar.
- ✓ **Note: regular use could cause discolouring around the burners, because of the high flame temperature.**

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. If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

GLASS COOKTOP

- ✓ Non-corrosive or non-abrasive detergents can be used.
- ✓ Remove residues with a damp cloth.
- ✓ Do not use knives or sharp objects because these could damage the cooktop surface.
- ✓ Do not use sponges or pads because these could scratch the cooktop.

GAS TAPS

- ✓ In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

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.
- ✓ It is very important to check that the burner flame distributor and the cap has been correctly positioned - failure to do so can cause serious problems.
- ✓ Check that the electrode "S" (fig. 3.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.
- ✓ Check that the probe "T" (fig. 3.1) 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.
- ✓ **Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.**

CORRECT POSITIONING OF THE GRIDS

The rubber buffers "G" (Fig. 3.2) can be removed from the grids for cleaning or washing and must be replaced afterwards.

The grids must be put back so that the 4 teeth "D" go into the seats "A" of the burner cups.

If the grids are positioned correctly they must not turn.

Installation

Instructions

IMPORTANT

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas 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.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.

- ✓ **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 instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**

4 - INSTALLATION

Before installing the cooktop, remove the protective film.

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 4.1 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;
- ✓ 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;
- ✓ 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.

SETTLING THE HOB FOR INSTALLATION (fig. 4.3 - 4.4)

Every cooker top is provided with a set of tabs for fitting to the unit with thickness from 3 to 4 cm and a seal with adhesive on one side.

- ✓ Remove burners and grids.
- ✓ Turn the cooker top over and rest the glass side on a cloth.
- ✓ Apply the self-adhesive seal "G" as illustrated in fig. 4.2.
- ✓ Turn the cooktop over and put tabs "A" into the mountings; only tighten screws "B" a few turns (fig. 4.3). Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figure 4.3.
- ✓ Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
- ✓ Put tabs "A" into place and tighten screws "B" until the cooktop is completely secured.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 100 cm².

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be blocked either from the inside or the outside.

When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area of risk.

In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion in the gas appliance to be discharged (fig. 4.4).

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. 4.5).

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".

Elements illustrated in fig. 4.4 - 4.5:

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

5 - GAS SECTION

GAS CONNECTIONS

Make sure that the hob is adapted to function with the type of gas supply available (see label). If not, refer to the section headed "Adapting the appliance to function with different types of gas".

GASES

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

- ✓ Liquid gas: Butane gas (G 30) and Propane gas (G 31)
- ✓ Natural gas (G 20)

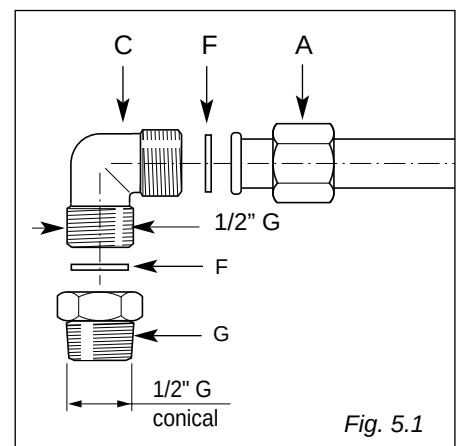
Connecting to gas mains:



Cat: II 2H3+

The fitting is made up of: (fig. 5.1):

- ✓ 1 nut "A"
- ✓ 1 elbow "C"
- ✓ 2 gaskets "F"
- ✓ 1 conical elbow "G"



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.

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. 5.2).

IMPORTANT:

- ✓ *Never turn union "C" using force without first slackening nipple "A".*
- ✓ *The gaskets "F" (Fig. 5.1) are the parts which guarantee the seal of the union-ramp 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 or parts.*
- ✓ *The hose must not come into contact with cutting or sharp edges.*
- ✓ *The hose must not be subject to tensile stresses or twisting, its curves must not be too tight and it must not be constricted.*
- ✓ *The hose must be easily inspected along its whole length to check its state of wear.*
- ✓ *It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.*
- ✓ *After connecting to the 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.
3. Indicate the new calibration replacing the gas rating plate.

REPLACING THE BURNER INJECTORS

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

Injectors not supplied can be obtained from the After-Sales Service.

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. 5.3) 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

To regulate the flame follow the instructions below:

- ✓ Light the burner
- ✓ Set the cock valve to minimum
- ✓ Remove the knob

On gas valves provided with adjustment screw in the centre of the shaft (fig. 5.4):

- ✓ 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. 5.5):

- ✓ turn the screw "A" to the correct setting with a screwdriver.

After the adjustment, check that the burners are working correctly; the minimum is set correctly when, on turning the knob from max to min quickly, it guarantees the smallest stable and even flame on the whole burner.

LUBRICATING THE GAS TAPS

If one of the gas taps becomes difficult to turn, call Service.

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

Cat: II 2H3+	NOMINAL POWER	REDUCED POWER	G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
BURNERS	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	72
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65	97
Rapid (R)	3,00	0,75	85	115

6 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: Installation has to be carried out according to the instructions provided by the manufacturer. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, 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);
- ✓ If the appliance is supplied without a power supply plug and you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ 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 adapters, 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.

REPAIRS

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

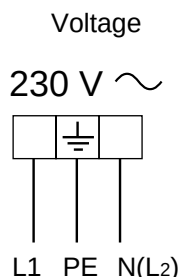
REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

- ✓ 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 diagram below indicated.

CROSS-SECTION OF THE POWER CABLE "H05V2V2-F"

resistance to temperatures of 90°C
or "H05RR-F"

minimum section: 3 x 0,75 mm²



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.

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

PLAN DE CUISSON ENCASTRABLE EN VERRE

Mode d'emploi

Cher client

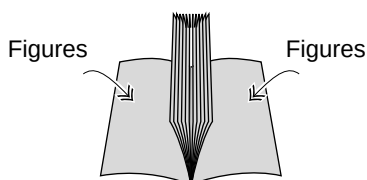
Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.

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 est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable



Déclaration de conformité CE

- ✓ 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;
- ✓ Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
- ✓ Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
- ✓ Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTES

- ✓ 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.
- ✓ 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.

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;

Das Handbuch ist auch in
deutscher Sprache erhältlich.

CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR

- ✓ Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Eviter 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.
- ✓ Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est prudent de fermer le robinet d'alimentation du circuit gaz.
- ✓ En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente.
- ✓ Vérifier que les fils électriques d'autres appareils, utilisés dans le voisinage, ne puissent pas venir au contact de la table de cuisson.
- ✓ Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson d'objets lourds ou pointus. Si la surface est fêlée ou est endommagée, débrancher la table de cuisson du réseau électrique, fermer le robinet de l'alimentation en gaz et appeler le Service Après-Vente.
- ✓ Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.
- ✓ L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé. Veiller à ce que le local soit bien aéré : garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.
- ✓ L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

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.

1 - CARACTERISTIQUES

DESCRIPTION DES FEUX (fig. 1.1)

1. Brûleur auxiliaire (A) - 1,000 kW
2. Brûleur rapide (R) - 3,000 kW
3. Brûleur semi-rapide (SR) - 1,750 kW
4. Brûleur semi-rapide (SR) - 1,750 kW

DESCRIPTION DES COMMANDES (fig. 1.1)

11. Manette pour brûleur auxiliaire 1 (A)
12. Manette pour brûleur rapide 2 (R)
13. Manette pour brûleur semi-rapide 3 (SR)
14. Manette pour brûleur semi-rapide 4 (SR)

REMARQUE:

- ✓ Le modèle **est** équipé d'un système de sécurité, près de chaque brûleur. La sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.
- ✓ Le modèle **est** équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.

2 - UTILISATION PLAN DE CUISSON

BRULEURS A GAZ

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par le bouton illustré sur la fig. 2.1 qui commande les robinets munis d'une fermeture de sûreté.

En faisant coïncider le symbole du bouton avec ceux qui se trouvent sur le tableau, on obtient:

✓ disque plein ● = robinet fermé

✓ symbole ★  = ouverture max. ou débit max.

✓ symbole  = ouverture min. ou débit min.

Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.

Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.

Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

ALLUMAGE DES BRULEURS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE

Pour allumer un brûleur:

- 1 – Faire tourner le bouton du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour arriver dans la position qui correspond au débit maximum. Appuyer sur le bouton et maintenir la pression (fig. 2.2).
- 2 – 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.
- 3 – Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher le bouton (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 sûreté interrompt automatiquement le débit de gaz.

Pour rallumer le tout, remettre le bouton en position ●, puis répéter les opérations d'allumage.

Si de particulières conditions de distribution du gaz rendaient l'allumage du brûleur difficile avec le bouton en position maximale, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position portée minimale.

CHOIX DU BRULEUR (fig. 2.3)

Les symboles imprimés sur le tableau à côté du bouton montrent la correspondance entre bouton 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 possibilité du brûleur afin de ne pas en compromettre le bon rendement et donc d'avoir un gaspillage de combustible.

Une petite casserole sur un grand brûleur ne permet pas d'obtenir une ébullition en moins de temps.

N'utiliser que des récipients à fond plat.

DIAMETRES DES CASSEROLES UTILISABLES

BRULEURS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semi-rapide	16 cm	24 cm
Rapide	20 cm	24 cm

PETITE GRILLE POUR PETIT RECIPIENTS (fig. 2.4).

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 DES MARMITES (fig. 2.5).

L'emploi de marmites à fond plat est recommandé.

Ne pas utiliser de marmites à fond convexe ou concave.

Ne pas utiliser de marmites type "wok".

3 - 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.).

ACIER INOX

- ✓ Les parties en acier inoxydable doivent être rincées à l'eau et séchées avec un chiffon doux et propre ou avec une peau de chamois.
- ✓ Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud. Ne pas utiliser des éponges abrasives.
- ✓ **Remarque:** Après un long usage, la zone autour des brûleurs pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.

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.

TABLE EN VERRE

- ✓ On peut utiliser des détergents, à condition qu'ils ne soient ni abrasifs, ni corrosifs.
- ✓ Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- ✓ Eviter d'utiliser des couteaux ou des objets pointus, car ils pourraient abîmer la surface de la table.
- ✓ Eviter de même l'emploi d'éponges ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer irrémédiablement la surface de la table.

ROBINETS GAZ

- ✓ En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

BRULEURS ET GRILLES

Ces parties peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés. Après leur nettoyage, les brûleurs et leurs répartisseurs de flamme doivent être séchés et remis parfaitement à leur place.

Il est important de vérifier la bonne position du répartisseur de flamme sur le brûleur car un déplacement peut causer des anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (Fig. 3.1) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (Fig. 3.1) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le fonctionnement régulier de la valve de sécurité. Soit la sonde que la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de soin.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur siège.

PLACEMENT CORRECT DES GRILLES

Les petites pièces en caoutchouc "G" (fig. 3.2) peuvent être retirées des grilles pour les opérations de nettoyage ou de lavage, elles doivent être ensuite remises dans leur logement.

Les grilles doivent être remontées de façon à ce que les 4 dents "D" entrent dans les logements spéciaux "A" des coupes des brûleurs.

Si le positionnement est correct, les grilles ne doivent pas tourner.

Instructions pour l'installation

IMPORTANT

- ✓ L'installation, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz, 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).**

4 - INSTALLATION

Avant d'installer la table de cuisson, retirer la pellicule de protection éventuelle.

Pour l'encastrement de la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une ouverture aux dimensions indiquées sur la figure 4.1, en se rappelant que:

- ✓ A l'intérieur du meuble entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure d'un appareil ou d'une étagère la distance minimale doit être de 30 mm
- ✓ Toute paroi qui se trouve sur le côté et au dessus de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100 mm.
- ✓ La paroi à l'arrière ou au dessus de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 35 mm.
- ✓ S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm.
- ✓ 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'installation four/table, 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.

PREPARATION DU PLAN DE CUISSON POUR L'INSTALLATION (figg. 4.2 - 4.3)

- ✓ Chaque plan de cuisson est fourni avec une série d'ailettes servant au fixation sur des meubles de 3 à 4 cm d'épaisseur et d'une garniture adhésive.
- ✓ Oter les brûleurs et les grilles
- ✓ Renverser le plan de cuisson et poser avec soin le côté en verre sur un plan recouvert d'un tissu
- ✓ Étendre la garniture adhésive "G" comme illustré fig. 4.2.
- ✓ Retourner la table de cuisson et monter les pattes "A" dans leur logement respectif, en vissant les vis "B" de quelques tours seulement (fig. 4.3). Tourner les pattes de façon à ce qu'elles n'empêchent pas l'introduction du gril dans la découpe.
- ✓ Introduire la table de cuisson dans la découpe du meuble et la positionner correctement.
- ✓ Disposer les pattes "A" et visser les vis "B" jusqu'au blocage complet de la table de cuisson.

LOCAL D'INSTALLATION

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.

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

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 4.4). 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. 4.5).

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).

Composants illustrés sur la fig. 4.4 - 4.5:

- A** = Ouverture pour entrée de l'air
- C** = Hotte d'évacuation produits de la combustion
- E** = Ventilateur électrique évacuation produits de la combustion

5 - PARTIE GAZ

Raccordement gaz pour:



Cat: II 2E+3+

TYPES DE GAZ

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

- ✓ Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G 31)
- ✓ Gaz Naturel Lacq (G 20) et Gaz Naturel Groningue (G 25).

BRANCHEMENT AU GAZ

Le branchement au gaz doit être exécuté conformément aux normes.

S'assurer que le plan de cuisson est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir étiquette), dans le cas contraire, procéder en suivant les instructions du paragraphe "adaptation aux différents types de gaz".

Le groupe raccordement (fig. 5.1a) se compose de:

- A = Manchon fileté
- C = Raccord coudé
- F = Joint

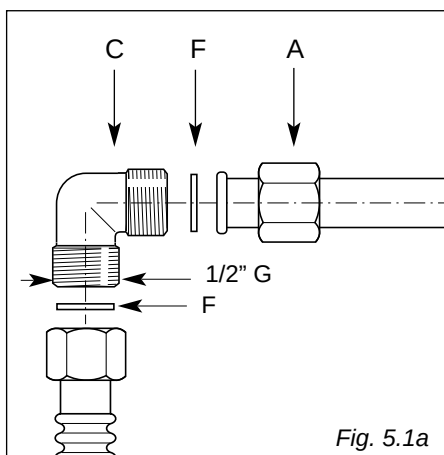


Fig. 5.1a

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

La table de cuisson doit être raccordée au réseau gaz à l'aide de tubes métalliques rigides, ou bien à l'aide de tubes flexibles en acier inoxydable à paroi continue avec des raccords filetés, conformément aux normes locales en vigueur.

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" - manchon fileté "A" à l'aide de deux clés (fig. 5.2).

Raccordement gaz pour:



Cat: II 2E+3+

TYPES DE GAZ

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

- ✓ Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G 31)
- ✓ Gaz Naturel Lacq (G 20) et Gaz Naturel Groningue (G 25).

BRANCHEMENT AU GAZ

Le branchement au gaz doit être exécuté conformément aux normes.

S'assurer que le plan de cuisson est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir étiquette), dans le cas contraire, procéder en suivant les instructions du paragraphe "adaptation aux différents types de gaz".

Le groupe raccordement (fig. 5.1b) se compose de:

- A = Manchon fileté
- C = Raccord coudé
- F = Joint
- G = Raccord conique

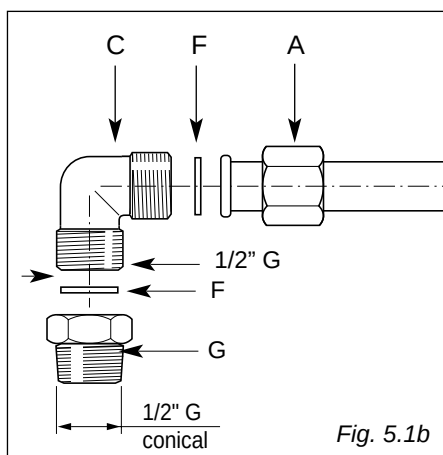


Fig. 5.1b

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

La table de cuisson doit être raccordée au réseau gaz à l'aide de tubes métalliques rigides, ou bien à l'aide de tubes flexibles en acier inoxydable à paroi continue avec des raccords filetés, 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".

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" - manchon fileté "A" à l'aide de deux clés (fig. 5.2).

IMPORTANT:

- ✓ Ne jamais forcer pour tourner le raccord F, avant d'avoir desserré le écrou D.
- ✓ Les rondelles G (fig. 5.1a - 5.1b) 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 chaudes ou écrasés.
- ✓ Les tubes souples doivent pouvoir être inspectés sur toute leur longueur et remplacés avant la date limite d'utilisation.
- ✓ Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS 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.
3. Indiquer le nouveau calibrage en remplaçant la plaquette d'indication gaz.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS

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. 5.3) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser.

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

REGLAGE DU MINIMUM DES BRÛLEURS A GAZ

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- ✓ Allumer le brûleur
- ✓ Porter la manette en position "minimum"
- ✓ Enlever la manette

Pour les robinets avec vis de réglage à l'intérieur de l'axe (fig. 5.4):

- ✓ 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. 5.5):

- ✓ Tourner la vis "A" jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis.

LUBRIFICATION DES ROBINETS DE GAZ

Si un robinet de gaz montre une certaine résistance quand on veut le tourner, il faut appeler le Service Après-Vente.

FR BE

TABLEAU DES INJECTEURS

Cat: II 2E+3+	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Gaz Butane - 28-30 mbar Gaz Propane 37 mbar	Gaz Naturel Lacq 20 mbar Gaz Naturel Gron. - 25 mbar
BRÛLEURS	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	72
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97
Rapide (R)	3,00	0,75	85	115

6 - 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.
- ✓ Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- ✓ 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.

REPARATIONS

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

REPLACEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

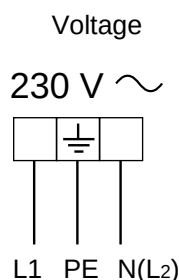
- ✓ Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.
- ✓ Le câble électrique doit être relié au bornier suivant le schéma ci-dessous indiqué.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

"H05V2V2-F" résistants à une température de 90°C

ou **"H05RR-F"**

section minime: 3 x 0,75 mm²



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.

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'imprimerie, qui peuvent se trouver dans cette notice. Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

ENCIMERAS EMPOTRABLES EN VIDRIO

Instrucciones para el uso

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado con la compra de nuestro producto.

Las advertencias y los consejos a continuación descritos son para la tutela de su seguridad y la de los demás.

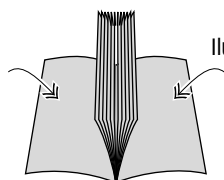
Además le permitirán de disfrutar de las ventajas que el aparato le brinda.

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

A este aparato se le asignará solo el uso para el que fué pensado, o sea para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se debe considerar impropio y de consecuencia peligroso.

El constructor rechaza cualquier responsabilidad en el caso de eventuales daños derivantes de un uso impropio, equivocado, o irracional del aparato.

Ilustraciones



Ilustraciones

Declaración de conformidad CE

✓ 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;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "Baja Tensión" 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "EMC" 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

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 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.

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.

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.

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.
- ✓ Quando a fogão não está sendo utilizado, sugere-se fechar a torneira do distribuidor da linha do gás.
- ✓ No caso de anomalias de funcionamento das torneiras de gás, solicite a intervenção do Serviço de Assistência.
- ✓ Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos utilizados cerca no entren en contacto con la placa de cocción.
- ✓ No deje caer en la superficie de vidrio objetos pesados o apuntados. Si la superficie está rota o dañada, desconecte la placa de la red eléctrica. Cierre la llave del gas y llame al centro de asistencia.
- ✓ No raye la placa con objetos cortantes o apuntados.
- ✓ El uso de un aparato que funciona con gas genera calor y humedad en el lugar donde está instalado.
Asegurar una buena aireación del lugar dejando abiertos los orificios de ventilación natural, o instalando una campana de aspiración con conducto de descarga.
- ✓ El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación adicional, como la apertura de una ventana, o mayor eficacia de la ventilación existente aumentando la potencia de aspiración mecánica.

1 - CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCION DE LOS FUEGOS (fig. 1.1)

1. Quemador auxiliar (A) - 1,000 kW
2. Quemador rápido (R) - 3,000 kW
3. Quemador semirápido (SR) - 1,750 kW
4. Quemador semirápido (SR) - 1,750 kW

DESCRIPCION DE LOS MANDOS (fig. 1.1)

11. Mando por quemador auxiliar 1 (A)
12. Mando por quemador rápido 2 (R)
13. Mando por quemador semirápido 3 (SR)
14. Mando por quemador semirápido 4 (SR)

NOTA:

- ✓ El aparato está provisto de válvula de seguridad, el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.
- ✓ provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones.

2 - PLANO DE COCCION GAS

QUEMADORES DE GAS

La entrada del gas en los quemadores está regulada por los botones ilustrados en la fig. 2.1 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 ★ 🔥 = abertura max. o capacidad max.
- ✓ símbolo 🔥 = abertura min. o capacidad min.
- ✓ 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.

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 debiera apagarse por cualquier razón, la válvula de seguridad interrumpirá automáticamente la erogación del gas.

Para restablecer el funcionamiento, llevar la empuñadura a la posición ● y repetir entonces las operaciones de encendido.

En el caso que, particulares condiciones en la erogación del gas local hagan dificultoso el encendido del quemador en la posición de capacidad máxima, se recomienda intentar encender el quemador con la empuñadura en la posición de capacidad mínima.

ELECCIÓN DEL QUEMADOR (fig. 2.3)

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.

Utilice solamente recipientes de fondo plano.

DIAMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	12 cm	14 cm
Semirápido	16 cm	24 cm
Rápido	20 cm	24 cm

REJILLA PARA PEQUEÑOS RECIPIENTES (fig. 2.4)

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

ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS (fig. 2.5).

Se aconseja utilizar cacerolas con fondo plano.

No utilice cacerolas con fondo convexo o cóncavo.

No utilice cacerolas tipo "wok".

3 - 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 EN ACERO INOX

- ✓ La partes en acero inox deben ser enjuagadas y secadas con un paño suave y limpio o con un paño de piel de gamuza.
- ✓ En caso de suciedad muy rebelde, utilice un producto específico no abrasivo disponible en el comercio o sino un poco de vinagre caliente.
- ✓ **Nota: El uso continuado podría modificar, en correspondencia de los quemadores la coloración respecto a la original debido a la alta temperatura.**

SUPERFICIES ESMALTADAS

- ✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIE DE VIDRIO

- ✓ Se pueden utilizar detergentes no corrosivos o abrasivos.
- ✓ Elimine los residuos con un paño húmedo.
- ✓ No utilice cuchillos u objetos apuntados porque podrían dañar la superficie de la placa.
- ✓ Evite utilizar esponjas o estropajos porque podrían rayar la placa.

No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

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
- ✓ Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.
- ✓ Verificar que el electrodo "S" (fig. 3.1) esté siempre bien limpio de manera que permita el disparo regular de las chispas.
- ✓ Verificar que el captador "T" (fig. 3.1) cerca de cada quemador esté bien limpio de forma que permita un regular funcionamiento de la válvula de seguridad.
Sea el captador que la bujía deben limpiarse con mucho cuidado.

Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LAS PARRILLAS

Las gomitas "G" (fig. 3.2) se pueden quitar de las parrillas para las operaciones de limpieza o lavado y luego se deben insertar en sus respectivos alojamientos.
Las parrillas se deben montar de manera que los 4 dientes "D" entren en los alojamientos "A" de los cuerpos de los quemadores.
Si la colocación se ha efectuado correctamente, las parrillas no deben girar.

GRIFOS DEL GAS

En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

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).*

4 - INSTALACION

Antes de instalar la placa, remueva la eventual película de protección.

Para empotrar la placa en el mueble es necesario efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 4.1, 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.
- ✓ La pared detrás de la placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 35 mm.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

MONTAJE DE LAS ALETAS DE FIJACIÓN (figg. 4.2 - 4.3)

- ✓ Cada placa de cocción está provisto de una serie de aletas y tornillos para la fijación a los muebles con un espesor de 3 a 4 cm.
- ✓ Quitar quemadores y parrillas
- ✓ Voltar la placa calentadora y apoyar el lado de vidrio en una superficie recubierta por un paño.
- ✓ Extender la guarnición adhesiva "G" como en la figura 4.2.
- ✓ Dé vuelta la placa de cocción y monte aletas "A" en sus orificios, dando un par de vueltas a los tornillos "B" (fig. 4.3). Gire las aletas de manera que no impidan la inserción de la placa en la abertura.
- ✓ Inserte la placa de cocción en la abertura del mueble y posicónela correctamente.
- ✓ Arregle las aletas "A" y artonillar los tornillos "B" hasta el completo bloqueo de la placa calentadora.

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.

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

Los gases de combustión de la placa deben descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 4.4).

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. 4.5).

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).

Componentes ilustradas en la fig. 4.4 - 4.5:

- 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

5 - 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)

Antes de la instalación, compruebe que las condiciones de suministro sean compatibles con las del aparato

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

Cat: II 2H3+

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

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" - niple "A" con dos llaves (fig. 5.2).

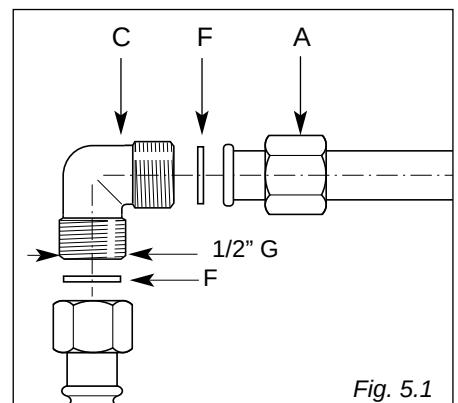


Fig. 5.1

El empalme de la placa de cocción (fig. 5.1) está compuesto por:

A = niple
C = codo de unión
F = guarnición

IMPORTANTE:

- ✓ **No fuerce jamás la rotación del codo de unión C sin haber previamente aflojado el niple A.**
- ✓ **Le guarnición F (fig. 5.1) 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.
3. Indique el calibrado nuevo cambiando la placa de identificación GAS.

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 quemadores y extraiga los cuerpos.
- ✓ Con una llave fija cambie las boquillas "J" (fig. 5.3) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

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

REGULACIÓN DEL MÍNIMO EN LOS QUEMADORES DE GAS

La corrección se efectúa, con los quemadores encendidos, en la siguiente manera:

- ✓ Encender el quemador
- ✓ Girar el grifo en la posición de mínimo.
- ✓ Quitar la empuñadura halandola hacia arriba

Para los grifos con tornillo de regulación adentro de la varilla (fig. 5.4):

- ✓ 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. 5.5):

- ✓ Con un destornillador gire el tornillo "A" hasta la correcta regulación.

Después de haber efectuado el ajuste, compruebe el correcto funcionamiento de los quemadores. Un buen ajuste del mínimo es cuando el paso máx-mín. efectuado rápidamente, garantiza la menor llama estable y homogénea en todo el quemador.

LUBRICACIÓN DE LOS GRIFOS DE GAS

En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

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	72	20
	Semirrápido (SR)	1,75	0,45	97	
	Rápido (R)	3,00	0,75	115	
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	50	28-30/37
	Semirrápido (SR)	1,75	0,45	65	
	Rápido (R)	3,00	0,75	85	

6 - PARTE ELÉCTRICA

IMPORTANTE: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del constructor.

Una instalación equivocada puede causar daños a personas, animales y cosas por lo que el constructor no podrá ser considerado responsable.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- ✓ La conexión a la red eléctrica tiene que ser efectuada por personal especializado y según las normas vigentes.
- ✓ El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda a el valor indicado en la plaquita y que la sección de cables del equipo eléctrico pueda soportar la carga, esta también indicada en la plaquita.
- ✓ El enchufe debe ser conectado a la toma enlazada a la instalación de tierra en conformidad con las normas de seguridad.
- ✓ 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.
- ✓ 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 ser colocado de manera que no supere nunca los 75°C.
- ✓ Después de la instalación del aparato, el interruptor o la toma tienen que ser siempre accesibles.
- ✓ **N.B. Para las conexiones a la red no usar adaptadores, reductores o derivados en cuanto pueden provocar recalentamientos y quemaduras.**
- ✓ En el caso en que la instalación impusiera modificaciones a la instalación eléctrica domiciliar o en el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer intervenir para la sustitución personal profesionalmente calificado.
Este último, en particular, deberá comprobar que el cableaje de la toma sea idóneo a la potencia absorbida por el aparato.
- ✓ Si la placa de conexión está rajada, desconecte el aparato de la red.

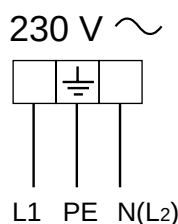
REPARACIONES

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

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- ✓ 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.

Tensión de alimentación



SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

"H05V2V2-F" Resistentes a la temperatura de 90°C
o **"H05RR-F"**

Sección mínima: 3 x 0,75 mm²

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.

La casa constructora no responde por los posibles errores de impresión o de transcripción, contenidos en el presente manual.

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

PLACA DE ENCASTRAR DE VIDRO

Instruções para o uso

Gentil cliente:

Agradecemos pela preferência dada com a compra de um de nossos produtos.

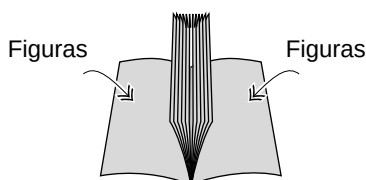
As advertências e os conselhos a seguir descritos são a tutela de sua segurança e de outros.

Além disso, lhes permitem de usufruir as possibilidades oferecidas pelo aparelho.

Conserve com cuidado este manual, será muito útil no futuro caso você ou qualquer outra pessoa tivessem dúvidas relativas ao seu funcionamento.

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

O fabricante se exonera de qualquer responsabilidade no caso de eventuais danos derivados de um uso impróprio, errôneo ou irracional do aparelho.



Declaração de conformidade CE

- ✓ 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;
- ✓ Requisitos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" 73/23/CEE;
- ✓ Requisitos de protecção da Directiva "EMC" 89/336/CEE;
- ✓ Requisitos da Directiva 93/68/CEE.

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 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.

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.

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.
- ✓ Quando a fogão não está sendo utilizado, sugere-se fechar a torneira do distribuidor da linha do gás.
- ✓ No caso de anomalias de funcionamento das torneiras de gás, solicite a intervenção do Serviço de Assistência.
- ✓ Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho, especialmente quando o mesmo está funcionando.
- ✓ Não deixar cair bancada de vidro objectos pesados ou com pontas. Se a superfície estiver quebrada ou danificada desligar a bancada da rede eléctrica, fechar a torneira da linha do gás e chamar o Centro de Assistência.
- ✓ Não risque a placa com objectos cortantes ou pontiagudos.
- ✓ A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no lugar no qual está instalado.

Assegure uma boa aeração do lugar mantendo abertos os orifícios de ventilação natural ou instalando uma capa de aspiração com conduto de descarga.

- ✓ Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode precisar de uma aeração suplementar por exemplo a abertura de uma janela ou uma aeração mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica se esta existe.

1 - CARACTERÍSTICAS

DESCRIÇÃO DAS BOCAS DO FOGO

(fig. 1.1)

1. Boca auxiliar (A) - 1,000 kW
2. Boca rápida (R) - 3,000 kW
3. Boca semi-rápida (SR) - 1,750 kW
4. Boca semi-rápida (SR) - 1,750 kW

PAINEL DOS COMANDOS (fig. 1.1)

11. Botão de comando da boca auxiliar 1 (A)
12. Botão de comando da boca rápida 2 (R)
13. Botão de comando da boca semi-rápida 3 (SR)
14. Botão de comando da boca semi-rápida 4 (SR)

NOTA:

- ✓ Este aparelho estiver equipado com válvulas de segurança, a distribuição do gás é bloqueada se a chama se apagar acidentalmente.
- ✓ Este aparelho está provido de ignição eléctrica incorporada nos botões.

2 - USO DO FOGAO

BOCAS COM LUMES DE GÁS

O fluxo do gás nas bocas é regulado pelos botões ilustrados na figura 2.1, 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).

ENCENDIDO DE QUEMADORES CON VALVULAS DE SEGURIDAD

Para encender un quemador:

- 1 – Girar la empuñadura del grifo en sentido antihorario, hasta la capacidad máxima, presionar y mantener la presión fig. 2.2.
- 2 – Nos modelos com ignição incorporada no botão obter-se-à a activação do acendimento.
No caso faltasse energia eléctrica, será necessário aproximar uma chama à boca de gás.
- 3 – Esperar unos diez segundos después del encendido del quemador antes de soltar la empuñadura (tiempo de encendido de la válvula).
- 4 – Ajustar el grifo gas en la posición deseada.

Si la llama del quemador debiera apagarse por cualquier razón, la válvula de seguridad interrumpirá automáticamente la erogación del gas.

Para restablecer el funcionamiento, llevar la empuñadura a la posición ● y repetir entonces las operaciones de encendido.

En el caso que, particulares condiciones en la erogación del gas local hagan dificultoso el encendido del quemador en la posición de capacidad máxima, se recomienda intentar encender el quemador con la empuñadura en la posición de capacidad mínima.

ESCOLHA DA BOCA DE GÁS (fig. 2.3)

La simbología representada en el panel al lado de las empuñaduras indica la correspondencia entre empuñadura y quemador.

El quemador adaptado debe ser escogido según el diámetro y la capacidad del recipiente.

Es importante que el diámetro de la olla se adapte a la potencialidad del quemador para no comprometer el alto rendimiento de los quemadores y no derrochar así el combustible.

Una olla pequeña en un quemador grande no significa una ebullición más rápida.

Usar só recipientes com o fundo plano.

DIAMETRO DA PANELAS USAVEIS		
QUEMADORES	Mínimo	Máximo
Auxiliar	12 cm	14 cm
Semirápido	16 cm	24 cm
Rápido	20 cm	24 cm

BORDE PARA PEQUENOS RECIPIENTES

(fig. 2.4).

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

ESCOLHA DAS PANELAS (fig. 2.5).

Usar exclusivamente panelas com o fundo chato.

Não utilizar panelas com fundo convexo ou côncavo.

Não utilizar panelas do tipo "wok".

3 - 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.).

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, uma cor diferente daquela original, devida à alta temperatura.**

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.

BANCADA DE VIDRO

- ✓ Podem-se utilizar detergentes não corrosivos ou abrasivos.
- ✓ Evitar utilizar facas ou objectos com pontas porque danificariam a superfície da bancada.
- ✓ Evitar também de usar esponja ou palha de aço porque poderiam danificar a bancada.

BOTÕES DO GAS

- ✓ No caso de anomalias no funcionamento dos botões do gas, chamar o Serviço de Assistência.

Não use instrumentos de limpeza a vapor porque a humidade poderia infiltrar-se no aparelho tornando-o perigoso.

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.
- ✓ É muito importante verificar o perfeito funcionamento do distribuidor de chama do tampo da boca de gás porque um seu afastamento do alojamento pode ser causa de graves anomalias.
- ✓ Verifique se o eletrodo "S" (fig. 3.1) esta limpo de modo a permitir o disparo regular das centelhas.
- ✓ Verifique se a sonda "T" (fig. 3.1) ao lado de cada boca, esta bem limpa, de modo a permitir o regular funcionamento da válvula de segurança. Tanto a sonda como a vela, devem ser limpas com muita cautela.

Nota: Para impedir danos à ignição eléctrica, não utilize-a quando as bocas de gás não estão em seu alojamento.

POSIÇÃO CORRECTA DAS GRADES

As pequenas borrachas "G" (fig. 3.2) podem ser retiradas das grades para as operações de limpeza e lavagem e depois devem ser colocadas novamente nas suas sedes.

As grades devem ser remontadas de modo que os 4 dentes "D" entrem nas sedes apropriadas "A" das taças dos queimadores.

Se o posicionamento estiver correcto, as grades não devem rodar.

Instruções

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).*

4 - INSTALAÇÕES

Antes de instalar a placa, remover a película de protecção.

Para o encaixe do fogão no móvel é necessário efectuar uma abertura com as dimensões indicadas na fig. 4.1, 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.
- ✓ A distância da parede detrás do fogão não deve ser inferior a 35 mm.
- ✓ No caso que sobre o fogão haja um pênsil ou uma capa de exaustão mantenha, entre a grelha do fogão e supracitado pênsil ou capa de exaustão, uma distância mínima igual a 650 mm.
- ✓ 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.

PREPARAÇÃO DA BASE DO FOGÃO PARA A INSTALAÇÃO (figg. 4.2 - 4.3)

- ✓ Cada fogão é fornecido equipado com uma série de asinhas e parafusos para a fixação nos móveis com espessura de 3 a 4 cm.
- ✓ Retire as bocas e grelhas.
- ✓ Revire a base do fogão e apoie cuidadosamente o lado do vidro sobre um plano forrado com um pano.
- ✓ Coloque as guarnições auto-adesivas "G" como ilustrado na fig. 4.2.
- ✓ Revirar o fogão e montar as asinhas "A" nos lugares apropriados, apertando os parafusos "B" em apenas algumas voltas (fig. 4.3). Estar atento em montar as asinhas como demonstrado na figura.
- ✓ Inserir o fogão no espaço e posicionar-lo corretamente.
- ✓ Arrumar as asinhas "A" apertar bem os parafusos "B" até a completa bloqueio do fogão.

LOCAL DA INSTALAÇÃO

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.

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

Os produtos da combustão provenientes do aparelho a gás devem ser descarregados através de exaustores com chaminé de descarga directamente no exterior (fig. 4.4).

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. 4.5).

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).

Componentes ilustrados na fig. 4.4 - 4.5:

- A = Abertura para a entrada de ar
C = Coifa para a evacuação dos produtos da combustão
E = Ventilador eléctrico para a evacuação dos produtos da combustão

5 - PARTE A GÁS

TIPOS DE GÁS

Os gases normalmente utilizados podem ser agrupados conforme as suas características em:

- ✓ Gás liquefeito: Gás Butano (G 30) e Gás Propano (G 31)
- ✓ Gás Naturale (G 20)

Antes de proceder a instalação verificar se as condições de alimentação são compatíveis com o aparelho.

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. 5.1):

- ✓ 1 niple "A"
- ✓ 1 junção acotovelada "C"
- ✓ junta de vedação "F"

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

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 - niple A com duas chaves (fig. 5.2).

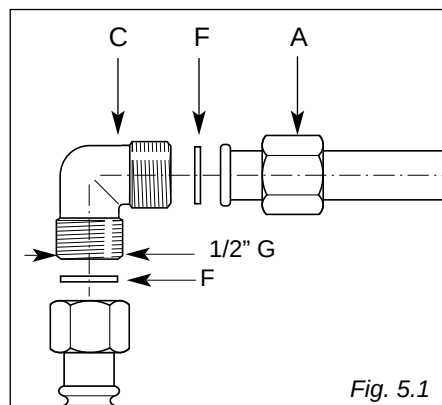


Fig. 5.1

IMPORTANTE:

- ✓ *Jamais forçar à rotação a junção “C” sem ter previamente desapertado o niple “A”.*
- ✓ *As juntas “F” (fig. 5.1) 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).*
- ✓ *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.
3. Indicar a nova calibragem substituindo a placa de indicação GÁS.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES DAS BOCAS A GÁS

Todos os aparelhos são fornecidos com um conjunto de injectores para cada tipo de gás cujo diâmetro está marcado no próprio injector em centésimas de milímetro.

Os injectores não fornecidos são disponíveis nas casas de assistência.

Os injectores deverão ser escolhidos de acordo com o quadro que a seguir indicamos.

OPERAÇÕES A SEGUIR PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

O plano de cozedura pode ser aberto assim como segue:

- ✓ Retire as grelhas e os queimadores;
- ✓ Com o plano de cozedura aberto, substitua os injectores “J” utilizando uma chave fixa (Fig. 5.3).

Os queimadores são concebidos de modo a não necessitar da regulação do ar primário.

REGULAÇÃO DO MÍNIMO DAS BOCAS DE GÁS

A correção se efectua com a boca acesa, na seguinte maneira:

- ✓ Acenda a boca do fogão
- ✓ Gire o botão na posição “mínimo”
- ✓ Retire o botão, puxando-o para cima.

Para as torneiras com parafuso de regulação no interior da haste (fig. 5.4):

- ✓ 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. 5.5):

- ✓ Com uma chave de fenda gire o parafuso “A” até uma regulação correcta.

Depois de ter regulado, verificar o funcionamento correcto dos queimadores: uma boa regulação do mínimo é a que, quando se passa do máximo ao mínimo rapidamente, garante a chama mais pequena e estável em todo o queimador.

BOTÕES DO GÁS

No caso de anomalias no funcionamento dos botões do gás, chamar o Serviço de Assistência.

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 GAS (mbar)
	Auxiliar (A)	1,00	0,30	72	20
	Semi-rápida (SR)	1,75	0,45	97	
	Rápida (R)	3,00	0,75	115	
Tipo de gás G30/G31	BOCAS DE GÁS	VAZÃO MÁX (HS - kW)	VAZÃO MÍN (HS - kW)	Ø INJECTOR (1/100 mm)	PRESSÃO GAS (mbar)
	Auxiliar (A)	1,00	0,30	50	28-30/37
	Semi-rápida (SR)	1,75	0,45	65	
	Rápida (R)	3,00	0,75	85	

6 - PARTE ELÉCTRICA

IMPORTANTE: A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante.

Uma instalação errónea pode causar danos às pessoas, animais ou coisas e de fronte a tais acontecimentos o fabricante não pode ser considerado responsável.

GENERALIDADES

- ✓ O coligamento à rede eléctrica deve ser executado por pessoas qualificadas em conformidade com as normas vigentes.
- ✓ O aparelho deve ser coligado verificando antes de tudo que a tensão corresponda ao valor indicado na tabuleta característica e que a sessão de cabos da instalação eléctrica possa suportar a carga, também essa indicada na tabuleta.
- ✓ A ficha de dois pólos deve ser introduzida numa tomada ligada à instalação de terra, em conformidade com as normas de segurança.
- ✓ No caso o aparelho seja fornecido sem a ficha, é necessário instalar uma ficha normalizada, apropriada à potência absorvida pelo aparelho.
- ✓ É possível efectuar o coligamento directo à rede interpondo entre o aparelho e a rede eléctrica um interruptor unipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- ✓ O cabo de alimentação não deve encostar nas 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 ser sempre acessíveis.
- ✓ **N.B. Para o coligamento à rede não usar adaptadores, reduções ou derivados que possam provocar super-aquecimento ou queimaduras.**
- ✓ No caso em que as instalações necessitem de modificações na instalação eléctrica doméstica ou em caso de incompatibilidade entre a tomada macho e tomada fêmea, é necessário a intervenção de pessoal profissionalmente qualificado para efectuar a substituição.
Este, em particular deverá também acertar que a seção de cabos da tomada seja idónea à potência absorvida pelo aparelho.
- ✓ **Quando for constatada uma rachadura na superfície do fogão, desligar o aparelho da rede.**

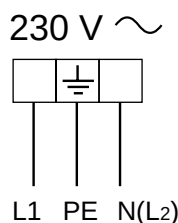
REPARAÇÃO

Antes de efectuar qualquer intervenção na parte eléctrica do aparelho, é absolutamente obrigatório interromper a ligação à rede eléctrica

SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

- ✓ 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.

Tensão de alimentação



SEÇÃO DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO "H05V2V2-F"

resistentes à temperatura de 90°C

ou "H05RR-F"

secção mínima: 3 x 0,75 mm²

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.

O fabricante não responde pelas possíveis inexactas, imputabilidades e erros de impressão ou transcrições contidas no presente manual.

Se reserva o direito, sem prejudicar a característica essencial de funcionalidade e segurança, de produzir nos próprios produtos em qualquer momento e sem aviso prévio, eventuais modificações oportunas para as exigências de carácter construtivo ou comercial.

GLAZEN INBOUW-KOOKPLAAT

Gebruiksaanwijzing

Geachte Klant,

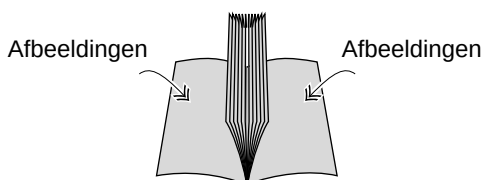
Bedankt dat u uw voorkeur heeft geschonken aan een van onze producten.

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.



Verklaring van overeenstemming CE

- ✓ Dit komfuur is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- ✓ Dit komfuur 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.

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.
- ✓ 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.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN TIPS 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 met natte handen of voeten aan.
- ✓ Gebruik het apparaat nooit met blote voeten.
- ✓ Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich.

RAAD VOOR DE GEBRUIKER

- ✓ Tijdens en meteen na het gebruik van het komfuur zijn sommige delen ervan zeer heet. Raak de hete delen niet aan.
- ✓ Houd kinderen uit de buurt van het komfuur, vooral wanneer het aan staat.
- ✓ Controleer nadat u het komfuur heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht.
- ✓ Het is verstandig om de kraan van de toevoerleiding dicht te draaien wanneer het toestel niet gebruikt wordt.
- ✓ Wend u tot de servicedienst als de gaskranen niet goed werken.
- ✓ Verzeker u ervan dat het voedingssnoer van andere apparaten, die in de buurt van de kookplaat zijn geïnstalleerd, niet in aanraking kan komen met de kookplaat.
- ✓ Laat geen zware of scherpe voorwerpen op het glazen oppervlak vallen. Als het oppervlak gebarsten of beschadigd is, sluit dan de kookplaat af van het elektriciteitsnet, draai de kraan van de gasleiding dicht en bel de servicedienst.
- ✓ Zorg dat u geen krassen op het glazen oppervlak maakt met scherpe voorwerpen.
- ✓ Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuis te installeren.

- ✓ Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

Deze aanwijzingen zijn slechts geldig voor de landen van bestemming, die met symbolen zijn aangegeven op de omslag van dit drukwerk en op het apparaat zelf.

1 - ALGEMENE GEGEVENS

KOOKZONES (afb. 1.1)

- | | |
|----------------------------|------------|
| 1. Hulpbrander (A) | - 1,000 kW |
| 2. Snelle brander (R) | - 3,000 kW |
| 3. Halfsnelle brander (SR) | - 1,750 kW |
| 4. Halfsnelle brander (SR) | - 1,750 kW |

BEDIENINGSPANEEL (afb. 1.1)

11. Bedieningsknop hulpbrander 1 (A)
12. Bedieningsknop snelle brander 2 (R)
13. Bedieningsknop halfsnelle brander 3 (SR)
14. Bedieningsknop halfsnelle brander 4 (SR)

OPMERKING:

- ✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.
- ✓ Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.

2 - HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

GASBRANDERS

De gastoevoer naar de branders wordt geregeld door bedieningsknoppen (afbeelding 2.1) waarmee u de gaskraan van de branders opent en sluit. De gaskraan is voorzien van een veiligheids-sluiting.

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.

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.

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.

KEUZE VAN DE BRANDER (afb. 2.3)

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	12 cm	14 cm
Halfsnelle brander	16 cm	24 cm
Snelle brander	20 cm	24 cm

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.

ROOSTERTJE VOOR KLEINE PANNEN

(afb. 2.4).

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 omvallen.

DE GESCHIKTE PANNEN KIEZEN (afb. 2.5)

Gebruik uitsluitend pannen met een platte bodem.

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.

Gebruik geen wokken.

3 - 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.

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.**

GEËMAILLEERDE DELEN

- ✓ De geëmailleerde delen mogen alleen met eens spons en zeepwater of met een niet-bijtend speciaal reinigingsmiddel worden schoongemaakt.
- ✓ Zorgvuldig afdrogen.

GLAZEN OPPERVLAK

- ✓ Het oppervlak kunt u reinigen met een niet bijtend en niet schurend schoonmaakproduct.
- ✓ Verwijder gemorst voedsel met behulp van een vochtige doek.
- ✓ Gebruik daar in geen geval een mes of andere scherpe voorwerpen voor, anders loopt u kans het oppervlak van de kookplaat te beschadigen.
- ✓ Ook het gebruik van sponzen is afgeraden, omdat u daarmee het oppervlak kunt bekrassen.

GASKRANEN

- ✓ Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.

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).**
- ✓ Het is zeer belangrijk dat de branders en vlamverdelers goed worden teruggeplaatst. Wanneer dit niet gebeurt, werkt de kookplaat niet goed meer.
- ✓ Zorg ervoor dat de elektrode "S" (afb. 3.1) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.
- ✓ Zorg ervoor dat de sonde "T" (afb. 3.1) 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.

Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

DE PANNENROOSTERS GOED PLAATSEN

De rubbertjes "G" (afb. 3.2) kunt u voor het schoonmaken of afwassen van de roosters halen. Na het schoonmaken moet u ze weer op hun plaats zetten. De roosters moeten zodanig worden gemonteerd dat de 4 tanden "D" in de speciale uitsparingen "A" in de kom van de branders steken. De roosters kunnen niet draaien als zij goed gemonteerd zijn.

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 apparaten zijn ontworpen en vervaardigd voor de inbouw in een meubel dat bestand is tegen hitte.*
- ✓ *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.*

4 - INSTALLATIE

Om het komfoor in het keukenmeubel in te bouwen, moet er een gat gemaakt worden met de afmetingen die zijn aangegeven in afbeelding 4.1. 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.
- ✓ De wand achter het komfoor moet zich op een afstand bevinden van niet minder dan 35 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.
- ✓ 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.

GEREEDMAKEN VAN DE KOOKPLAAT VOOR DE INSTALLATIE (afb. 4.2 - 4.3)

- ✓ Elke kookplaat wordt geleverd met een serie vleugeltjes voor het vastmaken aan meubels met een dikte van 3 tot 4 cm en van een zelfklevende afdichting.
- ✓ Verwijder roosters en branders.
- ✓ Draai de kookplaat om en leg de glazen kant voorzichtig op een plat vlak, dat bedekt is met een doek.
- ✓ Breng de zelfklevende afdichting "G" aan zoals geïllustreerd wordt op afb. 4.2.
- ✓ Monteer de bevestigingsbeugels "A" op de daarvoor bestemde plaatsen en draai de schroeven "B" een paar slagen aan, maar nog niet vast (afb. 4.3). Draai de bevestigingsbeugels zodanig dat de kookplaat in het meubel kan worden geplaatst.
- ✓ Voeg de kookplaat in de opening van het meubel en breng hem op zijn plaats.
- ✓ Zet de beugels "A" goed en draai de schroeven "B" aan totdat de kookplaat vast zit.

DE INSTALLATIERUIMTE

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.

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

De verbrandingsproducten van een gaskomfoor moeten worden verwijderd door een afzuigkap met een afvoerkanaal dat rechtstreeks naar de buitenlucht voert (afb. 4.4).

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 (afb. 4.5).

Een ventilator mag slechts worden geïnstalleerd als er ventilatieopeningen aanwezig zijn die voldoen aan hetgeen vermeld in het hoofdstuk "Ventilatie".

Componenten afgebeeld op afb. 4.4 - 4.5:

- A** = Opening luchttoevoer
- C** = Afzuigkap voor de afvoer van verbrandingsproducten
- E** = Elektrische ventilator voor de afvoer van verbrandingsproducten.

5 - GASGEDEELTE

NL

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)

BE

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.

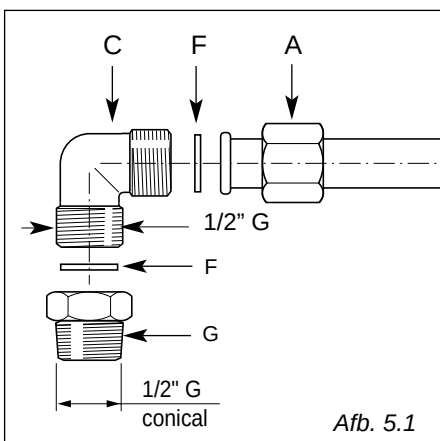
Aansluiting op het gasnet:

NL

BE

De aansluiting van het komfoor is als volgt samengesteld (Afb. 5.1):

- ✓ 1 nippel "A"
- ✓ 1 haaks verbindingsstuk "C"
- ✓ 1 pakking "F"
- ✓ 1 conisch verbindingsstuk "G"



Afb. 5.1

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.

De aansluiting kan in elke gewenste richting worden gedraaid nadat het verbindingsstuk C is losgedraaid van nippel A m.b.v. twee steeksleutels (afb. 5.1).

BELANGRIJK

- ✓ *Draai het verbindingsstuk C nooit zonder eerst nippel A los te maken.*
- ✓ *De pakking F (Afb. 5.1) 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.
3. Vervang het etiket waarop het type GAS is vermeld, door een etiket dat het nieuwe type gas vermeld.

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" (afb. 5.3) 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

Bij de overgang van de ene gassoort naar de andere moet ook het minimum-debiet van de kraan gecorrigeerd worden, en moet de brander ook aan blijven bij een plotselinge overgang van de maximum- naar de minimumstand.

De vlam wordt als volgt afgesteld:

- ✓ Steek de brander aan.
- ✓ Draai de kraan in de "minimum"-stand

Voor kranen met een stelschroef binnenin de staaf (afb. 5.4):

- 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. 5.5):

- ✓ draai de schroef "A" met een schroevendraaier, totdat de juiste instelling verkregen wordt.

Controleer na het afstellen of de branders goed werken: De minimumstand is goed afgesteld als de brander, nadat de gaskraan snel van de maximumstand naar de minimumstand is teruggedraaid, een vlam geeft die zo klein mogelijk, stabiel en van gelijkmatige grootte is.

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	72	25
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	94	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	121	

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	50	30/30
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	65	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	

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	72	20/25
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	97	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	115	

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	50	28-30/37
	Halfsnelle brander (SR)	1,75	0,45	65	
	Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	

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.

6 - ELEKTRISCH GEDEELTE

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;
- ✓ 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.

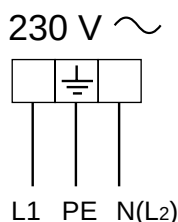
REPARATIES

Alvorens reparaties aan de elektrische onderdelen van het apparaat te verrichten, moet het apparaat worden afgesloten van het elektriciteitsnet.

DE VOEDINGSKABEL VERVANGEN

- ✓ De voedingskabel mag alleen worden vervangen door een van hetzelfde type.
- ✓ De voedingskabel moet overeenkomstig het onderstaande schema worden aangesloten op de klemmen.

Voedingsspanning



DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABEL "H05V2V2-F"

bestand tegen een temperatuur van 90°C

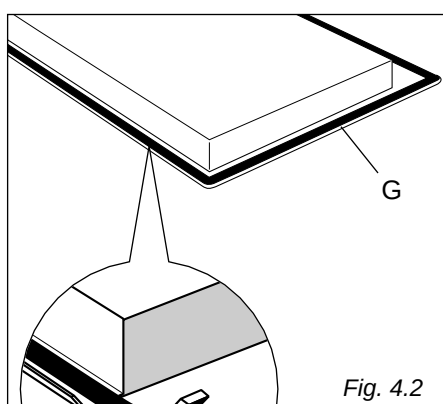
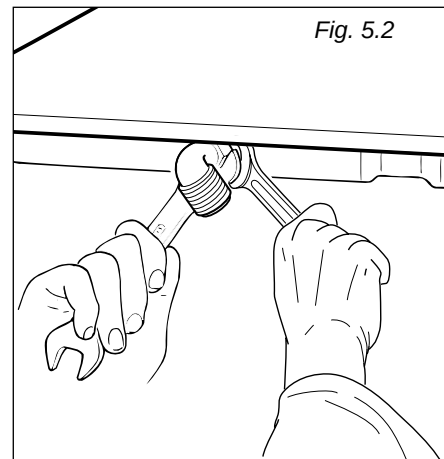
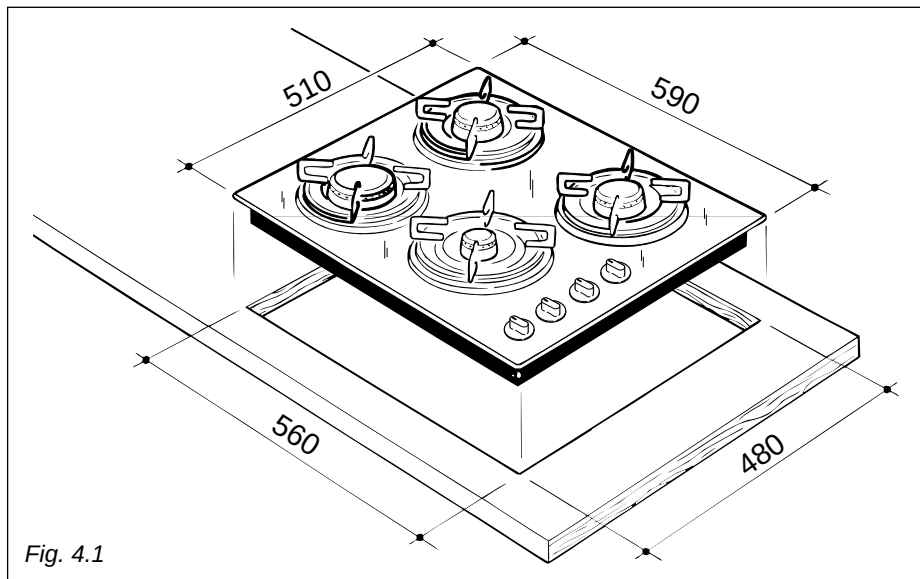
o "H05RR-F"

Doorsnede minimaal: 3 x 0,75 mm²

Het is verplicht het apparaat te aarden.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het veronachtzamen van dit voorschrift.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.



Lato adesivo
Adhesive side
Côté adhésif
Lado adhesivo
Lado adhesivo
Zelfklevende zijde

