

 **GLEMGAS**

**io cucino
con
 **GLEMGAS**
la buona cucina italiana**

**Modelos - Models - Modèles
Modelli - Modelos**

**Mod: GV64TXBK
Mod: GV75TXBK**

TYPE: PCZT

ES Manual de Usuario
EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation
PT Manual do Utilizador
IT Manuale d'Istruzione
AR تاميل عتلا بىتك

Resumen - Summary - Résumé - Sommario - Resumo

IT

- Pag. 4 - 13** Descrizione, installazione, montaggio, pulizia, manutenzione e diverse fasi di montaggio. Dati tecnici.
- Pag. 14** Istruzioni per l'installazione e consigli di manutenzione. Manuale di istruzioni.

ES

- Pag. 4 - 13** Descripción, instalación, montaje, limpieza, mantenimiento y las diversas fases de montaje. Datos técnicos.
- Pag. 25** Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento. Manual de Instrucciones.

GB

- Pag 4 - 13** Description, installation, assembly, cleaning, maintenance and the various assembly phases. Technical data.
- Pag. 36** Instructions for the installation and advice for the maintenance. Instructions Manual.

FR

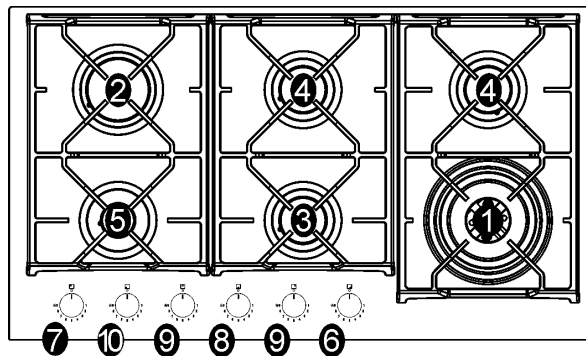
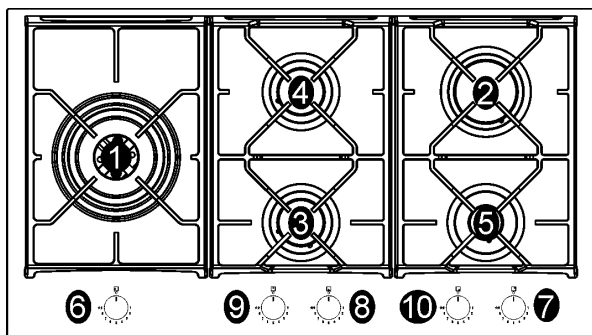
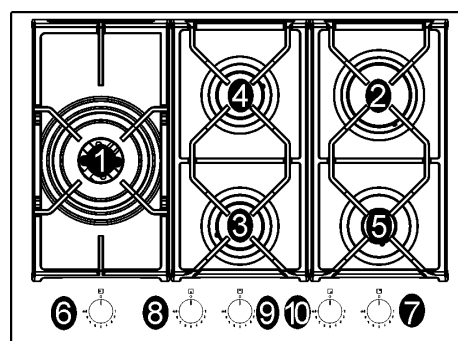
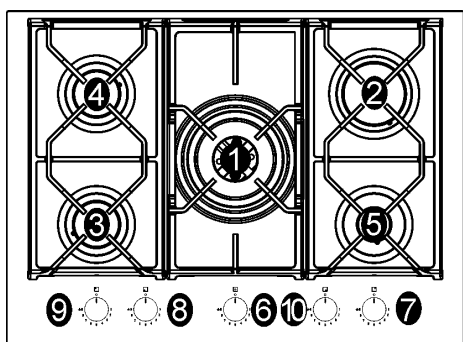
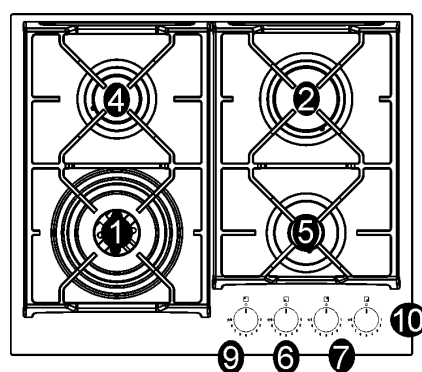
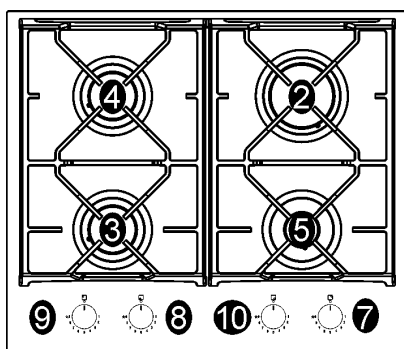
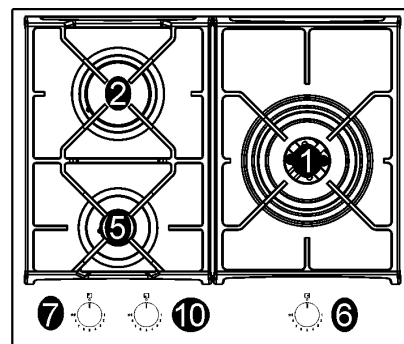
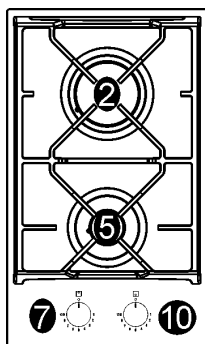
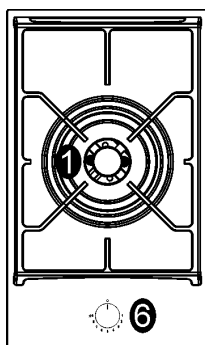
- Pag. 4 - 13** Description, installation, montage, nettoyage, maintenance et les différentes phases de montage. Données techniques.
- Pag. 47** Instructions pour l'installation et le conseil pour la maintenance. Manuel d'instructions.

PT

- Pag. 4 - 13** Descrição, Instalação, montagem, limpeza, manutenção e as várias fases de montagem. Dados técnicos.
- Pag. 58** Instruções para a instalação e conselhos para a manutenção. Manual de Instruções.

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN - DESCRIPTION OF HOBS
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON - DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO
DESCRIÇÃO DO APARELHO

TIPO: PCZT



USO - USE - UTILISATION USO - UTILIZAÇÃO

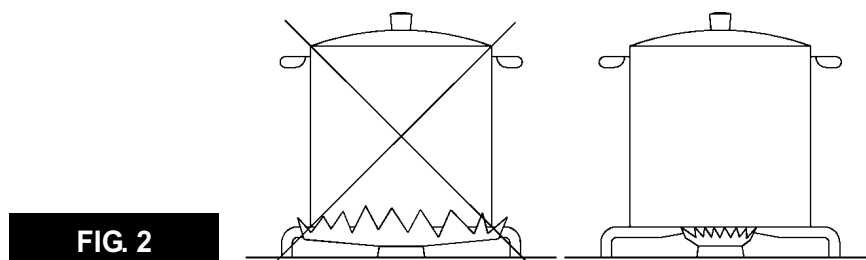


FIG. 2

(*) entrada de aire: ver el capítulo de instalación (apartados 5 y 6)

(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)

(*) entree d'air: voir chapitre installation (paragraphes 5 et 6)

(*) entrada aria: vedi capitolo installazione (paragrafo 5 και 6)

(*) entrada de ar de 100 cm² de secção mínima (parágrafos 5 e 6)

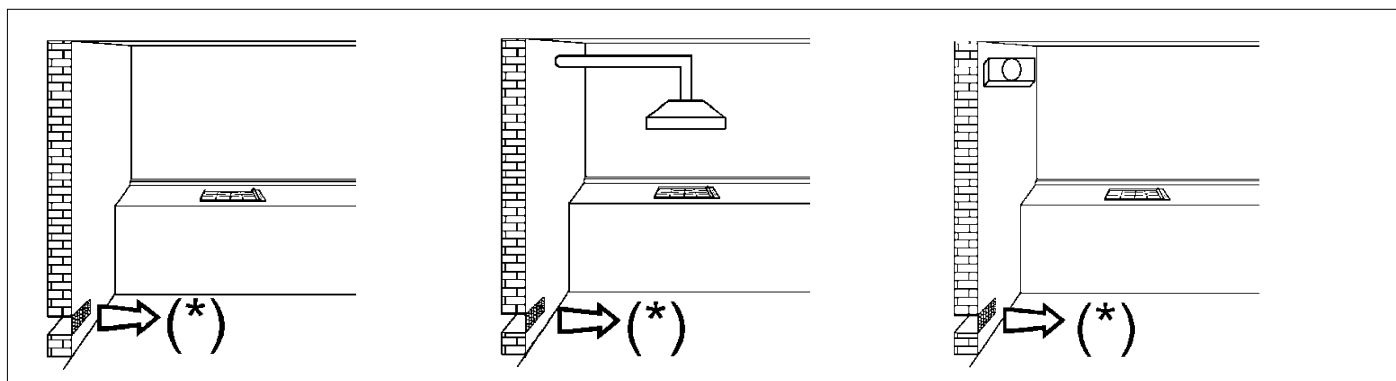


FIG. 3

FIG. 4

FIG. 5

LIMPIEZA - CLEANING - NETTOYAGE PULIZIA - LIMPEZA

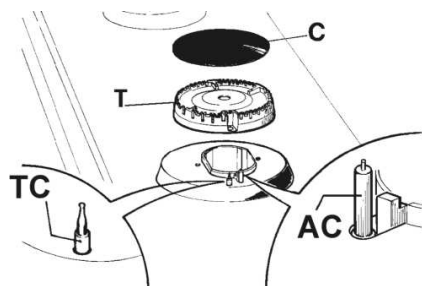


FIG. 6

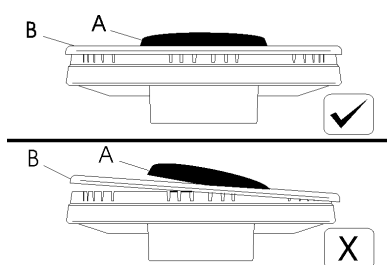


FIG. 6/A

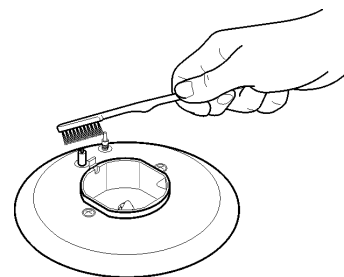
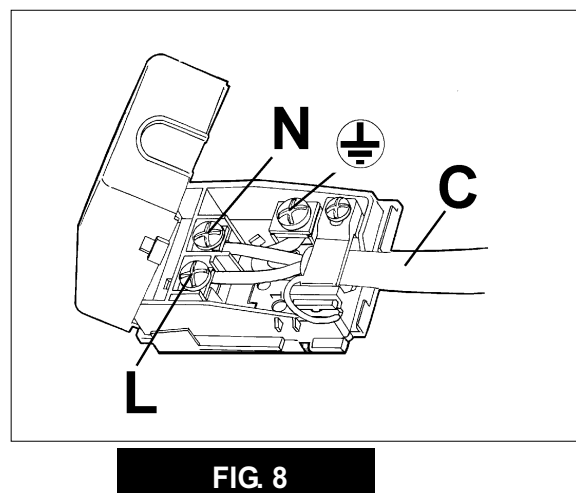
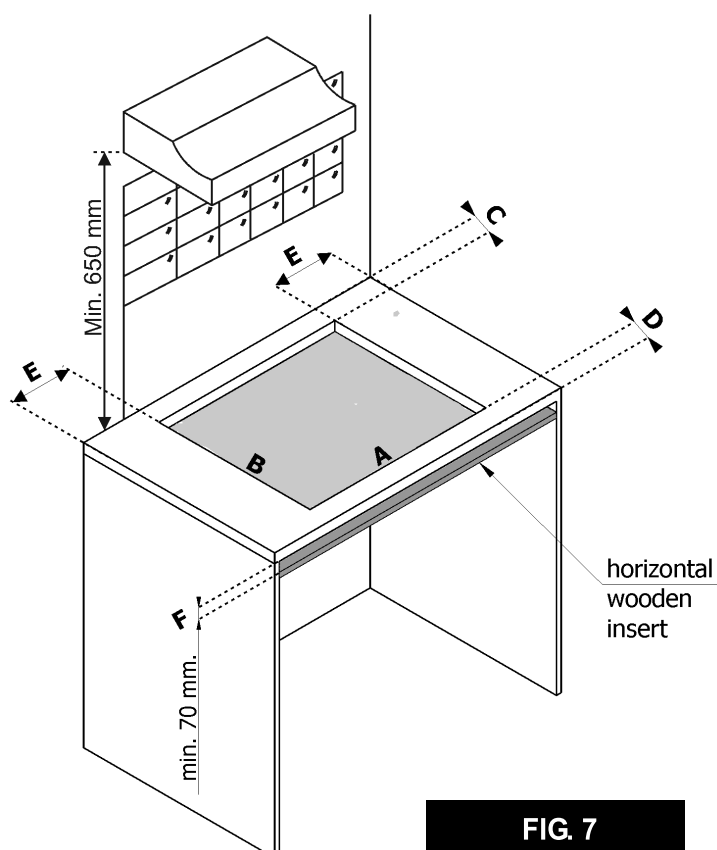


FIG. 6/B

INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION INSTALLAZIONE - INSTALAÇÃO

MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (en mm)
COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)
DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)
DIMENSIONI DA RISPETTARE (in mm)
MEDIDAS A RESPEITAR (en mm)
(FIG. 7)

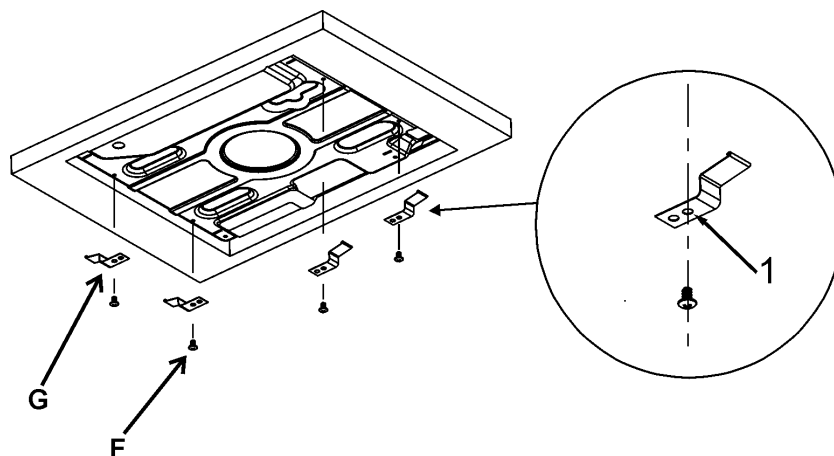
Mod:	INST. TIPO:	A	B	C	D	E	F
	B	280	490	55	55	160	70 min.
	A	570 max 560 min	480	60	60	165	70 min.
	A	570 max 560 min	480	60	60	165	70 min.
	A	850	480	60	60	65	70 min.



INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION INSTALLAZIONE - INSTALAÇÃO

INSTALACIÓN TIPO	A:	Laterales cromada
INSTALLATION TYPE	A:	Lateral chrome
INSTALLATION TYPE	A:	Cote chrome
INSTALLAZIONE TIPO	A:	LATERALI CROMATI
INSTALAÇÃO TIPO	A:	Lateral cromados

Model: 60 - 70 - 90 cm



Model: 60 - 70 - 90 cm

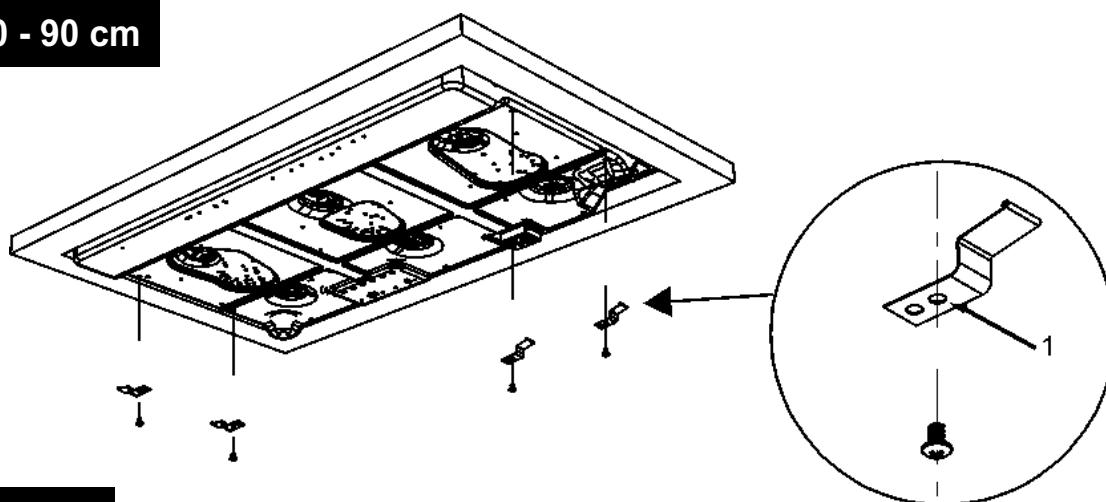


FIG. 9

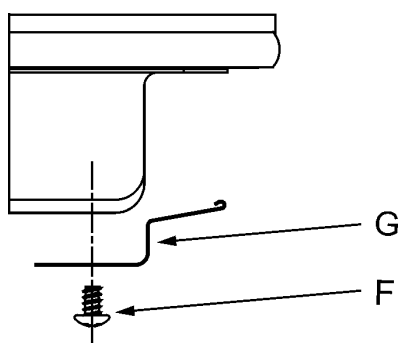


FIG. 9/A

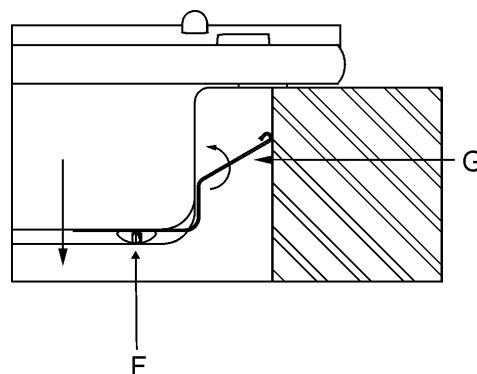
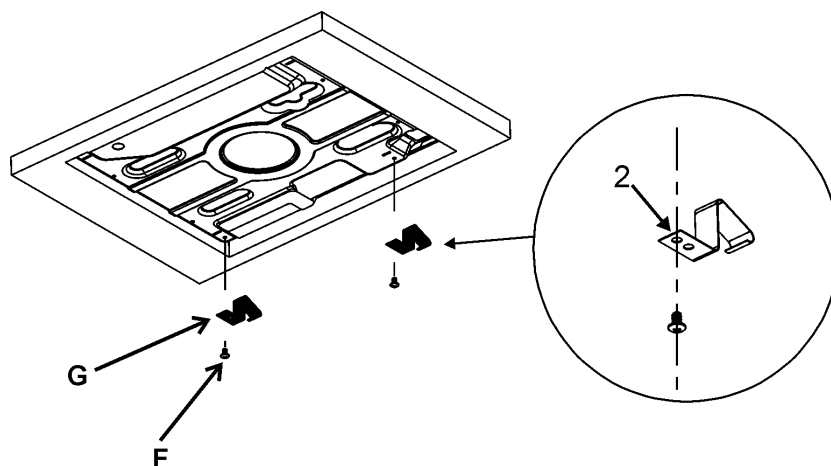


FIG. 9/B

INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION INSTALLAZIONE - INSTALAÇÃO

INSTALACIÓN TIPO	A:	Trasero negro
INSTALLATION TYPE	A:	Rear black
INSTALLATION TYPE	A:	Arrière noirs
INSTALLAZIONE TIPO	A:	POSTERIORE NERO
INSTALAÇÃO TIPO	A:	Traseiro pretos

Model: 60 - 70 - 90 cm



Model: 60 - 70 - 90 cm

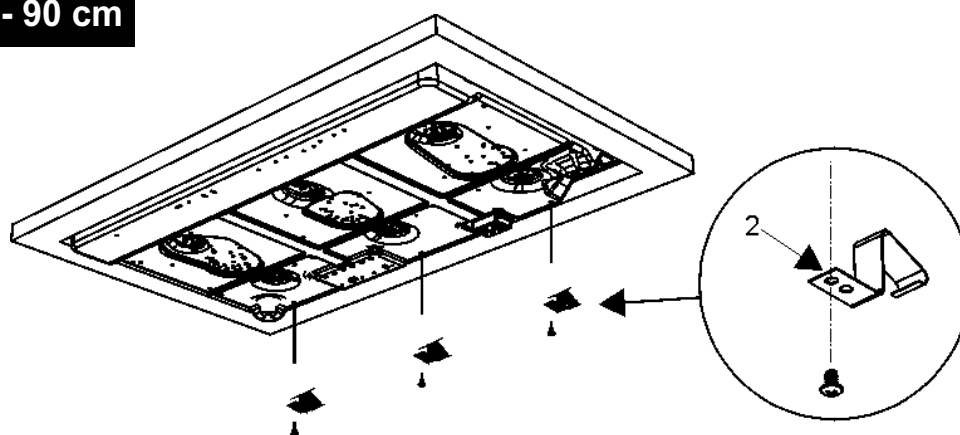


FIG. 10

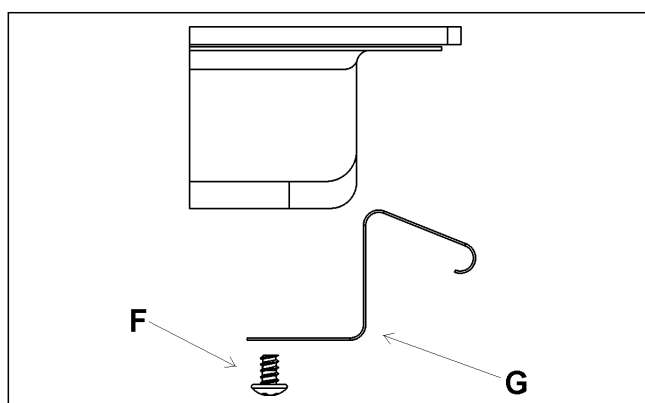


FIG. 10/A

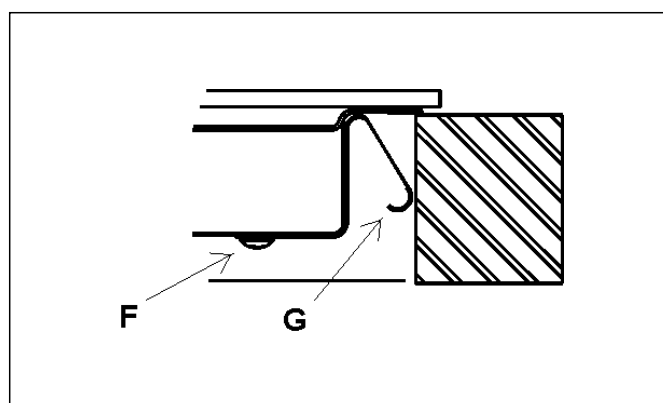


FIG. 10/B

INSTALACIÓN
INSTALLATION - INSTALLATION
INSTALLAZIONE - INSTALAÇÃO

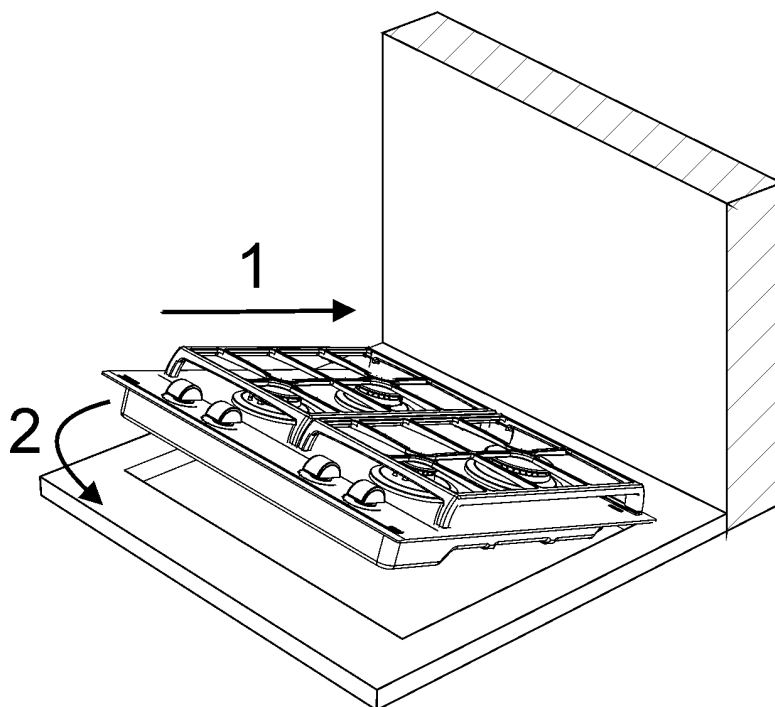
Procedure for a correct installation of the hob

Procedimiento para una correcta instalación de la encimera

Procédure pour une installation correcte de la table de cuisson

Procedimento per una corretta installazione

Procedimento para uma instalação correta da placa



INSTALACIÓN **INSTALLATION - INSTALLATION** **INSTALLAZIONE - INSTALAÇÃO**

Mod.: 30 cm ONLY

INSTALACIÓN TIPO: B
INSTALLATION TYPE: B
INSTALLATION TYPE: B
INSTALLATION TYPE : B
INSTALAÇÃO TIPO: B

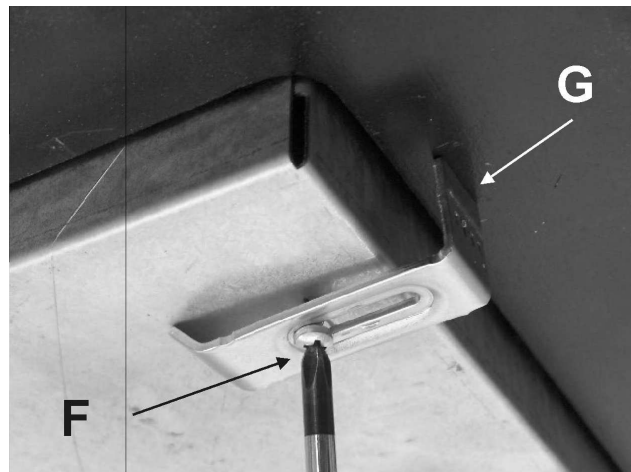


FIG. 11

INSTALACIÓN TIPO:
INSTALLATION TYPE:
INSTALLAZIONE TIPO:
INSTALAÇÃO TIPO:
TYPE D'INSTALLATION:

Todos los modelos
All models
Tutti i modelli
Todos los modelos
Tous les modèles

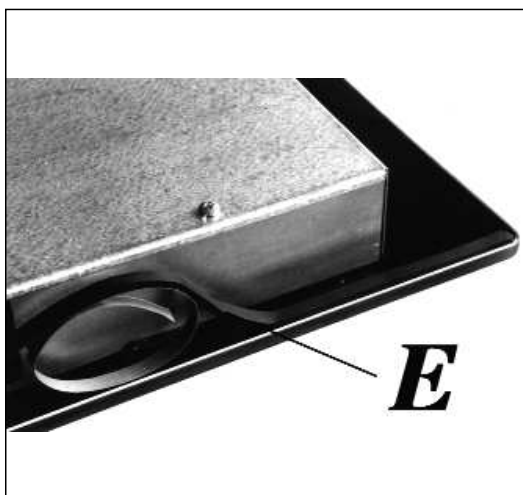


FIG. 11/A

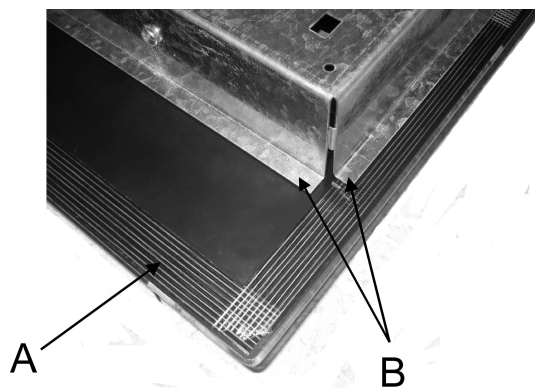
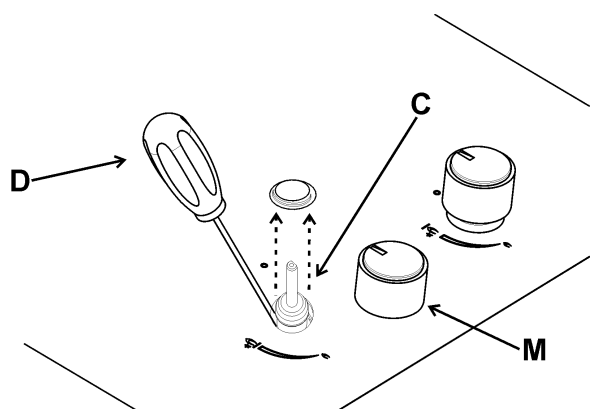
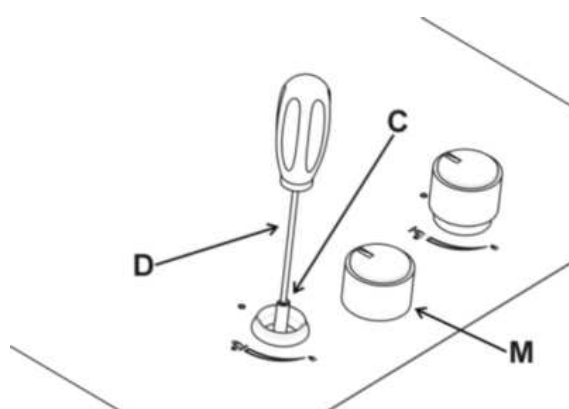


FIG. 11/B

REGULACIONES REGULATION - REGLAGES REGOLAZIONE - REGULAÇÕES



EIK. - FIG. 12



EIK.- FIG. 12/A

TRANSFORMACIONES CONVERSIONS - TRANSFORMATIONS TRASFORMAZIONE - TRANSFORMAÇÕES

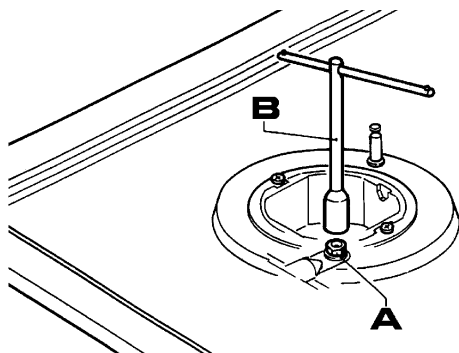


FIG. 13



FIG. 13/A

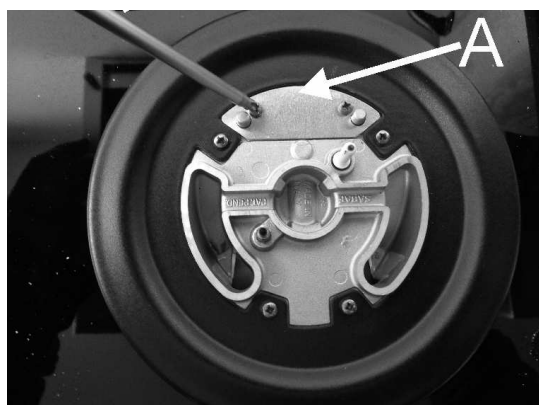


FIG. 13/B

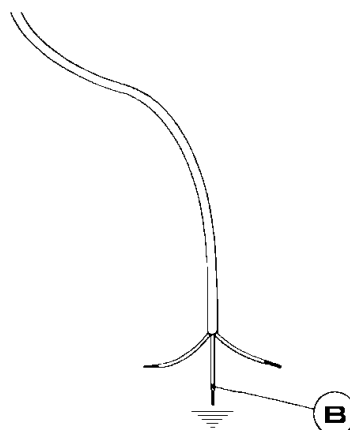


FIG. 14

**DADOS TÉCNICOS RELATIVOS À
REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO**

**TECHNICAL DATA FOR THE
APPLIANCE GAS REGULATION**

**DONNEES TECHNIQUES DE LA
RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL**

**DATI TECNICI RELATIVI ALLA REGOLAZIONE
DELL'APPARECCHIO**

**DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN
GAS DEL APARATOHIO**



En caso de adaptación de la cocina a otro tipo de gas, operar como se describe en las instrucciones para la instalación y el uso y sustituir la etiqueta del fondo con la suministrada en la bolsa de repuestos.

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

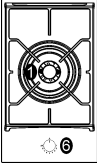
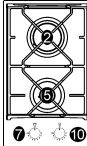
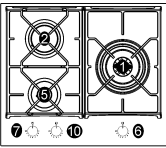
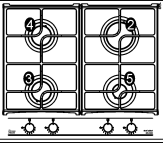
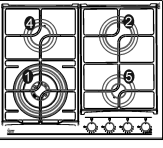
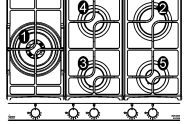
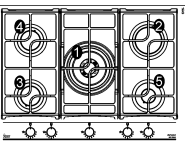
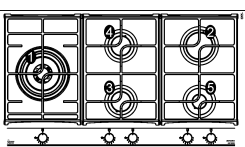
En cas d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme décrit dans les instructions concernant l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette sur le fond par celle fournie dans le sac des pièces de rechange.

In caso di adattamento del piano cottura ad un altro tipo di gas, operare come descritto nelle istruzioni per l'uso e l'installazione e sostituire l'etichetta sul fondo con quella fornita nella busta ricambi in dotazione.

No caso de adaptação da placa do fogão a outro tipo de gás, proceda tal como descrito nas instruções de instalação e utilização e substitua a etiqueta que se encontra na parte inferior pela fornecida no saco de peças sobresselentes.

**DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES
SUR L'ETIQUETTE SEGNALETIQUE**

**TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL
DATI TECNICI RIPORTATI NELL'ETICHETTA SEGNALETICA
DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS**

	ΣQn GAS-GAZ NATURAL NATUREL NATURALE G20 20 mbar	ΣQn GAS-GAZ BUTANO BUTANE BUTANO G30 28-30 mbar	ΣQn GAS PROPANO PROPANE PROPANO G31 37 mbar	TENSIÓN TENSION TENSIONE VOLTAGE TENSÃO	EEplaca de gas EEgashob
CAT. = II 2H3+ FRECUENCIA / FREQUENCY / FREQUENZA 50-60 Hz					
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	57,60 %
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	57,90 %
	7.80 kW	567 gr/h	557 gr/h	220-240	57,80 %
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220-240	60,10 %
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220-240	59,70 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,50 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,50 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,30 %

INDICE

Pag.	15	DESCRIZIONE PIANO COTTURA
Pag.	16	IMPORTANTI AVVISI DI SICUREZZA
Pag.	17	UTILIZZO
Pag.	18	PULIZIA - INSTALLAZIONE
Pag.	19	FISSAGGIO DEL PIANO
Pag.	20	INSTALLAZIONE, VENTILAZIONE, UBICAZIONE, ALLACC. GAS
Pag.	21	CONNESSIONE ELETTRICA
Pag.	22-23	REGOLAZIONI - TRASFORMAZIONI
Pag.	23	MANUTENZIONE
Pag.	24	ASSISTENZA

ATTENZIONE:

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non bisogna utilizzare un apparecchio a vapore per la pulizia.

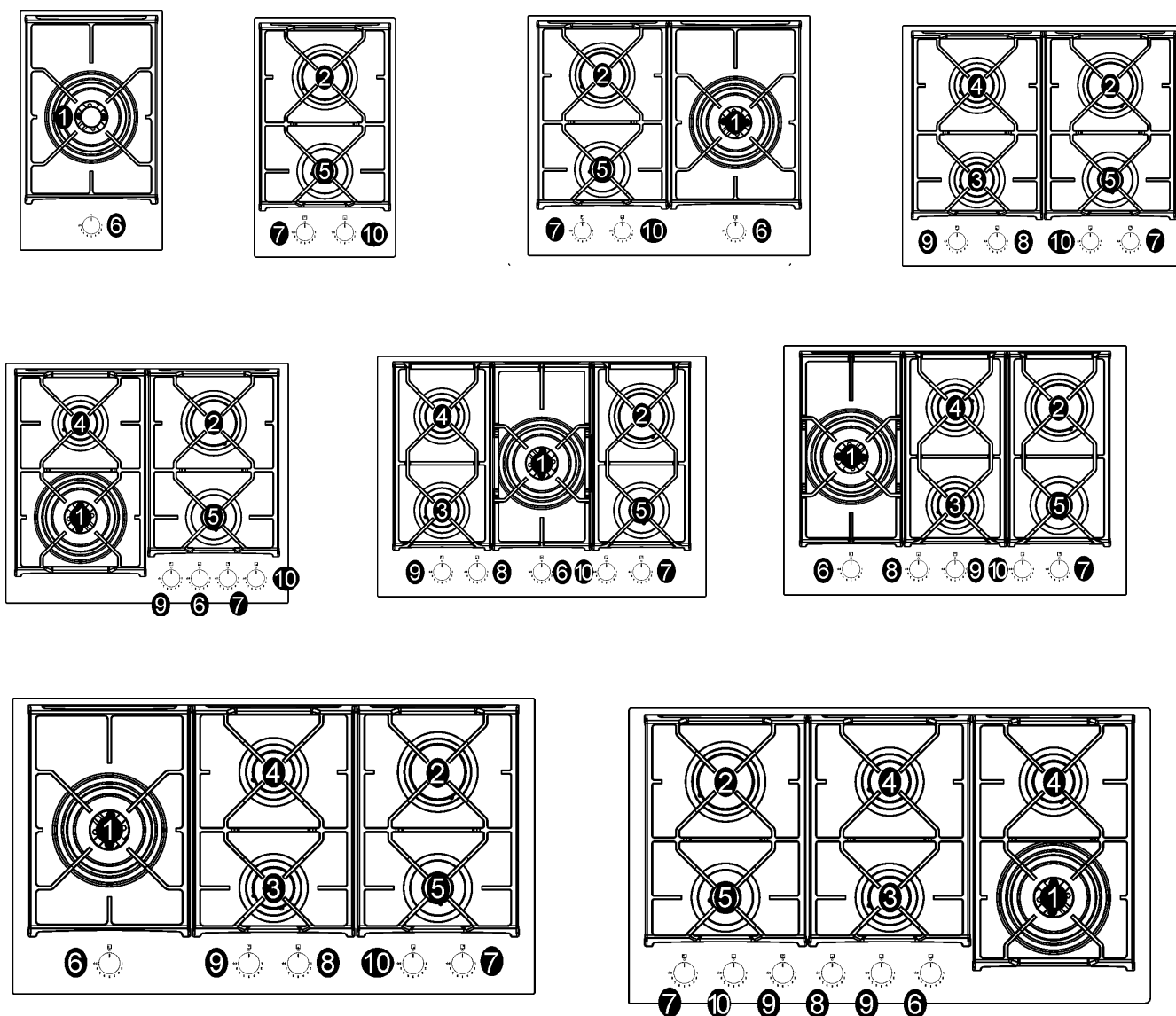
DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

- 1 Bruciatore ultrarapido **DCC AFB***
- 2 Bruciatore rapido
- 3 Bruciatore semirapido ridotto
- 4 Bruciatore semirapido
- 5 Bruciatore ausiliario
- 6 Manopola comando bruciatore n° 1
- 7 Manopola comando bruciatore n° 2
- 8 Manopola comando bruciatore n° 3
- 9 Manopola comando bruciatore n° 4
- 10 Manopola comando bruciatore n° 5

di 4000 W
di 2800 W
di 1400 W
di 1750 W
di 1000 W

***DCC AFB: Air From the Bottom.**

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.



IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

AVVERTENZE E CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE ATTENZIONE:

• **Attenzione:** durante il funzionamento il piano di lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura: tenere a distanza i bambini!

In caso di rottura del vetro del piano cottura:

- spegnere immediatamente tutti i fornelli e gli elementi riscaldanti elettrici, quindi scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio,
- non toccare la superficie dell'apparecchio,
- non utilizzare l'apparecchio.

IMPORTANTE:

- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e 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. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.
- Per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione del piano di cottura all'uso di altri gas, è necessario ricorrere ad un **INSTALLATORE QUALIFICATO**: la mancata osservazione di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- 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.
- l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo

meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).

- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere pericoloso.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano di cottura raggiungono temperature molto elevate: evitare di toccarle.
- Dopo aver utilizzato il piano cottura, 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.
- In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

L'apparecchio è conforme alle disposizioni dei sub-regolamenti per le direttive europee:

- Regolamento (UE) 2016/426.

USO

1) BRUCIATORI

Sulla superficie del piano è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema a 9 posizioni in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- Accensione elettrica automatica e Total Flame Control

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di massimo  (Posizione 9, fig. 1) quindi premere la manopola a fondo, il rubinetto è dotato di una scala di 9 posizioni, ad ogni scatto la fiamma si riduce fino ad arrivare alla posizione di 1, cioè alla minima erogazione di gas.

- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di "Massimo" (posizione 9 fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi. Quindi seguire le istruzioni dell'uso del rubinetto come spiegato in precedenza.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non tentare una riaccensione per almeno 1 min.

Come usare i bruciatori

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di "Minimo" (Posizione 1 fig. 1).

Bruciatori		Ø Pentole cm
Ultrarapido		24 ÷ 26
Rapido		20 ÷ 22
Semirapido ridotto		16 ÷ 18
Semirapido		16 ÷ 18
Ausiliario		10 ÷ 14

- Usare sempre pentole con coperchio.

AVVERTENZE:

- *l'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo "9" (fig. 1).*
- *mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.*
- *Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.*
- *Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.*
- *Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegner e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.*
- *Non disporre pentole che fuoriescano dai bordi del piano.*
- *Non strisciare il pentolame sul piano in cristallo poichè la superficie rimane graffiata.*

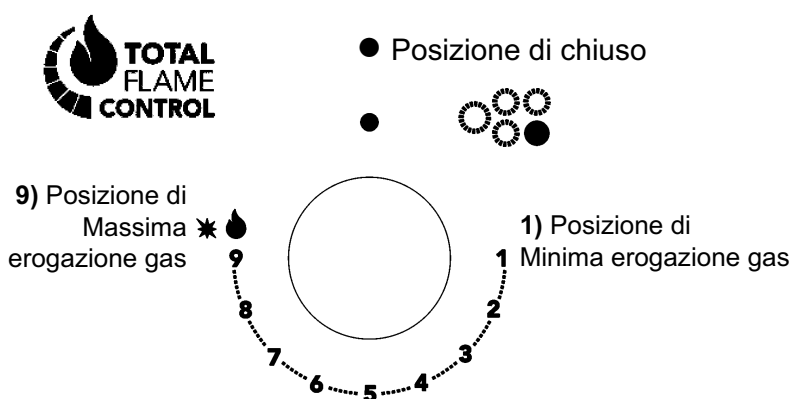


FIG. 1

PULIZIA

ATTENZIONE:

prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

2) PIANO LAVORO

Periodicamente, le griglie, i coperchi smaltati "A-B-C", e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 6-6/A) devono essere lavati con acqua saponata tiepida e asciugati bene, non devono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi di accensione "AC" e i sensori di sicurezza "TC" (vedi fig. 6) devono essere puliti delicatamente con uno spazzolino di nylon come indicato (vedi fig. 6/B) e lasciare asciugare completamente.

Non pulire i componenti in lavastoviglie. La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.

Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottoelencate raccomandazioni:

- ***verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 6) non siano otturate da corpi estranei.***
- ***Assicurarsi che il coperchietto smaltato "A-B-C" (fig. 6-6/A) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulta perfettamente stabile.***
- ***Le griglie di supporto pentola devono essere posizionate con l'aiuto dei pioli di centraggio o dal profilo di alluminio (se in dotazione) e verificare la perfetta stabilità.***
- ***Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.***
- ***Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.***

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

3) INSERIMENTO DEL PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni indicate nella fig. 7, assicurandosi che siano rispettate le dimensioni critiche dello spazio nel quale l'apparecchio deve essere installato (vedi fig. 7).

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

Nota: l'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

INSTALLAZIONE TIPO A: Posteriore con ganci neri.

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- togliere tutte le parti mobili del piano.
- Tagliare la guarnizione in 4 parti della lunghezza necessaria in modo da posizionarla sui 4 bordi del cristallo.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente il lato adesivo della guarnizione "E" (fig. B) sotto il bordo dello stesso in modo che il lato esterno della guarnizione stesa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del vetro. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al vetro la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.
- **Posizionare i ganci nelle rispettive posizioni. Usa il foro n. 1 come riferimento per la posizione laterale (figura 9) e il foro n. 2 per la posizione posteriore (vedi Fig. 10).**
- **Fissare i ganci "G" mediante le viti "F" (vedere Fig. 9 / A per i lati e Fig. 10 / A per la parte posteriore).**
- **Inserire il piano cottura nel foro praticato sul top del mobile della cucina con una leggera pressione per superare la resistenza dei ganci (vedere Fig. 9 / B per i laterali e Fig. 10 / B per i posteriori). Vedi lo schema riportato sotto.**
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldato durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 70 mm dal top (fig. 7).

INSTALLAZIONE TIPO B: Tradizionale

4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- togliere tutte le parti mobili del piano.
- Tagliare la guarnizione in 4 parti della lunghezza necessaria in modo da posizionarla sui 4 bordi del cristallo.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente il lato adesivo della guarnizione "E" (fig. B) sotto il bordo dello stesso in modo che il lato esterno della guarnizione stesa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del vetro. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al vetro la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.
- Posizionare il piano cottura nel foro praticato sul mobile e bloccarlo con le apposite viti "F" dei ganci di fissaggio "G" (vedi fig. C).
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldato durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 70 mm dal top (fig. 7).

Per tutti i modelli

ATTENZIONE: non appoggiare il cristallo (A) direttamente sul top, deve essere il fondo in metallo (B) ad appoggiarsi al top (fig. A)

INSTALLAZIONE

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una temperatura di 90 °C.

Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoelencate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

5) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

6) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.

7) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Un'etichetta stampata di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI EN 10226.
- Con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

● si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas conico maschio a norme serie UNI EN 10226.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI EN 12864, deve essere allacciato:

- con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

Ad allacciamento ultimato verificare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

INSTALLAZIONE

8) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare 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 portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- la presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 11) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica.
- Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 11 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra  = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90 °C
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- Il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

In caso di mancata messa a terra

dell'apparecchio, l'azienda costruttrice non risponde di eventuali danni.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

AVVERTENZE:

Tutti i nostri apparecchi sono conformi alle norme europee in vigore più relativi emendamenti.

L'apparecchio è inoltre conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee in vigore relative a:

- ***compatibilità elettromagnetica (EMC);***
- ***sicurezza elettrica (LVD);***
- ***restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose (RoHS);***
- ***progettazione ecocompatibile (ERP).***

REGOLAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.

Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.

La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

9) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo":

- accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Togliere la manopola "M" (fig. 12 e 12/A) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso. Il by-pass per la regolazione della portata minima può essere: a lato del rubinetto (fig. 12) oppure all'interno dell'astina. In ogni caso per la regolazione vi si accede mediante inserzione di un piccolo cacciavite "D" a lato del rubinetto (fig. 12), oppure nel foro "C" all'interno dell'astina del rubinetto (fig. 12/A).
- Ruotare il by-pass a destra o sinistra regolando adeguatamente la fiamma nella posizione di portata ridotta.

Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

10) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave adeguata "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 13 e 13/A - 13/B "DCC AFB") e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione, per il bruciatore "DCC AFB" togliere il lamierino di copertura come raffigurato nella figura 13/B e sostituire l'ugello come spiegato sopra.

Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 9, sigillare gli eventuali organi di regolazione o preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

**Lubrificazione Rubineti
se i rubinetti diventano duri da girare
o si bloccano, chiamare il
SERVIZIO TECNICO DI ASSISTENZA**

**AVVERTENZA: LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA
SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONE AUTORIZZATE.**

TRASFORMAZIONI

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		
N°	DENOMINAZIONE			gr/h	l/h		Min.	Max.	EE gasburner**
1	ULTRARAPIDO * "DCC AFB"	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	57,6 %
2	RAPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	203 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	57,9 %
3	SEMIRAPIDO RIDOTTO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	58,9 %
4	SEMIRAPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,5 %
5	AUSILIARIO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A

****In accordo al Regolamento UE n° 66/2014 recante misura di esecuzione della Direttiva 2009/125/CE, il rendimento (EEgas burner) è stato calcolato conformemente alla EN 30-2-1 ultima revisione utilizzando G20.**

***(DCC AFB) Air From The Bottom.**

MANUTENZIONE

TIPI E SEZIONI DEI CAVI D'ALIMENTAZIONE

TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR-F	Sezione 3 x 0.75 mm ²

ATTENZIONE!!!

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra "B" più lungo rispetto ai conduttori di fase (fig. 19) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.

In caso di guasto o di taglio nel cavo, allontanarsi dal cavo e non toccarlo. Inoltre, il dispositivo deve essere scollegato e non acceso. Chiamare il centro di assistenza autorizzato più vicino per risolvere il problema.

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

CONTENIDO:

Pag.	26	DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN
Pag.	27	ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Pag.	28	USO
Pag.	29	LIMPIEZA - INSTALLACIÓN
Pag.	30	FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN
Pag.	31	INSTALLACIÓN
Pag.	32	INSTALLACIÓN, ACOMETIDA ELÉCTRICA
Pag.	33	REGULACIONES - TRANSFORMACIONES
Pag.	34	TRANSFORMACIONES - MANTENIMIENTO
Pag.	35	ASISTENCIA TÉCNICA

Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.



Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

- 1 Quemador ultrarrápido (*DCC AFB)
- 2 Quemador rápido
- 3 Quemador semirrápido reducido
- 4 Quemador semirrápido
- 5 Quemador auxiliar
- 6 Botón giratorio mando quemador n.º 1
- 7 Botón giratorio mando quemador n.º 2
- 8 Botón giratorio mando quemador n.º 3
- 9 Botón giratorio mando quemador n.º 4
- 10 Botón giratorio mando quemador n.º 5

de 4000 W

de 2800 W

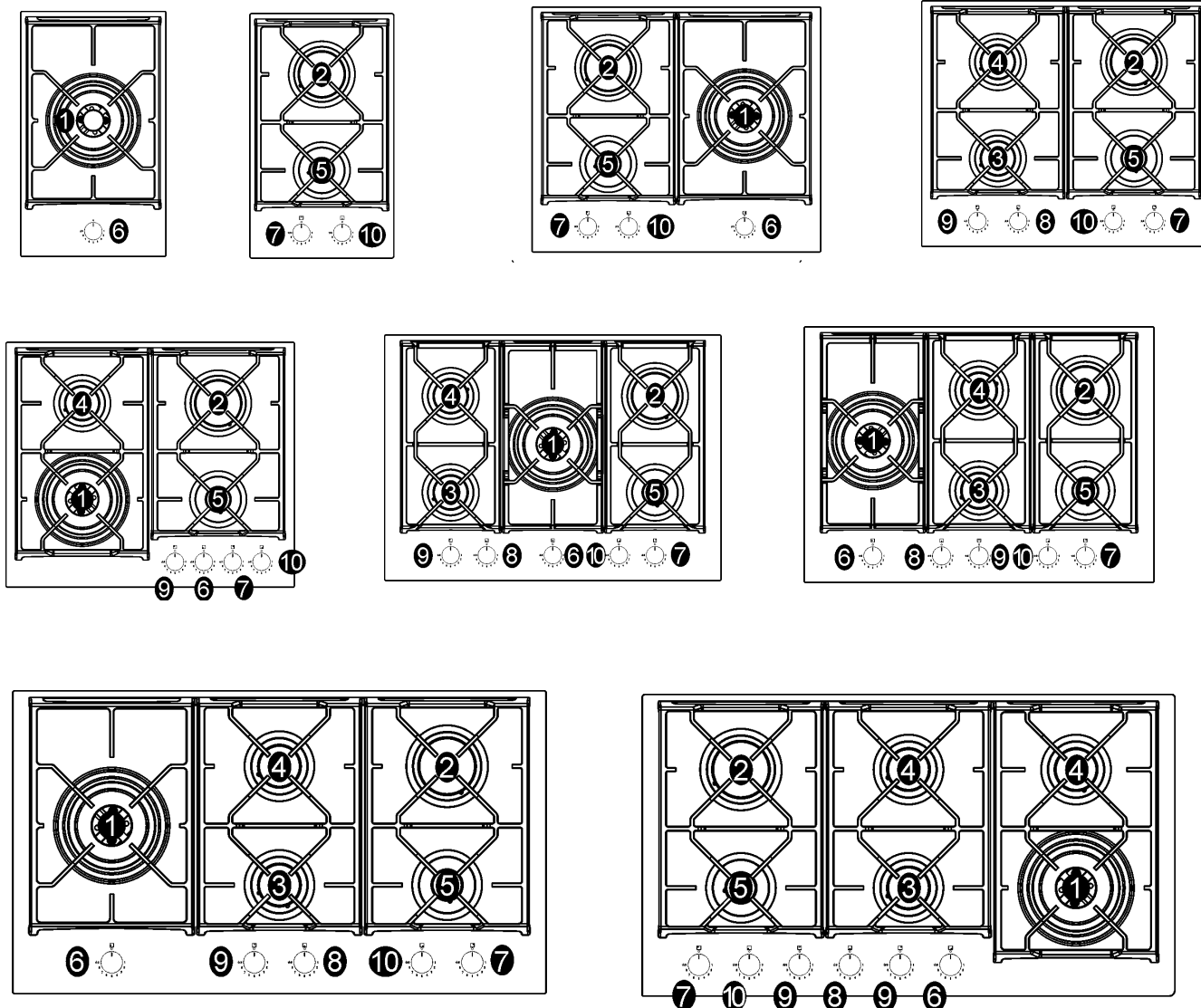
de 1400 W

de 1750 W

de 1000 W

*DCC AFB: Aire de la parte inferior (fig. 13/B)

Atención: este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA EL USUARIO

ATENCIÓN: *durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!*

• **ATENCIÓN:** *En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción: apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato, no toque la superficie del aparato, no utilice el aparato.*

• **IMPORTANTE:** *La instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.*

• *Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.*

• *El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).*

• *El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.*

• *Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.*

• *No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría*

resultar peligroso.

• *Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.*

• *No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.*

• *No utilice el aparato descalzo.*

• *El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.*

• *Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.*

• *Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.*

• *En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.*

• *Su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiriera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.*

• *Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.*

• **IMPORTANTE:**

todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:

- **compatibilidad electromagnética (EMC);**
- **seguridad eléctrica (LVD);**
- **restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

IMPORTANTE:

El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:

- **Reglamento (UE) 2016/426.**

USO

1) QUEMADORES

En la superficie de la placa de cocción hay serigrafiado un esquema sobre cada botón giratorio donde se indica el quemador al que se refiere. Después de abrir la llave de la red del gas o de la bombona del gas, encienda los quemadores como se describe a continuación:

● **Encendido eléctrico automático es Total Flame Control**

Presione y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar hasta alcanzar la posición de Máximo ★ (fig. 1). A continuación, presione el mando hasta el fondo, el grifo está equipado con una escala de 9 posiciones, con cada clic la llama se reduce hasta llegar a la posición 1, es decir, el suministro mínimo de gas.

● **Encendido quemadores dotados de termopar de seguridad**

En los quemadores dotados de termopar de seguridad, gire el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de Máximo (Posición 9, fig. 1) y presiónelo al advertir un tope. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el botón giratorio durante unos 10 segundos. Luego siga las instrucciones para usar el tap como se explicó anteriormente.

En todos los modelos, en caso de que la llama se apague involuntariamente, cierre el botón giratorio del quemador y espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

Cómo utilizar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, es útil recordar lo siguiente:

Quemadores	Ø Ollas cm
Ultra Rápido	24 ÷ 26
Rápido	20 ÷ 22
Semirrápido reducido	16 ÷ 18
Semirrápido	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

- utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver la tabla siguiente y la fig. 2).
- Ponga el botón giratorio en la posición de Mínimo una vez alcanzado el punto de ebullición (Posición 1 fig. 1).
- Utilice siempre ollas con tapa.
- Utilice solamente recipientes de fondo plano.

ADVERTENCIAS:

- **el encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de Máximo (Position 9, fig. 1).**
- **En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.**
- **No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.**
- **No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.**
- **No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.**

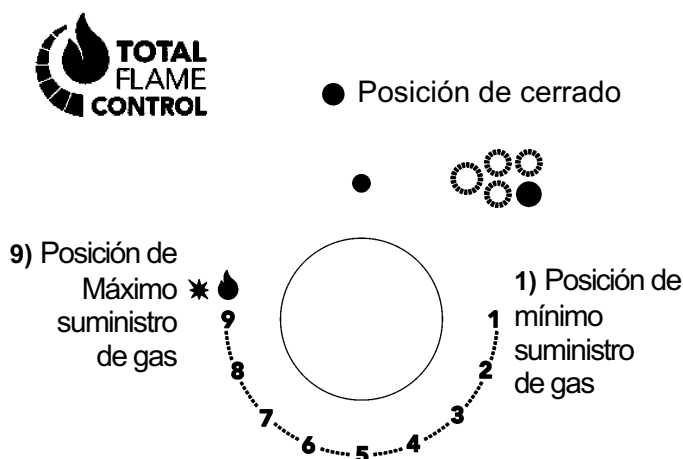


FIG. 1

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

2) ENCIMERA DE TRABAJO

Para mantener brillante la superficie de cristal, es fundamental lavarla después de cada uso utilizando agua jabonosa tibia, aclararla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 6-6/A) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 6). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.

No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIAS:

al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:

- compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.
- Asegúrese de que la tapa esmaltada "A", "B", "C" (fig. 6 - 6/A) esté colocada correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.
- Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.
- La rejilla debe ser colocadas en los pines de centrado apropiados.
Verificación de la estabilidad perfecta.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 7 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 7).

El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

INSTALACIÓN

4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE OCCIÓN

INSTALACIÓN TIPO: A

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (ver fig. 11/A debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- Coloque los ganchos en sus respectivas posiciones. Utilice el agujero no. 1 como referencia para la posición **laterales** (fig. 9) y el agujero no. 2 para la posición **trasero** (ver Fig. 10).
- Fije los ganchos "G" por medio de los tornillos "F" (ver Fig. 9/A para **laterales**, y fig. 10/A para **trasero**).
- Introduzca la plancha en el agujero del armario de la cocina con una ligera presión para vencer la resistencia de los ganchos (ver Fig. 9/B para **laterales**, y fig. 10/B para **trasero**). **Vea el diagrama en la página 9.**
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera (ver fig. 7).

INSTALACIÓN

4/A) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

INSTALACIÓN TIPO: B

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 11/A) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- Coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 11).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera (fig. 7).

ATENCIÓN: no apoyar directamente el vidrio sobre el mueble, lo que tiene que apoyarse sobre el mueble es el fondo de la placa de cocción.

Precaución: No permita que el vaso (A) Justo estaba sobre la superficie de trabajo. es el fondo de metal "carter" (B) que tiene que estar en contacto con la superficie de trabajo (véase la fig. 11/B).

INSTALACIÓN

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura la placa de cocción. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.

La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

5) VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³. El flujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 3). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.

ATENCIÓN: Si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o

directamente al exterior (ver fig. 4). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 5).

7) ACOMETIDA DEL GAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas.

La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:

- Con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:

- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

INSTALACIÓN

Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con el portagoma, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.

Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

- *Se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.*

8) ACOMETIDA ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.

- La tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:

- Si el cable de alimentación "C" está desprovisto de enchufe (ver fig. 8), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 8 prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

letra L (fase) = cable de color marrón;

letra N (neutro) = cable de color azul;

símbolo tierra  = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.

- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.

- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:

- Interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.

- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.

- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, interrumpa la alimentación eléctrica del aparato.

Al terminar las regulaciones o prerregulaciones, los posibles sellados deberán ser restablecidos por el técnico.

La regulación del aire primario no es necesaria en nuestros quemadores.

9) LLAVES DE PASO

Regulación del "Mínimo":

- encienda el quemador y ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quite el mando giratorio "M" (fig. 12 - 12/A) de la llave, fijado simplemente a presión en la varilla.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 12) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 12/A).
- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.

Volver a montar los componentes correctamente.

Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).

10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla (ver fig. 13 - 13/A - 13/B con una llave adecuada y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar.

Para acceder al inyector, en quemadores ultrarrápidos con DCC AFB, retire la tapa del inyector "A" (fig. 13/B).

Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.

Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.

Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

**Lubricación de las llaves
Si un grifo está bloqueado, no
forzar y pedir asistencia técnica.**

TRANSFORMACIONES

TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICO		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAUDAL TÉRMICO (W)		EE Quemadores*
Nº	DENOMINACIÓN			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	ULTRA RÁPIDO **(DCC AFB)	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMIRRÁPIDO REDUCED	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMIRRÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIARY	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

**De conformidad con el Reglamento N° 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.*

***DCC AFB: Aire de la parte inferior (fig. 13/B).*

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA DE COCCIÓN	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Plano a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0,75 mm ²

¡ATENCIÓN!

En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 14) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.



ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.

Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.

Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia más cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato. Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.

Esta información facilitará la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y específica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

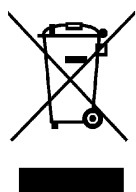
MARCA:

MODELO:

SERIE:

**Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato.
Contiene datos técnicos importantes.**

**ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE
SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE
POR PERSONAL AUTORIZADO.**



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



INDEX:

Pag.	37	DESCRIPTION
Pag.	38	IMPORTANT SAFETY WARNINGS
Pag.	39	USE
Pag.	40	CLEANING - INSTALLATION
Pag.	41	FIXING THE HOT PLATE
Pag.	42	INSTALLATION-GAS CONNECTION
Pag.	43	INSTALLATION-ELECTRICAL CONNECTION, REGULATION TAPS
Pag.	44	CONVERSION
Pag.	45	SERVICING
Pag.	46	TECHNICAL ASSISTANCE

This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.



WARNING:

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

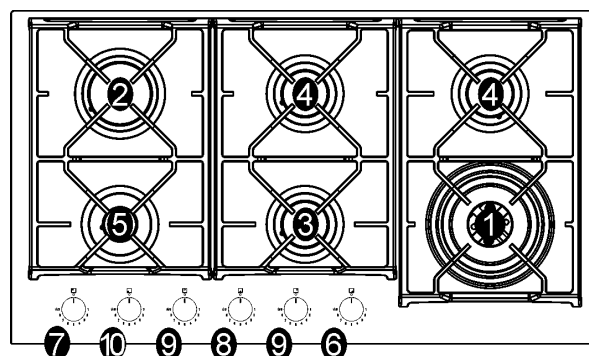
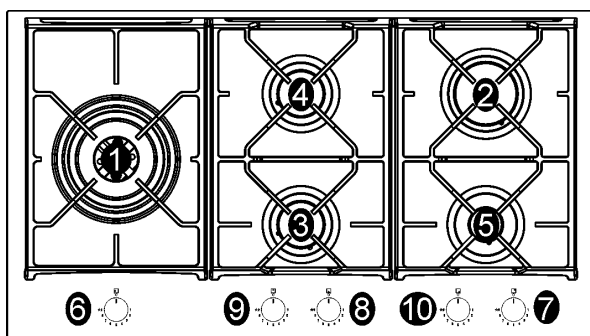
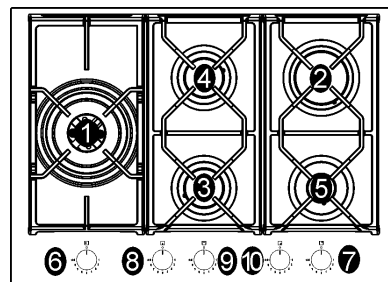
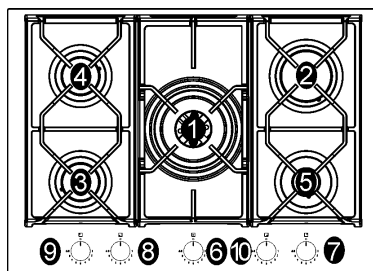
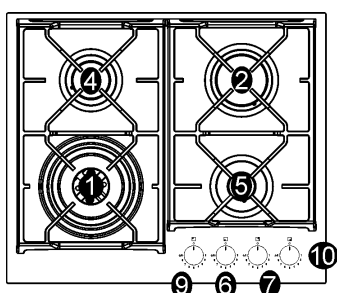
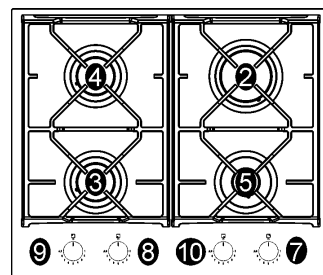
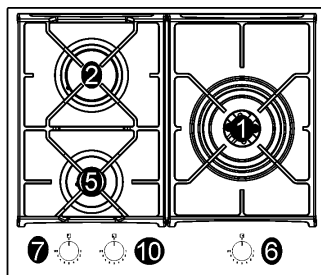
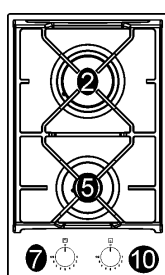
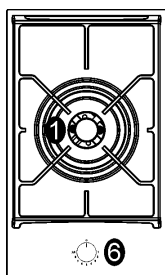
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

DESCRIPTION OF HOBS

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| 1 Ultra rapid gas burner (*DCC AFB) | of 4000 W |
| 2 Rapid gas burner | of 2800 W |
| 3 Semirapid gas burner reduced | of 1400 W |
| 4 Semirapid gas burner | of 1750 W |
| 5 Auxiliary gas burner | of 1000 W |
| 6 Burner n° 1 control knob | |
| 7 Burner n° 2 control knob | |
| 8 Burner n° 3 control knob | |
| 9 Burner n° 4 control knob | |
| 10 Burner n° 5 control knob | |

***DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 13/B)**

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS



IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

During operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

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

IMPORTANT!

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a **QUALIFIED INSTALLER**: a failure to follow this rule will void the warranty.

- **IMPORTANT:** the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.
- If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.
- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

CAUTION:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet. Do not use the appliance barefoot
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.
- Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.

IMPORTANT:

All our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- **compatibility electromagnetic (EMC);**
- **electrical security (LVD);**
- **restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- **Regulation (EU) 2016/426.**

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- **automatic electrical ignition and Total Flame Control**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full  (position 9 fig. 1), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- **Lighting burners equipped with flame failure device**

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig.1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

Burners	Pan Ø in cm
Ultrarapid	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid reduced	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

WARNINGS:

- **Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**

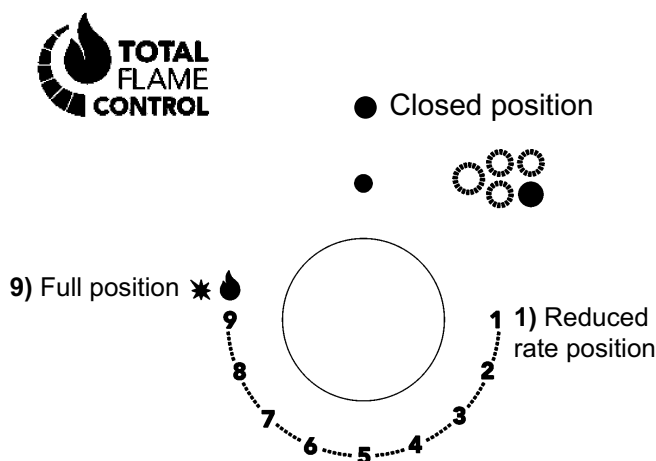


FIG. 1

CLEANING

IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6-6/A) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6/B) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- ***check that burner heads slots (see fig. 6-6/A) have not become clogged by foreign bodies.***
- ***Check that enamelled burner cap "A-B-C" (fig. 6-6/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.***
- ***The pan support must be placed in the appropriate centering pins.***
Verifying the perfect stability.
- ***Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.***
- ***Don't use steam jets for the equipment cleaning.***

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

INSTALLATION

4/A) FIXING THE HOT PLATE

INSTALLATION TYPE: A

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11/A) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Place the hooks in their respective positions, use the hole no. 1 as reference for position **lateral** (fig. 9) and hole no. 2 for positions **rear** (fig. 10).
- Secure hooks "G" by means of screws "F" (fig. 9/A for **lateral**, and fig. 10/A for **rear**).
- Insert the cooking hob in the hole of the kitchen cabinet by exercising a certain level of force in order to get over the resistance of the hooks (fig. 9/B for **lateral** and fig. 10/B for **rear**). **See the diagram on page 9.**
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

CAUTION:

***do not place the glass directly on the unit.
The bottom of the hob must rest on
the unit.***

INSTALLATION

4) FIXING THE HOT PLATE

INSTALLATION TYPE: B

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11/A) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (**see fig. 11**).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

Caution: Do not allow the glass (A) lay directly on the work top. it is the metal bottom "carter" (B) that has to be in touch with the work top (see fig. 11/B).

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989. See table below.

Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These

Type of appliance	Volume of room cubic metres	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm² see fig. 3). It must be impossible to obstruct these openings.

Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 4). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 5). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure.

WARNING:

a gas hot plate can only be connected by a CORGI Registered engineer.

Installations should be carried out in accordance with BS 6891 1988 and must comply with the Gas Safety Regulations.

All hot plate installations must include an isolation tap.

GAS PRESSURE TEST

Some hot plates models have a test point fitted under the control panel, to conduct a gas pressure test proceed as follows:

- turn off the gas supply.
- Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
- Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.
- Turn on gas and ascertain working pressure.

After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube.

Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 8, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be

REGULATION

disconnected from the electrical network.

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.

All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).
- Remove knob "M" (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 12) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 13 - 13/A - 13/B) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 13/B).

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	ULTRA RAPID (**DCC AFB)	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMIRAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIARY	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

**In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.*

****DCC AFB: Air from the bottom (fig. 13/B).**

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR-F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 14) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.



In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

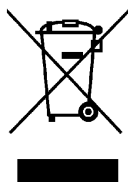
The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.



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

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

MATIERES:

Pag.	48	DESCRIPTION DE TABLE DE CUISSON
Pag.	49	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS
Pag.	50	UTILISATION
Pag.	51	NETTOYAGE - INSTALLATION
Pag.	52	INSTALLATION, FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON
Pag.	53	INSTALLATION
Pag.	54	INSTALLATION, BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, REGLAGE ROBINETS
Pag.	55	TRANSFORMATION
Pag.	56	ENTRETIEN
Pag.	57	SERVICE APRES-VENTE



Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

AVERTISSEMENT:

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

1 Brûleur ultrarapide (*DCC AFB)

de 4000 W

2 Brûleur rapide

de 2800 W

3 Brûleur semi-rapide réduit

de 1400 W

4 Brûleur semi-rapide

de 1750 W

5 Brûleur auxiliaire

de 1000 W

6 Bouton de commande brûleur n° 1

7 Bouton de commande brûleur n° 2

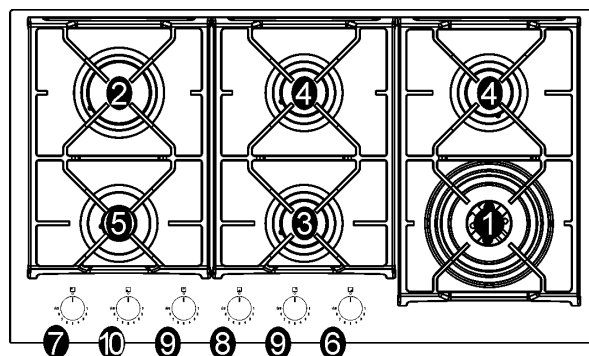
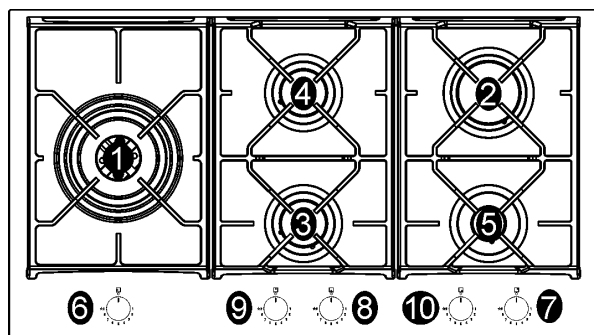
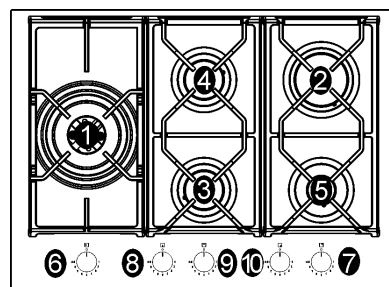
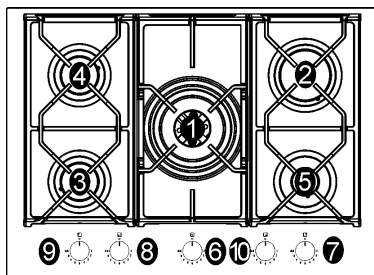
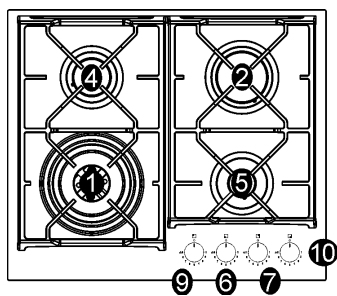
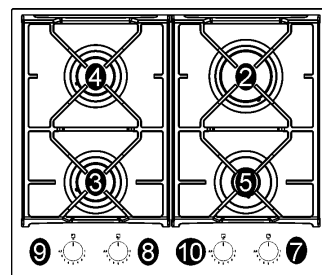
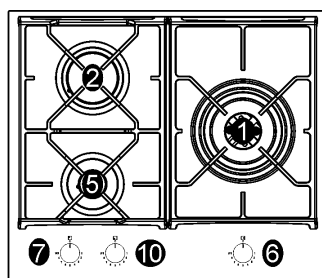
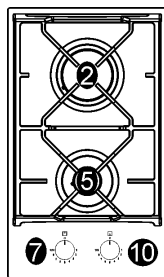
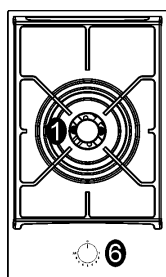
8 Bouton de commande brûleur n° 3

9 Bouton de commande brûleur n° 4

10 Bouton de commande brûleur n° 5

*DCC AFB: Air du bas (fig. 13/B)

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique, dans un milieu domestique et privé.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

● **ATTENTION!**

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;
- ne pas toucher la surface de l'appareil;
- ne pas utiliser l'appareil.

● **IMPORTANT:** pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un **INSTALLATEUR QUALIFIÉ** : le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

● **IMPORTANT:** l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

● Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

● L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 3) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).

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

● Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.

- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.
- Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.
- Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.
- Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.
- En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.
- Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.

IMPORTANT:

Tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux endements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.

● **L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:**

- Règlement (UE) 2016/426.

UTILISATION

1) BRULEURS

A la surface de la table, au-dessus de chaque bouton, un schéma est imprimé en sérigraphie indiquant le brûleur auquel il se réfère. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en procédant comme suit:

- **allumage électrique automatique et Total Flame Control**

Enfoncez et tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum  (Position 9 fig. 1) puis appuyez à fond sur le bouton, le robinet est équipé d'une échelle de 9 positions, à chaque clic la flamme est réduite jusqu'à ce que vous atteigniez la position de 1, c'est-à-dire l'apport minimum de gaz.

- **Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité**

Pour les brûleurs munis d'un thermocouple de sécurité, tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (Position 9 fig. 1) jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt léger puis appuyez sur le bouton. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

Suivez ensuite les instructions pour utiliser le robinet comme expliqué ci-dessus.

Pour tous les modèles, en cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, n'oubliez ce qui suit:

- utilisez pour chaque brûleur des casseroles appropriées (voir le tableau suivant et la fig. 2).

<i>Brûleurs</i>	<i>Ø Casseroles cm</i>
Ultrarapide	24 ÷ 26
Rapide	20 ÷ 22
Semi-rapide réduit	16 ÷ 18
Semi-rapide	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

- Lorsque le point d'ébullition est atteint, tournez le bouton sur Minimum (Position 1, fig. 1).
- Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

AVERTISSEMENTS:

- ***l'allumage des brûleurs avec un thermocouple de sécurité n'est possible que lorsque le bouton se trouve sur la position Maximum (Position 9, fig. 1).***
- ***En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.***
- ***Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et éloignez les enfants. En particulier, assurez-vous que les poignées des casseroles sont correctement orientées et surveillez la cuisson des aliments contenant des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.***
- ***N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.***
- ***Évitez d'utiliser des casseroles dépassant du bord de la table de cuisson.***

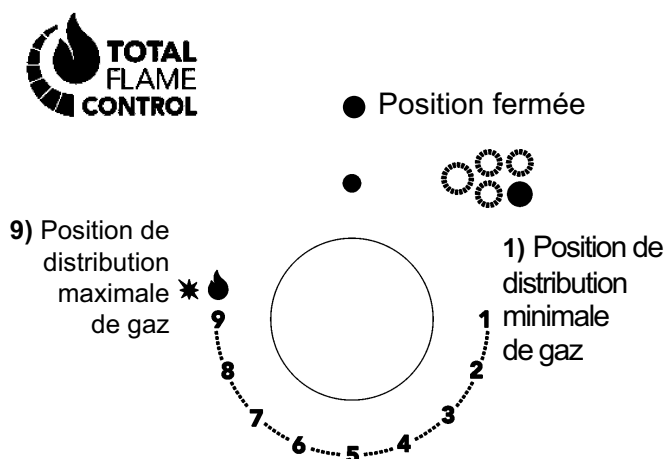


FIG. 1

NETTOYAGE

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

2) PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.

Lavez de la même manière les grilles émaillées, les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" et la tête des brûleurs "T" (voir fig. 6 - 6/A) et nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6/B) et laissez sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Procédez au nettoyage lorsque la table et les composants ne sont pas chauds, en évitant les éponges métalliques, les produits abrasifs en poudre ou les sprays corrosifs.

Évitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée et le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:

- *vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 6) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.*
- *S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 6 - 6/A) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.*
- *Les grilles doivent être placés dans les pions de centrage appropriés. Vérifier la parfait stabilité.*
- *Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.*
- *Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.*
- *Pour prévenir les difficultés d'allumage, nettoyez périodiquement les bougies d'allumage (céramique et électrode) ainsi que les thermocouples.*

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.

Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 7, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 7).

L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

ATTENTION: *ne pas poser le verre directement sur le meuble, mais le fond de la table de cuisson.*

INSTALLATION

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON INSTALLATION TYPE: A

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/A) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez les crochets dans leurs positions respectives en utilisant comme référence le trou 1 pour les positions **cote** (fig. 9) et le trou 2 pour les positions **arrière** (fig. 10).
- Fixez les crochets « G » avec les vis « F » (fig. 9/A pour **cote**, et 10/A pour **arrière**).
- Placez la table de cuisson dans le trou de l'armoire de la cuisine avec une petite pression pour surmonter la résistance des crochets (fig. 9/B pour **cote**, fig. 10/B pour **arrière**). **Voir le schéma page 9.**
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

INSTALLATION

4/A) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON INSTALLATION TYPE: B

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/A) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (**voir fig. 11**).
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

Attention: Ne laissez pas le verre (A) être directement sur le plan de travail. Il est l'étagère inférieure "carter" (B) qui doit être en contact avec le plan de travail (voir fig. 11/B).

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm².

6) EMBLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson

sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

AVERTISSEMENTS:

- **le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.**
- **Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.**

INSTALLATION

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.

- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 8) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 8 en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de la terre  = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.
- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.
- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.
- N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficace.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

REGLAGES

Au terme des réglages ou des préréglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

9) ROBINETS

Réglage du «Minimum»:

- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton «M» (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du robinet (fig. 12), ou dans le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.

Remonter correctement les différents composants.

On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

ROBINETS LUBRIFICATION

Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demander de l'aide technique.

TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec un outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 13 - 13/A - 13/B) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.

Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirez le capuchon d'injecteur "A" (fig. 13/B).

On conseille de bloquer la buse avec énergie.

Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de préréglage et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange. **Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.**

TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	E.E Gaz Brûleurs*
1	ULTRARAPIDE (**DCC AFB)	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMI-RAPIDE RÉDUIT	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

*Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examen avec le G20.

**DCC AFB: Air du bas (fig. 13/B).

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE	TYPE DE TABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR-F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION !!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra garder le conducteur de terre «B» le plus long par rapport aux conducteurs de phase (fig. 14) et il devra respecter les avertissements indiqués au paragraphe 8.

**ATTENTION: L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIE
EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.**



En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis à point par du personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales sont disponibles uniquement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.

Toute réparation ou mise à point nécessaire par la suite doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié.

C'est la raison pour laquelle nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en indiquant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de problème de votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette de la boîte d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange adéquates et de garantir par conséquent une intervention immédiate et précise. On conseille d'indiquer ces données ci-après de manière à les avoir toujours à portée de la main :

MARQUE:

MODELE:

SERIE:

Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

ÍNDICE

Pag.	59	DESCRIÇÃO DO APARELHO
Pag.	60	AVISOS IMPORTANTES DE SEGURANÇA
Pag.	61	UTILIZAÇÃO
Pag.	92	LIMPEZA, INSTALAÇÃO
Pag.	63	INSTALAÇÃO - FIXAÇÃO DA PLACA
Pag.	64	INSTALAÇÃO
Pag.	65	INSTALAÇÃO, LIGAÇÃO ELÉCTRICA, REGULAÇÕES TORNEIRAS
Pag.	66	TRANSFORMAÇÕES
Pag.	67	MANUTENÇÃO
Pag.	68	ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O aparelho foi concebido para cozinhar e aquecer alimentos.

Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria e perigoso (tais como aquecedores).

AVISO:

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que não sejam constantemente vigiadas.

Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

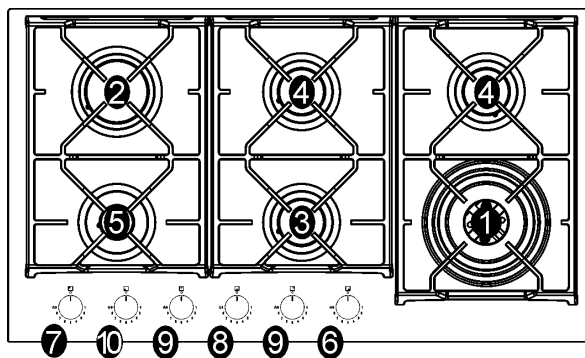
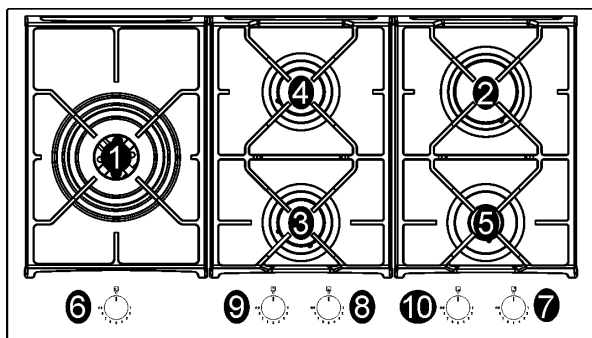
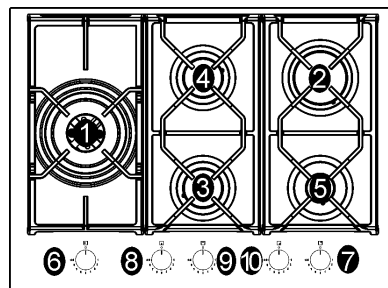
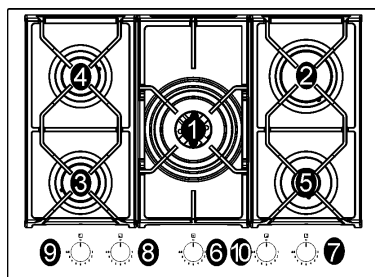
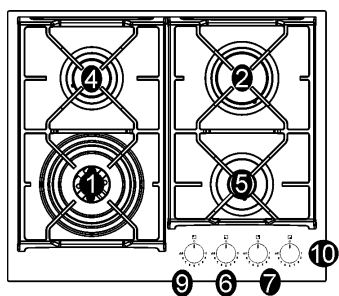
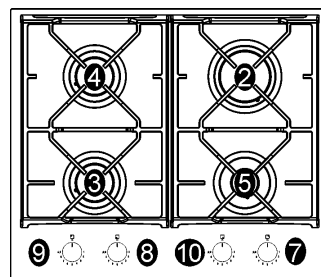
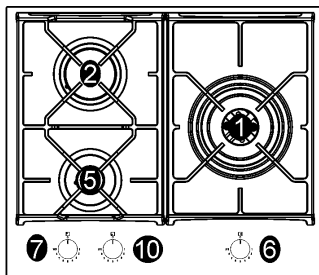
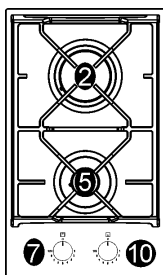
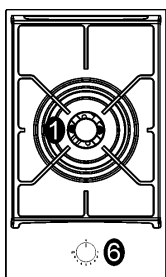
A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

1 Queimador Ultra-rápido (*DCC AFB)	de 4000 W
2 Queimador Rápido	de 2800 W
3 Queimador Semi-Rápido reduzido	de 1400 W
4 Queimador Semi-Rápido	de 1750 W
5 Queimador Auxiliar	de 1000 W
6 Botão do Queimador 1	
7 Botão do Queimador 2	
8 Botão do Queimador 3	
9 Botão do Queimador 4	
10 Botão do Queimador 5	

*DCC AFB: Ar Do Inferior (fig. 13/B).

Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.



AVISOS IMPORTANTES DE SEGURANÇA



AVISOS IMPORTANTES PARA O USUÁRIO:

Durante a operação o trabalho se torna muito quente em zonas de cozedura: mantenha as crianças longe!

- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.
- **IMPORTANTE:** para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um instalador qualificado: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.

ATENÇÃO:

- Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:
desligue imediatamente todos os fogões e os elementos elétricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação elétrica do aparelho, não toque na superfície do aparelho, não utilize o aparelho.
- **IMPORTANTE:** o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.
- Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.
- A utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo de ventilação mecânico (ver. fig. 4 e fig. 5).
- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

- Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.
- Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.
- Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não utilize a placa quando estiver descalço.
- Logo após a utilização algumas zonas do aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.
- Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.
- Não utilize nebulizadores perto do aparelho quando este estiver a funcionar. Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.
- Durante a vida útil do aparelho, mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos junto com o manual de instruções. Esse contém dados técnicos importantes

AVISOS:

Todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações. Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias em vigor em matéria de:

- compatibilidade eletromagnética (CEM);
- segurança elétrica (LVD);
- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);
- conceção ecológica (ERP).

AVISOS:

recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cônico macho segundo a norma EN 10226.

O aparelho cumpre as disposições das sub-regulamentações para as Diretivas Europeias:
- Regulamento (UE) 2016/426.

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

Na superfície da placa, por cima de cada botão está gravado um esquema que indica qual queimador é comandado por cada botão. Depois de abrir a torneira da rede de gás ou da garrafa de gás, acenda os queimadores conforme descrito a seguir:

- **acendimento eléctrico automático e Total Flame Control**

Carregue no botão correspondente ao queimador que pretende utilizar e gire-o para a esquerda, colocando-o na posição de Máximo  (posição 9 fig.1). Prima então o botão até ao fim, a torneira está equipada com uma escala de 9 posições, com cada clique a chama é reduzida até atingir a posição de 1, ou seja, o fornecimento mínimo de gás.

- **Acendimento de queimadores providos de termopar de segurança**

Com os queimadores providos de termopar de segurança, é necessário girar para a esquerda o botão correspondente ao queimador que pretende utilizar, colocá-lo na posição de Máximo (posição 9 fig. 1) até perceber uma pequena paragem e premir então o botão. Com o queimador aceso, mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos.

Em seguida, siga as instruções para usar o toque, conforme explicado acima.

Para todos os modelos, se a chama apagar acidentalmente, coloque o botão de comando do queimador na posição fechada e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar um novo acendimento.

Como utilizar os queimadores

Para obter o máximo rendimento com o mínimo consumo de gás, é conveniente lembrar o seguinte:

- utilize panelas adequadas para cada queimador

Queimadores	Ø Recipientes (cm)
Ultra Rápido (DR)	24 ÷ 26
Rápido	20 ÷ 22
Semi-rápido red.	16 ÷ 18
Semi-rápido	16 ÷ 18
Auxiliar	10 ÷ 14

(ver o quadro seguinte e a fig. 2).

- Quando a água começar a ferver, coloque o botão na posição de Mínimo (Posição 1, fig. 1).
- Utilize sempre panelas com tampa.
- Utilize somente recipientes com fundo plano.

ADVERTÊNCIAS:

- **queimadores com dispositivo de falha de chama só pode ser inflamado quando o botão tem-se relacionado com o total de Setembro, sobre a posição de Máximo (Posição 9, fig. 1).**
- **se faltar a energia eléctrica, é possível acender os queimadores com fósforos.**
- **Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.**
- **Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas da placa.**
- **Não arraste as panelas sobre a superfície de vidro porque poderá riscá-la.**

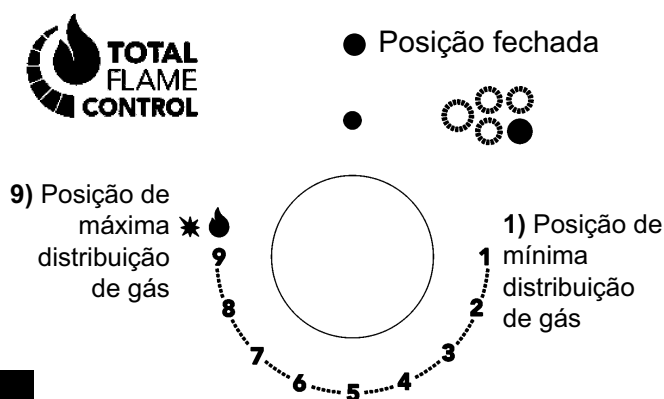


FIG. 1

LIMPEZA

ATENÇÃO:

antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.

2) MESA DE TRABALHO

Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A-B-C" (veja fig. 6-6/A) e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 6). Eles também devem ser limpos plugs "AC" e detecção de chama "TC" (veja fig. 6). Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como mostrado (vide fig. 6/B) e deixe secar completamente. Não lavar na máquina de lavar.

A limpeza deve ser feita quando a placa e os componentes não são quentes e não deve ser usada esponja de pó abrasivo metálico ou pulverização corrosivo.

Não permita que o suco do vinagre, café, leite, água salgada e limão ou tomate permanecer muito tempo em contato com a superfície.

AVISOS:

ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:

- *antes de colocar as cabeças dos queimadores "T" (fig. 6), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.*
- *Verifique se a tampa esmaltada "A - B - C" (fig. 6 - i6/A) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.*
- *As redes devem ser colocadas em pinos de centragem adequados. Verifique a estabilidade perfeita.*
- *Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.*
- *Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.*

Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondência de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS DEDICADAS AOS SENHORES INSTALADORES

A instalação, todas as regulações, transformações e operações de manutenção descritas nesta parte devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado.

A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de tirar a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes móveis, certifique-se da integridade da placa. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.

No tampo do móvel componível, é necessário fazer uma abertura para o encaixe com as dimensões indicadas na fig. 7, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (ver as figs. 7).

O aparelho é classificado em classe 3, sendo por isso sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas para estes aparelhos.

INSTALAÇÃO

4) FIXAÇÃO DA PLACA INSTALAÇÃO TIPO: A

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:

- tire todas as partes móveis da placa.
- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.
- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação "E" (fig. 11/A) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.
- Coloque os ganchos em suas respectivas posições, use o buraco no. 1 como referência para a posição **lateral** (fig. 9) e buraco no. 2 para a posição **traseiro** (fig. 10).
- Prenda ganchos "G" por meio de parafusos "F" (fig. 9/A por **lateral**, fig. 10/A por **traseiro**).
- Inseir a placa de cozinha no buraco do armário da cozinha, exercendo um certo nível de força, a fim de superar a resistência dos ganchos (fig. 9/B por **lateral**, fig. 10/B por **traseiro**).

Veja o diagrama na página 9.

- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 70 mm do tampo do móvel (fig. 7).

ATENÇÃO: não apoie a vidro directamente contra o móvel, e sim, o fundo da placa de cozedura contra o móvel.

INSTALAÇÃO

4/A) FIXAÇÃO DA PLACA INSTALAÇÃO TIPO: B

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:

- tire todas as partes móveis da placa.
- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.
- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação "E" (fig. 11/A) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.
- Coloque a placa de cozinha no furo feito no móvel e fixe-a com os parafusos correspondentes "F" dos ganchos de fixação "G" (ver a fig. 11).
- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 70 mm do tampo do móvel (fig. 7).

Atenção: Não permita que o vidro (A) estava directamente sobre a superfície de trabalho. é o prateleira mais baixa "carter" (B), que tem de estar em contato com a parte superior do trabalho (ver Fig. 11/B).

INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a temperatura de 90 °C.

A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento.

A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas.

Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

5) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm² (veja fig. 3).

Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma em vigor.

ATENÇÃO: *se os queimadores do topo de conf ecção estão sem segurança termopar, as saídas de ventilação deve ter um mínimo de 200 cm² de secção.*

6) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma em vigor em matéria de ventilação seja respeitadas.

7) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta imprimida deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:

- com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

- com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

INSTALAÇÃO

8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea seção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- Antes de efectuar a ligação, verifique se a tomada ou a instalação estão providas de uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e disposições legais actualmente em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

Se a ligação à rede de alimentação for feita mediante tomada:

- aplique ao cabo de alimentação "C", se estiver desprovido (ver a fig. 8), uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação. Ligue os fios respeitando o esquema da fig. 8 tendo o cuidado de respeitar as correspondências abaixo indicadas:

letra L (fase) = fio castanho;

letra N (neutro) = fio azul;

símbolo de terra  = fio amarelo-verde.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que não atinja, em nenhum ponto, um temperatura de 90 °C.
- Não utilize para a ligação reduções, adaptadores ou derivadores porque podem provocar contactos falsos com consequentes sobreaquecimentos perigosos.
- A tomada deve ficar acessível com o aparelho encastrado.

Se a ligação for feita directamente à rede eléctrica:

- intercale entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar, devidamente dimensionado para a carga do aparelho, em conformidade com as normas de instalação em vigor.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Para uma maior segurança, a ligação eléctrica também pode ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Aconselhamos vivamente a fixar o cabo de terra verde-amarelo a uma instalação de ligação à terra eficiente.

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

REGULAÇÕES

Corte a corrente para o aparelho antes de efectuar qualquer regulação.

Uma vez concluídas as regulações ou pré-regulações, os lacres eventualmente presentes devem ser recolocados pelo técnico.

A regulação do ar primário nos nossos queimadores não é necessária.

9) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":

- acenda o queimador e coloque o botão de comando na posição de "Mínimo" (lume brando fig. 1).
- Tire o botão "M" (fig. 12 - 12/A) da torneira, fixado mediante simples pressão na haste da torneira. O by-pass para o ajuste da vazão mínima pode ser: lado da torneira (Fig. 12) ou no interior da haste. Em qualquer caso, o ajuste é acessado pela inserção uma chave de fenda pequena "D" ao lado da torneira (Fig. 12), ou no buraco "C" dentro da torneira (Fig. 12/A).
- Vire o desvio para a direita ou esquerda devidamente ajustar a chama para o cargo de alcance limitado.

É recomendável não exagerar o "Mínimo" significa uma pequena chama deve ser contínuo e estável.

Remontar os componentes corretamente.

Ressaltamos que a referida regulação deve ser feita somente com queimadores alimentados com G20, enquanto que com queimadores alimentados com G30 ou G31, o parafuso deve ser bloqueado no fim do seu curso (no sentido dos ponteiros do relógio).

VÁLVULA DE LUBRIFICAÇÃO
Se a válvula estiver preso, não forçar e pedir assistência técnica.

TRANSFORMAÇÕES

10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás mediante a instalação dos injectores próprios para o gás de utilização. Para fazer esta operação, é necessário tirar as cabeças dos queimadores e, com uma chave, desatarraxar o injector (ver a fig. 13 - 13/A - 13/B) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização. **Para acessar o injetor, em queimadores ultrarrápidos com DCC AFB, remova a tampa do injetor "A" (fig. 13/B).**

Aconselhamos a apertar o injector energicamente.

Depois de fazer as referidas substituições, o técnico deverá proceder à regulação dos queimadores conforme descrito no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição. A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado. Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

TABELA

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE TRABALHO	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		
Nº	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	ULTRA-RÁPIDO (**DCC AFB)	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMI-RÁPIDO REDUZIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMI-RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

***De acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125/CE, o (EE)queimador a gas) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.**

****DCC AFB: Ar Do Inferior (fig. 13/B).**

NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa a gás	H05 RR - F	Secção 3 x 0.75 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor (B) de terra mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 14). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.



Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

Durante a vida útil do aparelho, mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos junto com o manual de instruções. Esse contém dados técnicos importantes.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho aplicada na caixa de embalagem e no painel frontal inferior interno.

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE:



A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos. Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

المساعدة الفنية وقطع الغيار

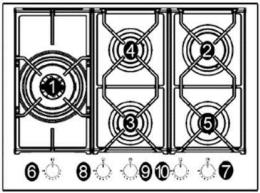
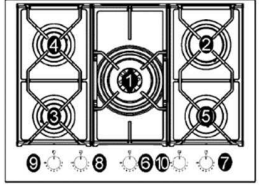
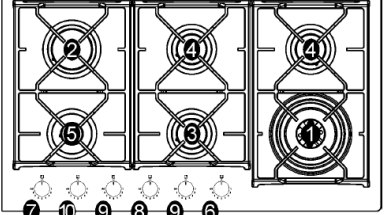
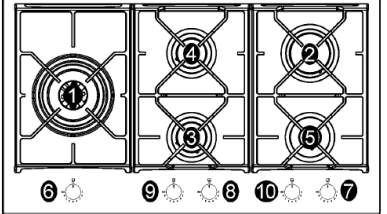
-قبل مغادرة المصنع ، سيتم اختبار هذا الجهاز وتنظيمه بواسطة خبير و كادر متخصص لضمان أفضل أداء.
-لا يجوز إجراء أي إصلاحات أو تعديلات قد تكون مطلوبة لاحقاً إلا عن طريق أشخاص مؤهلين مع أقصى درجات العناية والاهتمام.
لهذا السبب ، اتصل دائماً بالموزع المعتمد لدينا أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع عندما يكون إجراء إصلاحات أو تعديلات على الجهاز ضرورياً مع تحديد نوع الخلل وموديل الجهاز
-يرجى ملاحظة أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط من خلال مراكز خدمة ما بعد البيع و منافذ البيع المعتمدة.
-تتم طباعة البيانات أعلاه على ملصق البيانات الموضوعة في الجزء السفلي من الجهاز وعلى صندوق التعبئة.
-المعلومات المذكورة أعلاه تعطي للفني إمكانية الحصول على قطع الغيار المناسبة و التدخل بشكل تلقائي. نقتراح ملء الجدول أدناه.

إشارة:
موديل:
مجموعة:

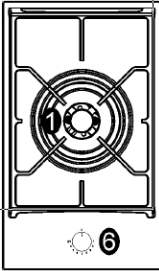
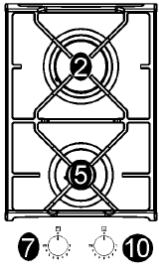
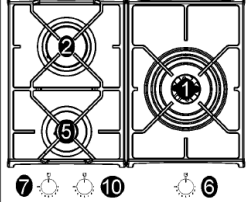
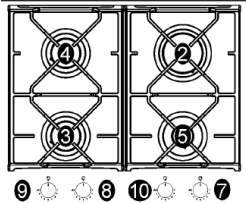
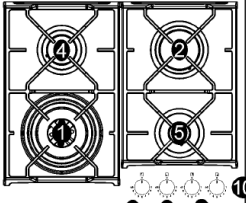
احتفظ بشهادة الضمان أو ورقة البيانات التقنية مع دليل الإرشادات خلال
دورة حياة الأجهزة. لأنها تحتوي على البيانات التقنية الهامة

تم وضع هذه العلامة وفقاً للتوجيه الأوروبي رقم 2002/96/EC بخصوص نفايات المعدات
الكهربائية والإلكترونية
هذا التوجيه هو إطار لصحة العائد وإعادة التدوير على مستوى أوروبا لنفايات المعدات الكهربائية
والإلكترونية



59,5%	240-220	796 جرام/بلانك	10.95 كيلوواط	
59,5%	240-220	796 جرام/بلانك	10.95 كيلوواط	
60,3%	240-220	923 جرام/بلانك	12.70 كيلوواط	
59,35%	240-220	796 جرام/بلانك	10.95 كيلوواط	

البيانات التقنية المتوفرة على العلامة الخاصة بالبيانات

موقد الغاز E.E.	الجهد الكهربائي (فولت)	ΣQ_n غاز البوتان G30 30-28 مليبار	ΣQ_n الغاز الطبيعي G20 20 مليبار	
تردد 50-60 هيرتز				
57,6%	240-220	291 جرام/بلانك	4.0 كيلوواط	
57,9%	240-220	276 جرام/بلانك	3.80 كيلوواط	
57,8%	240-220	567 جرام/بلانك	7.8 كيلوواط	
60,1%	240-220	505 جرام/بلانك	6.95 كيلوواط	
59,7%	240-220	694 جرام/بلانك	9.55 كيلوواط	

الصيانة

أنواع الكابلات والأقسام الكهربائية

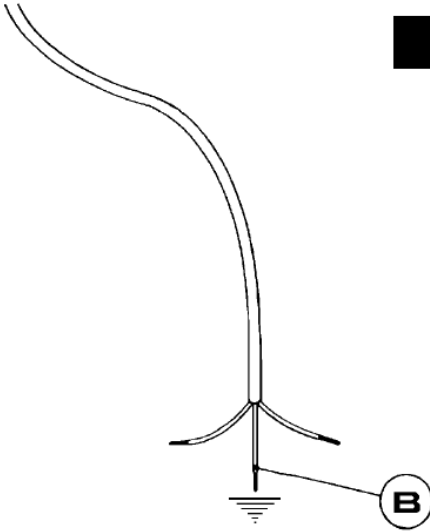
نوع الموقد	نوع الكابل	مزود الطاقة ذو المرحلة الواحدة
موقد غاز	H05 RR-F	القسم الكهربائي 3 * 0.75 ملم ²

انتباه!!!

إذا تم استبدال الكابل الخاص بمزود الطاقة ، فيجب أن يترك الفني السلك الأرضي (B) ليكون أطول من سلك التوصيل (الشكل 19) ويلتزم بالتوصيات الواردة في الفقرة 8

في حالة وجود تلف أو قطع في الكابل ، يرجى الابتعاد عن الكبل وعدم لمسه. وعلاوة على ذلك يجب أن يكون الجهاز مغلق ومفصول عن الكهرباء. واتصل بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد لإصلاح المشكلة

FIG. 19



البيانات التقنية لتنظيم الغاز الخاص بالجهاز

في حالة تكيف السطح لنوع آخر من الغاز ، إعمل عليه كما هو موضح في التعليمات وطريقة التركيب واستبدل الملصق الموجود في الأسفل بالملصق الخاص بنوع الغاز الجديد المتوفر في حقيبة قطع الغيار

الصيانة

دائما افصل الجهاز عن مصادر الكهرباء والغاز قبل الشروع في أي عملية صيانة

11) إستبدال أجزاء الموقد

عندما تحتاج الأجزاء الموجودة داخل الموقد إلى إستبدال ، فمن الضروري أولا إزالة الموقد نفسه من الكابينة ، قم بإزالة الركائز والمقابض وموقد الغاز ، فك البراغي "V" وقم بإزالة الزجاج البلوري (انظر الشكل 14 - 15). بعد أن نفذت العمليات المذكورة أعلاه يمكن إستبدال الشعلات (الشكل 15) والصنابير (الشكل 16) وجميع المكونات الكهربائية (الشكل 17).

يُنصح بتغيير القفل "D" (انظر الشكل 16) كلما تم استبدال مفتاح الغاز لضمان الإحكام المتميز للقفل

تشحيم مفاتيح الغاز (انظر الشكل 18)

إذا أصبح مفتاح الغاز عصي على التشغيل ، فيجب أن يتم تشحيمه على الفور من خلال التعليمات التالية:
-قم بإزالة مفتاح الغاز

-تنظيف هويس الغاز والفتحة الخاصة به باستخدام قطعة قماش غارقة في المنظف.

-ضع الشمع برفق على مكان هويس الغاز

-ضع هويس الغاز في مكانه ، وقم بتشغيله عدة مرات ثم قم بإزالته مرة أخرى. قم بإزالة الشمع الزائد وتحقق من أن أنابيب الغاز ليست مسدودة.

-أعيد جميع الأجزاء إلى مكانها ، وقم بالتركيب بعكس خطوات عملية الفك

-يجب إجراء اختبار الإغلاق المحكم للغاز باستخدام سائل رغوي إستخدام اللهب في هذا الإختبار محظور.

لتسهيل مهمة فني الصيانة ، هنا رسم بياني مع أنواع وأقسام كابلات التشغيل وتقييمات المكونات الكهربائية

تحذير: الصيانة يجب أن تقدم فقط من قبل أشخاص معتمدين



FIG. 14

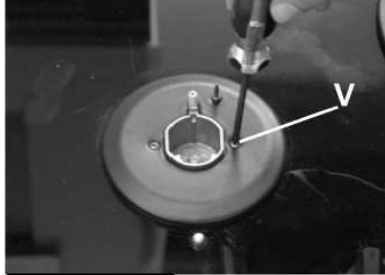


FIG. 15

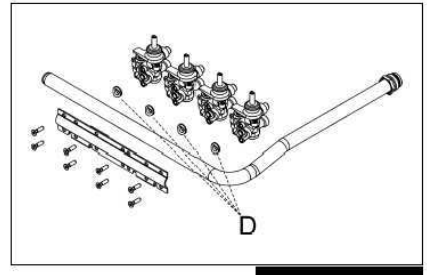


FIG. 16

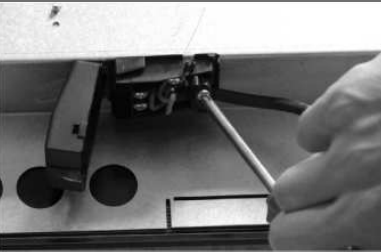


FIG. 17



FIG. 18

التحويلات

10) استبدال المحقن

يمكن تكييف الشعلات مع أنواع مختلفة من الغاز عن طريق تركيب محاقن مناسبة لنوع الغاز المطلوب. للقيام بذلك ، قم أولاً بإزالة شعلات الموقد باستخدام أداة مناسبة. الآن فك المحقن (انظر شكل 13 و 13 / A) وضع المحقن المناسب لنوع الغاز المستخدم في مكانها.

يُنصح بتنصيب المحقن بقوة في مكانه **لعمل المحقن** ، في الشعلات **فائقة السرعة مع DCC AFB**، قم بإزالة غطاء المحقن "A" (شكل 13 و 13 / A) بعد أن يتم استبدال المحقن ، يجب ضبط الشعلات كما هو موضح في الفقرة 9. يجب على الفني إعادة ضبط أي أقفال قبل أو أثناء تنظيم أجزاء الجهاز. حقيقة المحاقن ودلائلها يمكن أن تجدها في العدة الخاصة بالجهاز أو متوفرة لدى مراكز خدمة العملاء المعتمدين. من أجل التوضيح، يسرد جدول القيم الموضح أدناه مدخلات الحرارة الخاصة بالشعلات ، قطر المحاقن وضغط العمل الخاص بكل نوع من الأنواع المختلفة من الغاز

الجدول

معدل الحرارة الإسمي (وات)			قطر المحقن 100/1 ملم	المعدل العادي		الضغط العادي (مليبار)	نوع الغاز	الشعلات	
حرق الغاز *E.E.	أقصى	أدنى		جرام/بيلانك	لتر/بيلانك			وصف	رقم
55,9%	4000	1800	100 H1		291	30-28	G30 - بوتان	فائقة السرعة (**DCC AFB)	1
	4000	1800	150 Z1	381		20	G20 - طبيعي		
58,0%	2800	900	83		204	30-28	G30 - بوتان	السريعة	2
	2800	900	117 S	267		20	G20 - طبيعي		
60,0%	1400	550	60		102	30-28	G30 - بوتان	نصف السريعة المخفضة	3
	1400	550	88 Z	133		20	G20 - طبيعي		
63,0%	1750	550	65		127	30-28	G30 - بوتان	نصف السريعة	4
	1750	550	97 Z	167		20	G20 - طبيعي		
غير متوافر	1000	450	50		73	30-28	G30 - بوتان	المساعدة	5
	1000	450	72 X	95		20	G20 - طبيعي		

* وفقاً للقانون رقم 2014/66 ومعايير الاتحاد الأوروبي لتنفيذ القرار رقم 2009/125/EC احتسب الأداء (حرق الغاز EE) وفقاً للمواصفة EN 30-2-1 بمراعاة التعديل الأخير لمعايير الغاز G20
 ** DCC AFB. الهواء من أسفل (الشكل 13 / A)

جدول المواصفة الخاصة بغاز البوتان G30 – 5.0 كيلوباسكال (خاص بالسوق السعودي فقط)

حرق الغاز *E.E.	قطر المحقن 100/1 ملم	المعدل المخفض	المعدل العادي	الضغط العادي كيلوباسكال	نوع الغاز	الشعلات	
						وصف	رقم
	F4 78	130	291	5.0	G30 - بوتان	فائقة السرعة (**DCC AFB)	1
	M 72	70	204	5.0	G30 - بوتان	السريعة	2
	M 52	40	102	5.0	G30 - بوتان	نصف السريعة المخفضة	3
	M 59	45	127	5.0	G30 - بوتان	نصف السريعة	4
	M 46	35	73	5.0	G30 - بوتان	المساعدة	5

المنظم

9) مفتاح الغاز

ضبط "أقل درجة" على الشعلة

-قم بتشغيل الموقد وأدر المقبض إلى أقل درجة (رقم 1 كما هو موضح في الشكل 1).
-أزل المقبض "M" (الشكل 12 و A / 12) الخاص بمفتاح الغاز ، وهو مضغوط ببساطة على قضيبه .هناك طريق جانبي آخر لضبط أقل درجة في مفتاح الغاز: بجانب الصنبور (الشكل 12) أو داخل العمود .في أي حال ، للوصول للمنظم ، يمكن إستخدام مفك صغير " D " بجانب مفتاح الغاز (الشكل 12) أو في الحفرة "C" داخل عمود مفتاح الغاز (الشكل A / 12) أدر المفك إلى اليمين أو اليسار حتى يصبح لهب الموقد مضبوطاً على "أقل درجة".
-يجب أن لا يكون اللهب منخفضاً جداً: اللهب عند أقل درجة يجب أن يكون مستمراً وثابتاً. قم بإعادة تجميع مكونات الشعلة من المعلوم أن الشعلات التي تعمل بغاز G20 فقط هي من تخضع لإجراءات الضبط المذكورة أعلاه. يجب أن يكون المسمار مغلق بالكامل مع الشعلات التي تعمل بغاز G30 (دور المسمار مع عقارب الساعة)

تشحيم مفتاح الغاز

إذا سد مفتاح الغاز، فلا تستخدمه وأطلب الدعم الفني

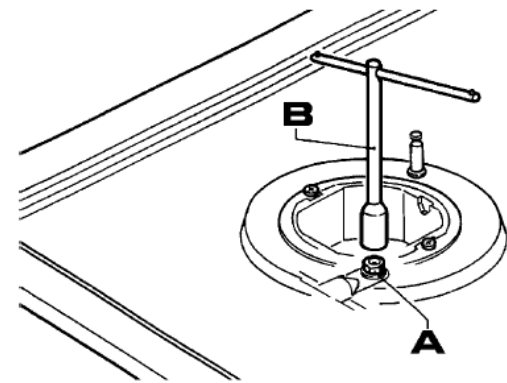
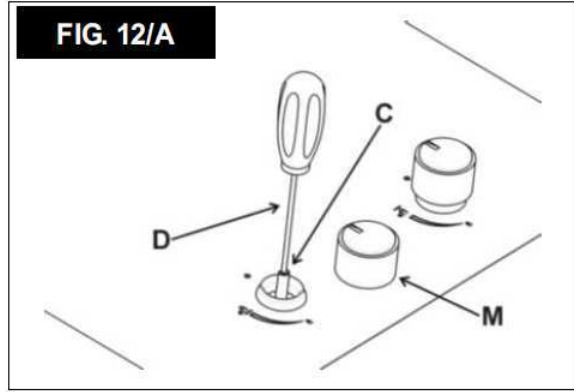
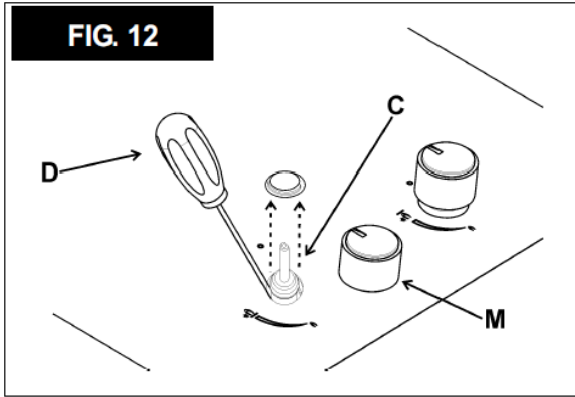


FIG. 13

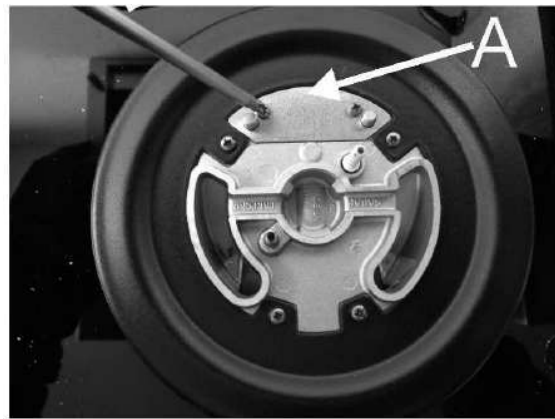


FIG. 13/A

إذا كان التركيب يتطلب تعديلات على النظام الكهربائي للمنزل أو إذا كان المقبس غير متوافق مع القابس الكهربائي الخاص بالجهاز المكونات ، يجب أن يقوم بالتغييرات أو التعديلات شخص مؤهل مهنيًا. بالتحديد ، يجب أن يتأكد هذا الشخص من أن أسلاك المقبس مناسبة للقوة الكهربائية التي يمتصها الجهاز

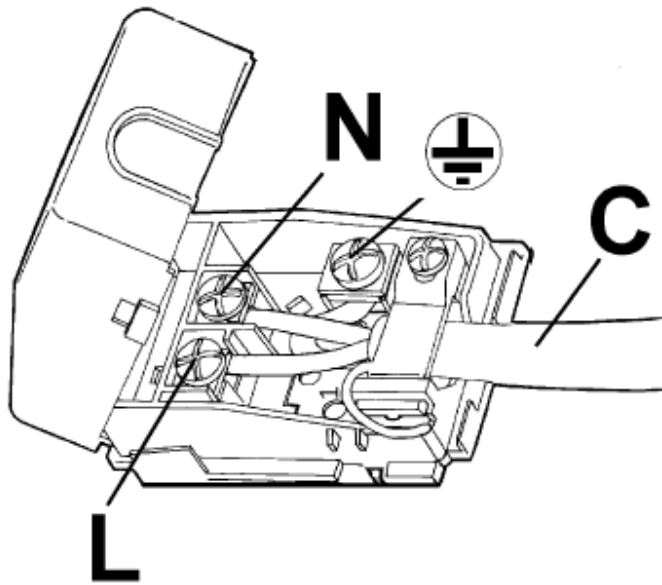


FIG. A

التركيب

(8) التوصيل الكهربائي

هام: يجب أن يتم تركيب الجهاز وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة. الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي إصابات تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات بسبب عدم تركيب الجهاز بشكل صحيح

التوصيلات الكهربائية للجهاز يجب القيام بها وفقاً للشروط والأحكام المعمول بها.

قبل توصيل الجهاز ، تحقق مما يلي:

- الجهد الكهربائي يطابق الرقم الموجود على لوحة المواصفات وقسم أسلاك النظام الكهربائي التي يمكن أن تدعم الحمل الكهربائي ، والمشار إليها أيضاً على لوحة المواصفات.
- قدرة إمداد التيار الكهربائي الرئيسية والمقاييس الحالية تناسب الحد الأقصى لتصنيف الطاقة للجهاز (راجع لوحة البيانات الموجودة على الجانب السفلي من الموقد).
- يحتوي المقبس أو النظام الكهربائي على اتصال كفؤ بالأسلاك الأرضية مطابق للشروط والأحكام المعمول بها. الشركة المصنعة ترفض تحمل مسؤولية الفشل في الامتثال لهذه الأحكام.

عند توصيل الجهاز بمنفذ الكهرباء الرئيسي بواسطة المقبس:

-قم بتركيب قابس قياسي "C" (انظر الشكل أ) مناسب للحمل المشار إليه في لوحة البيانات إلى الكابل. ثبت الأسلاك وفقاً للشكل أ بمرعاة التوصيلات التالية:

حرف L (عامل) = السلك النيلي ؛

حرف N (محايد) = السلك الأزرق ؛

رمز السلك الأرضي = السلك الأخضر - الأصفر

- يجب وضع كابل مزود الطاقة بعيد عن أي سطح قد تصل درجة حرارته إلى 90 درجة مئوية.
- لا تستخدم أبداً محول أو مجزئ للتيار الكهربائي للاتصال بالتيار الكهربائي الرئيسي لأن هذا يمكن أن يخلق احتكاكات كاذبة تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة السلك بشكل خطير.
- يجب أن يكون منفذ الكهرباء متاحاً للوصول إليه بعد تثبيت الكابينة.
- عندما يتم توصيل الجهاز مباشرة بمنفذ الكهرباء الرئيسي:**
- قم بتثبيت قاطع دائرة كهربائية متعدد الأقطاب بين الجهاز ومنفذ الكهرباء الرئيسي. يجب أن يوضع قاطع الدائرة الكهربائية ، وفقاً لشروط التركيب الحالية.
- تذكر أن لا يعيق قاطع الدائرة مرور السلك الأرضي بمنفذ الكهرباء الرئيسي
- لتحقيق السلامة المثلى ، يمكن حماية الاتصال الكهربائي عن طريق قاطع دائرة متفاوت ذو حساسية عالية.
- ننصحك بشدة بتثبيت السلك الأرضي -الأخضر بشكل فعال للحصول على أفضل توصيل ممكن بالكهرباء.

قبل القيام بأي عمل في الجزء الكهربائي من الجهاز ، يجب أن يكون الجهاز مفصول تماماً عن الشبكة الكهربائية.
دائماً إفصل الجهاز عن منفذ الكهرباء الرئيسي قبل عمل أي تعديلات على الجهاز. جميع الأقفال يجب أن تبذل من قبل فني متخصص بنهاية عمل أي تعديلات أو تثبيطات. الشعلات الخاصة بالموقد لا تتطلب تعديل نظام التهوية الأساسي

مهم:

جميع منتجاتنا تتفق مع المعايير الأوروبية والتعديلات النسبية لها وبالتالي فإن المنتج يتوافق مع متطلبات التوجيهات

الأوروبية المعمول بها والمتعلقة بـ:

-التوافق الكهرومغناطيسي (EMC) ؛

-الأمن الكهربائي (LVD) ؛

-تقييد استخدام بعض المواد الخطرة (RoHS) ؛

-التصميم المتوافق مع النظم البيئية (ERP)

• مع خرطوم مطاطي مطابق للمواصفات. يجب أن يكون قطر هذا الخرطوم 8 ملم وطوله يجب أن لا يقل عن 400 ملم ولا يزيد عن 1500 ملم. يجب ان يكون مثبت بقوة على فتحة خرطوم الأسطوانة عن طريق مشبك الأمان المحددة المطابق للمواصفات.

الانذارات:

- تذكر أن مدخل الغاز الموصل بالجهاز هو مدخل نصف بوصة مخروطي مطابق للمواصفة **EN 10226**
- تركيب أنابيب الستانليس والخرطوم المطاطية يجب أن يضمن عدم لمس الأجزاء المتحركة من كابينة المطبخ (مثال: الأدراج). علاوة على ذلك ، يجب ألا تمر من خلال المقصورات التي يمكن استخدامها لأغراض التخزين.
- عند استخدام خرطوم مطاطي ، من الضروري الإمتثال للتعليمات التالية:
- يجب ألا يكون أي جزء من الخرطوم قابل للمس أجزاء درجة حرارتها تتجاوز 90 درجة مئوية.
- يجب عدم شد الخرطوم بقوة أو لويه أو خنقه أو إحكامه بدقة زائدة عن الحد.
- يجب ألا يتلامس مع حواف أو زوايا حادة.
- يجب أن يكون من السهل فحص طول الخرطوم بالكامل من أجل التحقق من عدم تليئه.
- يجب استبدال الخرطوم بعد التأكد من تاريخ إنتهاء الصلاحية الموضوع على الخرطوم نفسه.

الجهاز يتوافق مع المواصفات السعودية التالية:

SSA 167/2012;
SSA 168/2012-2015;
SSA 84/2010.

التركيب

مواصفات هامة بخصوص التركيب

-القائم على التركيب يجب أن يلاحظ أن الحوائط الجانبية يجب أن لا تكون أعلى من الموقف نفسه. وعلاوة على ذلك ، فإن الجدار الخلفي للكابينة و الأسطح المحيطة والمتاخمة للجهاز يجب أن تكون قادرة على تحمل درجة حرارة 90 درجة مئوية على الأقل.

-اللاصق المستخدم لتثبيت صفيحة البلاستيك على كابينة المطبخ يجب أن يكون قادر على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية بخلاف ذلك لا يمكن أن تثبت صفيحة البلاستيك على كابينة المطبخ.

-يجب تثبيت الجهاز بمراعاة الأحكام المعمول بها.

-هذا الجهاز غير متصل بجهاز قادر على التخلص من أبخرة الاحتراق. وبالتالي يجب أن تكون متصلاً بالامتثال مع معايير التثبيت المذكورة أعلاه. وينبغي إيلاء رعاية خاصة للأحكام التالية التي تحكم التهوية

(5) تهوية الغرفة

من الضروري التأكد من أن الغرفة التي تم تثبيت الجهاز فيها تكون التهوية فيها دائمة للسماح للجهاز بالعمل بشكل صحيح. كمية الهواء الضرورية لاحتراق الغاز بشكل طبيعي وتهوية الغرفة المحيطة يجب ألا تقل عن 20 م³. يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي من خلال فتحات دائمة في جدران الغرفة. هذه الفتحات يجب أن تخرج الأبخرة لخارج الغرفة ومساحة فتحات التهوية هذه يجب أن لا تقل عن 100 سم² (انظر الشكل 3). أثناء عمل الفتحات يجب التأكد من أن الفتحات نفسها لن تتعرض للإنسداد. التهوية بشكل غير مباشر عن طريق الهواء من غرفة مجاورة مسموح به أيضاً ، مع الامتثال الصارم للأحكام المعمول بها في هذا الشأن.

تحذير: إذا كانت شعلات الموقد بدون قطع السلامة الحرارية، يجب أن يكون لمخرج التهوية مساحة لا تقل عن 200 سم²

(6) الموقع والتهوية

يجب أن تتخلص أجهزة الطبخ بالغاز دائماً من أبخرة الاحتراق عن طريق الشفافات. هذه الشفافات يجب أن تكون متصلة بمدخنة أو مباشرة إلى خارج الغرفة. إذا لم يكن من الممكن تثبيت الشفاط، يمكن تثبيت مروحة كهربائية على النافذة أو على جدار مواجه لخارج الغرفة (انظر الشكل 4) . ويجب أن يكون تفعيلها في نفس وقت تثبيت الجهاز (انظر الشكل 5)، طالما أنه يتم تطبيق الشروط والأحكام المعمول بها بدقة.

(7) توصيل الغاز

قبل توصيل الجهاز ، تحقق من تلك الأرقام الموجودة على لوحة البيانات الملصقة على الجانب السفلي من الموقد بالإشارة إلى أنابيب الغاز والكهرباء في المنزل.

تشير العلامة الموجودة على الجهاز إلى شروط التنظيم: نوع الغاز و ضغط العمل. توصيل الغاز يجب أن يمتثل للمعايير والأحكام ذات الصلة.

عندما يتم توصيل الغاز من خلال الأنابيب، و يجب أن يكون الجهاز متصلاً بنظام إمداد الغاز:

- مع أنابيب الصلب الجامدة. مفاصل هذا الأنبوب يجب أن تتكون من قطع متشابكة بإحكام ومطابقة للمعايير.
- مع أنابيب النحاس. مفاصل هذه الأنابيب يجب أن تتكون من قطع موحدة مع الأقفال الميكانيكية.
- مع أنابيب الستانليس المرن غير الملحوم. يجب أن يكون طول هذا الأنبوب 2 متر على الأكثر و يجب أن تكون الأقفال مطابقة للمواصفات.

عندما يتم توفير الغاز بواسطة أسطوانة ، فإن يجب أن يكون الجهاز مدعوماً بواسطة منظم ضغط مطابق للمواصفات المعمول بها ويجب أن يتصل مع الأتي:

- مع أنابيب النحاس. مفاصل هذه الأنابيب يجب أن تتكون من قطع موحدة مع الأقفال الميكانيكية.
- مع أنابيب الستانليس المرن غير الملحوم. يجب أن يكون طول هذا الأنبوب 2 متر على الأكثر و يجب أن تكون الأقفال مطابقة للمواصفات. من المستحسن وضع محول خاص على الأنبوب المرن. هذا المحول متوفر بسهولة لدي المحلات التجارية ويسهل توصيله مع فتحة خرطوم المنظم على الأسطوانة.

التركيب

4 / أ) تثبيت الموقد

نوع التركيب A: تركيب ظهر الموقد

يحتوي الموقد على قفل خاص يمنع السوائل من التسرب إلى كابينة المطبخ. برجاء الامتثال للتعليمات التالية بشكل صارم من أجل عمل هذا القفل بشكل صحيح:

- خلع جميع الأجزاء المتحركة للسطح.
- قم بتقسيم القفل إلى 4 أجزاء بشكل متناسب لوضعه على حواف السطح الأربعة.
- إقلب الموقد وقم بوضع القفل "E" بشكل صحيح (الشكل 11 / A) أسفل حافة الموقد نفسه ، حتي يطابق الجانب الخارجي للقفل تمامًا الحافة الخارجية المحيطة بالسطح. نهايات شرائط القفل يجب أن تكون متناسقة معًا دون تداخل.
- قم بتثبيت القفل على السطح بشكل متساو وآمن ، وقم بتثبيته في مكانه عن طريق الأصابع.
- ضع الموقد في الثقب المخصص له على سطح كابينة المطبخ و قم بتثبيتها باستخدام البراغي المناسبة "F" لتسريع تثبيت المسكات "G" (انظر الشكل 11)
- من أجل تجنب التلامس العرضي مع قاع السطح الساخن أثناء العمل ، يجب وضع ملحق خشبي مثبت بواسطة مسامير بمسافة لا تقل عن 70 ملم من السطح (انظر شكل 8)

تحذير: لا تسمح للزجاج (A) بأن يتم وضعه مباشرة على سطح الكابينة. هذا هو الجزء السفلي المعدني "حامل" (B) الذي يجب أن يلامس سطح الكابينة. (انظر الشكل 11 / B)

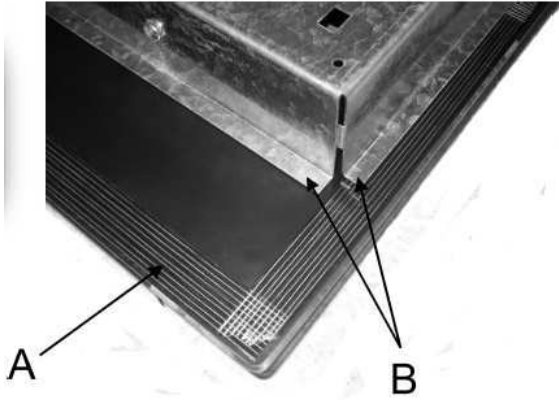


FIG. 11/B

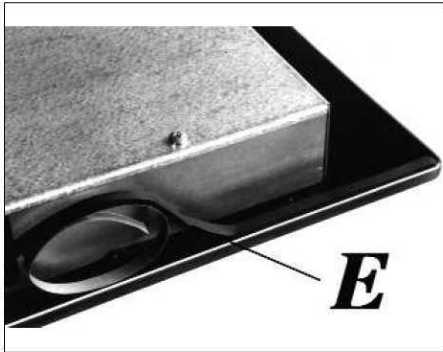


FIG. 11/A

موديل: 30 سم

نوع التركيب: B

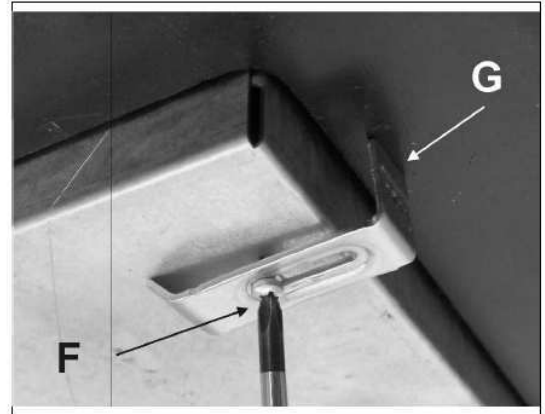


FIG. 11

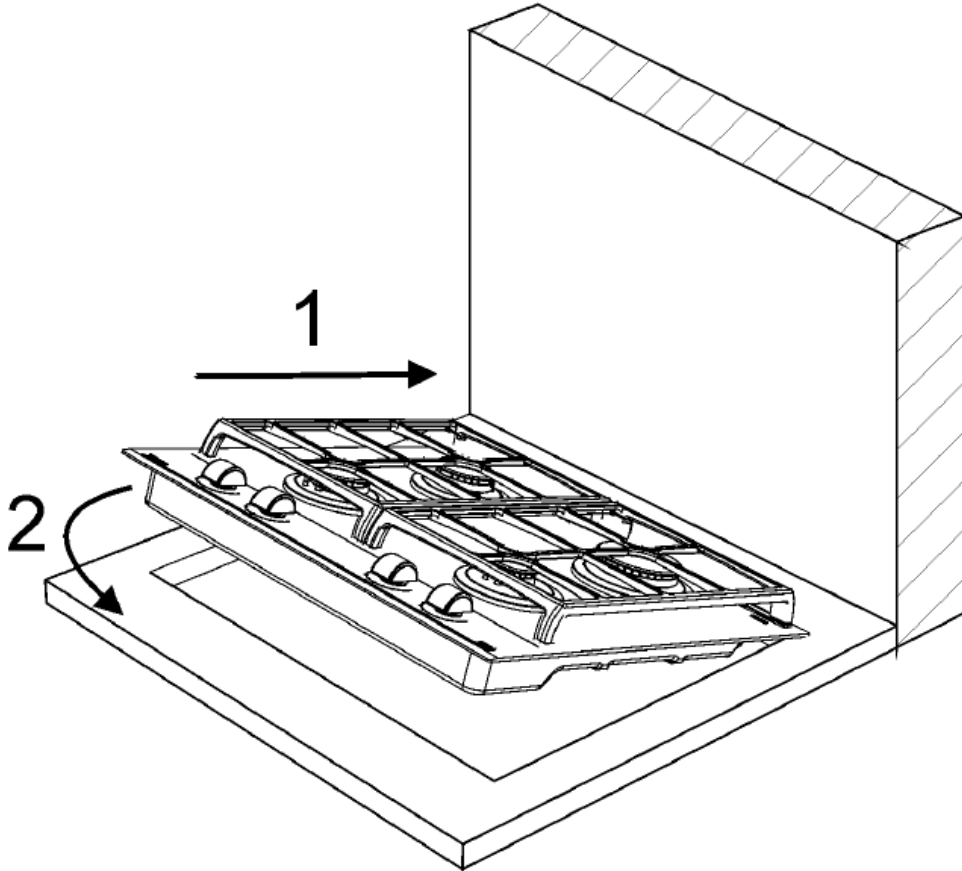
التركيب

(4) تثبيت الموقد

نوع التركيب A: تركيب جوانب الموقد

- يحتوي الموقد على قفل خاص يمنع السوائل من التسرب إلى كابينة المطبخ. برجاء الامتثال للتعليمات التالية بشكل صارم من أجل عمل هذا القفل بشكل صحيح:
- خلع جميع الأجزاء المتحركة للسطح.
 - قم بتقسيم القفل إلى 4 أجزاء بشكل متناسب لوضعه على حواف السطح الأربعة.
 - إقلب الموقد وقم بوضع القفل "E" بشكل صحيح (الشكل A / 11) أسفل حافة الموقد نفسه ، حتي يطابق الجانب الخارجي للقفل تمامًا الحافة الخارجية المحيطة بالسطح. نهايات شرائط القفل يجب أن تكون متناسقة معًا دون تداخل.
 - قم بتثبيت القفل على السطح بشكل متساو وآمن ، وقم بتثبيته في مكانه عن طريق الأصابع.
 - ضع المسكات في مواضعها ، استخدم الثقب رقم 1 للمسكات الجانبية (شكل 9) والثقب رقم 2 للمسكات الخلفية (شكل 10).
 - تثبت المسكات "G" عن طريق البراغي "F" (الشكل A/9 للمسكات الجانبية والشكل A/10 للمسكات الخلفية)
 - أدخل موقد الطهي في فتحة كابينة المطبخ عن طريق الضغط بمستوى معين من القوة من أجل تخطي مقاومة المسكات (الشكل B/10 للجوانب والشكل B/10 للظهر) انظر الرسم البياني في هذه الصفحة.
 - من أجل تجنب التلامس العرضي مع قاع السطح الساخن أثناء العمل ، يجب وضع ملحق خشبي مثبت بواسطة مسامير بمسافة لا تقل عن 70 ملم من السطح (انظر شكل 8)

الإجراء الصحيح لتثبيت الموقد



التركيب

نوع التركيب A: تركيب المسكات الخلفية

الموديل: 60-70-90 سنتمتر

Model: 60 - 70 - 90 cm

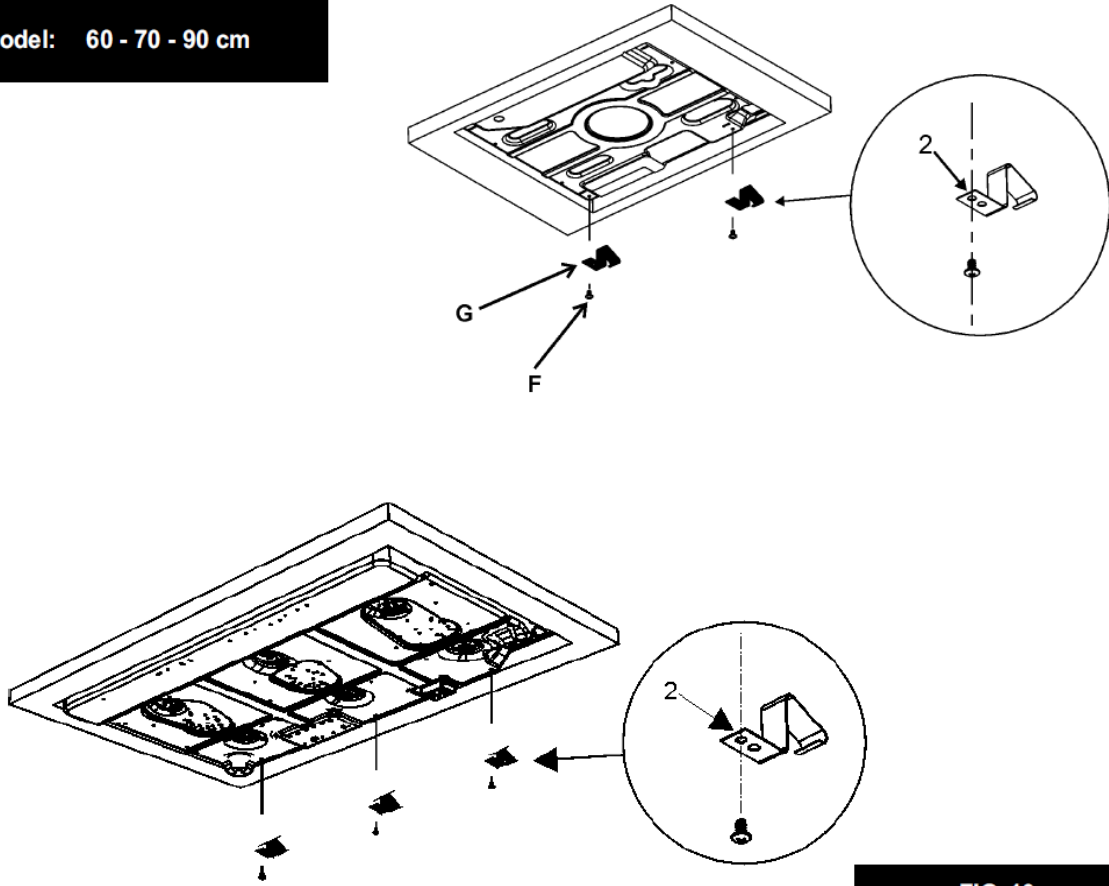


FIG. 10

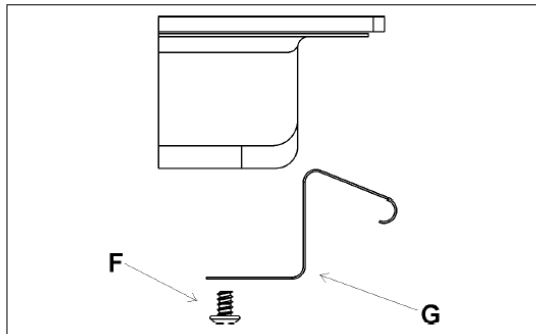


FIG. 10/A

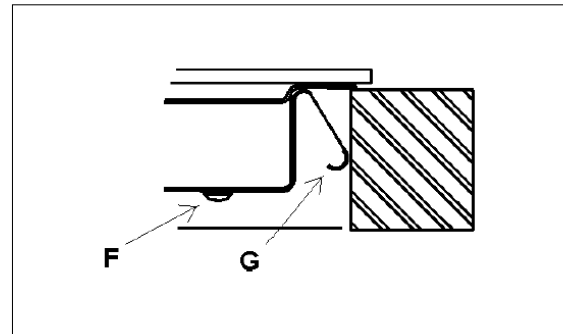


FIG. 10/B

التركيب

نوع التركيب A: تثبيت المسكات الجانبية

الموديل: 60-70-90 سنتمتر

Model: 60 - 70 - 90 cm

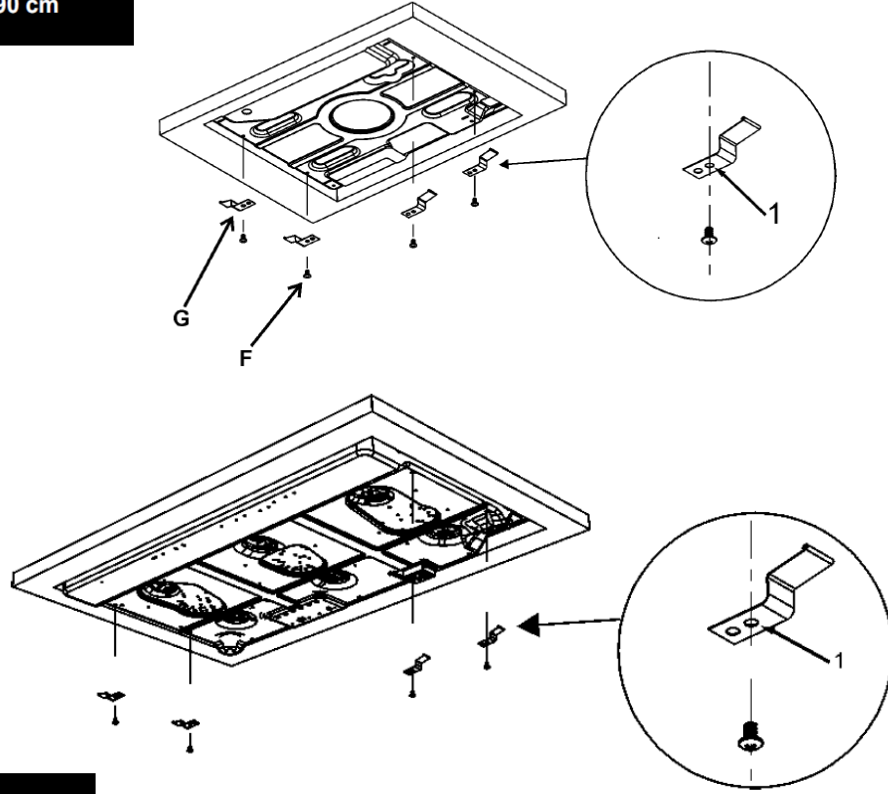


FIG. 9

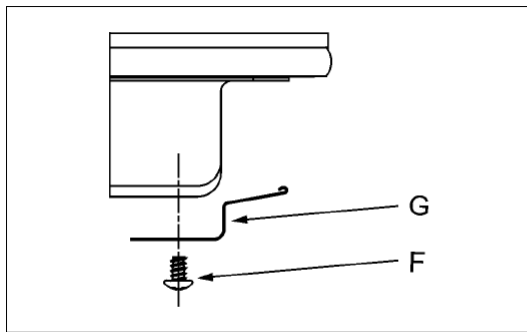


FIG. 9/A

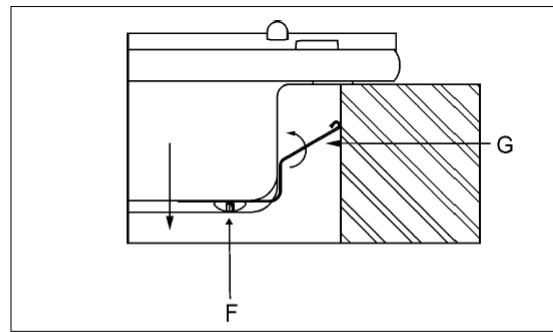


FIG. 9/B

التركيب

معلومات تقنية للشخص الذي سيقوم التركيب
- التركيب ، وضبط التحكم و الصيانة يجب أن تتم فقط بواسطة مهندس مؤهل.
يجب تركيب الجهاز شكل صحيح ما يتوافق مع القانون الحالي و تعليمات الشركة المصنعة.
قد يتسبب التركيب غير الصحيح في إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات والشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي تركيب غير صحيح للجهاز.
خلال دورة حياة المنتج ، لا يمكن تعديل أنظمة الأمان التلقائي أو المنظمة للجهاز إلا من قبل الشركة المصنعة أو الوكيل المعتمد الخاص بها

(3) تثبيت الموقد

-تأكد من أن الجهاز في حالة جيدة بعد إزالة الغلاف الخارجي و اللفاف الداخلية لمختلف قطع الجهاز. في حالة الشك بعدم وجود أي قطعة داخل الصندوق الخاص بالجهاز ، لا تستخدم الجهاز و اتصل بالموظفين المؤهلين.
-لا تترك مواد التغليف (الورق المقوى ، الأكياس ، فوم البوليسترين ، المسامير ، إلخ) أبداً في متناول الأطفال لأنها يمكن أن تصبح مصادر محتملة للخطر.
-قياسات الفتح في الجزء العلوي من الكابينة والتي سيتم تثبيت الموقد فيها يتم الإشارة لها في الشكل 8. يتوافق دائماً مع القياسات المقدمة للثقب الذي سيتم وضع الجهاز فيه (انظر الشكل 8).
ينتمي الجهاز إلى الفئة 3 وبالتالي يخضع لجميع الأحكام المنصوص عليها التي تحكم هذا النوع من الأجهزة.

متوافق مع المقاييس (بالمليمتر)

التركيب	A	B	C	D	E	F	
B	280	490	55	55	160	70 على الأقل	1F – 2F (30)
A	570 Max. 560 Min.	480	60	60	165	70 على الأقل	4F (60)
A	570 Max. 560 Min.	480	60	60	165	70 على الأقل	5F (70)
A	850	480	60	60	65	70 على الأقل	5F (90)

هام!

التركيب المثالي للجهاز أو التعديل فيه أو تحويل السطح لاستخدام غازات أخرى تتطلب مهندس مؤهل للتركيب , أي فشل في متابعة هذه القاعدة سوف تقوم الشركة بإبطال الضمان

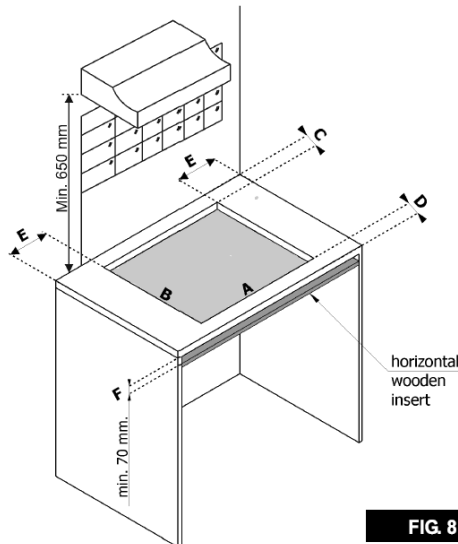


FIG. 8

التنظيف

ملحوظة مهمة:

دائماً افصل الجهاز عن مصادر الغاز والكهرباء قبل القيام بأي عملية تنظيف

(2) الموقد

- من المهم للغاية تنظيف السطح بعد فترة وجيزة من كل استخدام ، عندما لا يزال الزجاج فاتر.
- قم بغسل الموقد وشبك الإيناميل المحيط بالشعلات وأغطية الشعلات "A"، "B"، و"C" ورؤوس الشعلات "T" (أنظر الشكل رقم 6 – 6A) بالماء الفاتر والصابون بشكل دوري. يجب أيضاً تنظيف المقابس "AC" ومحدد اللهب "TC" (أنظر الشكل 6) ويتم تنظيفهم برفق باستخدام فرشاة نايلون صغيرة (فرشاة أسنان) (أنظر الشكل 7) وإتركهم حتى يجفوا تماماً.
- لا تغسل في غسالة الصحون.
- لا تترك الخل والقهوة والحليب والماء المملح أو عصير الليمون أو الطماطم على أسطح الإيناميل لفترات طويلة من الزمن.
- لا تستخدم الإسفنج المعدني ، مسحوق الغسيل أو بخاخات المواد المسببة للتآكل على سطح الموقد

التحذيرات:

إتبع التعليمات التالية، قبل إعادة تركيب أجزاء الموقد:

تحقق من أن فتحات رؤوس الموقد (أنظر الشكل رقم 6 – 6A) لم تسد بأجسام خارجية
تأكد من أن أغطية الشعلات "A - B - C" (الشكل رقم 6 – 6A) وضعت بشكل صحيح على رأس الموقد. يجب أن تكون ثابتة.

يجب وضع قطعة دعم المقلاة في مكانها. والتحقق من مكانها المناسب.
لا تفتح أو تغلق صنابير الغاز بالقوة إذا كانت صعبة الفتح أو أغلق. اتصل بخدمة الدعم الفني للإصلاحات.
لا تستخدم معدات الهواء الساخن للتنظيف

تحذير:

أثناء العمل تكون أسطح العمل في المطبخ ساخنة جداً : ابقى الأطفال بعيداً!

ملاحظة: الاستخدام المستمر يمكن أن يسبب تغيير لون الشعلات بسبب ارتفاع درجة الحرارة

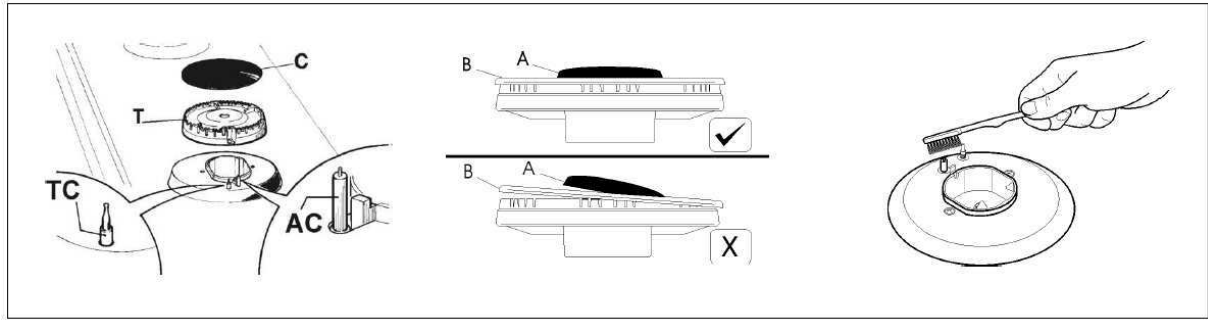


FIG. 6

FIG. 6/A

FIG. 7

الأشكال 6 و 6A و 7 التي تظهر كيفية تنظيف سطح الموقد

الإستخدام

تحذيرات وإرشادات للمستخدم:

يؤدي استخدام موقد الطهي بالغاز إلى توليد الحرارة والرطوبة في الغرفة التي يتم تركيبه فيها. لذلك يجب تهوية الغرفة جيداً عن طريق إبقاء فتحات التهوية الطبيعية موجودة (شكل 3) وتفعيل جهاز التهوية الميكانيكية (الشفاط أو مروحة كهربائية كما هو مبين في الشكل 4 والشكل 5).

قد يتطلب الاستخدام المكثف والطويل للجهاز تهوية إضافية. هذا يمكن أن يتحقق من خلال فتح نافذة أو عن طريق زيادة قوة نظام الشفط الميكانيكي إذا كان مثبت في الغرفة.

-لا تحاول تغيير الخصائص التقنية للمنتج لأنه يمكن أن يكون خطيراً على المستخدم.

-إذا كان عليك عدم استخدام هذا الجهاز بعد الآن (أو استبدال موديل قديم)، قبل التخلص منه، إجمعه غير صالح للعمل وفقاً للقانون الحالي الخاص بحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي عن طريق جعل أجزاء الجهاز الخطرة غير ضارة، وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يلعبون على الأجهزة المهجورة.

-لا تلمس الجهاز بأيدي أو أقدام مبتلة أو رطبة.

-لا تستخدم الجهاز بقدميك الحافيتين.

-الشركة المصنعة لن تكون مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن استخدام غير صحيح أو غير معقول.

-أثناء الاستخدام وبعده مباشرة، قد تكون بعض أجزاء سطح الطهي ساخنة جداً: تجنب لمسها.

-بعد استخدام سطح الطهي، تأكد من أن المقبض في وضع الإغلاق وأغلق مفتاح إمداد الغاز أو حنفية إسطوانة الغاز.

-إذا كانت حنفيات الغاز لا تعمل بشكل صحيح، فاتصل بقسم خدمة العملاء.

-يجب عدم تشغيل الجهاز مع مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

تحذير:

في حالة كسر زجاج الموقد:

● أغلق على الفور جميع الشعلات وأي مصدر للتسخين بالكهرباء (مايكروويف، غلاية، إلخ) وفصل الأجهزة من إمدادات الطاقة.

● لا تلمس سطح الجهاز

● لا تستخدم الجهاز

(*) مدخل الهواء: انظر فصل التركيب (الفقرتان 5 و 6)

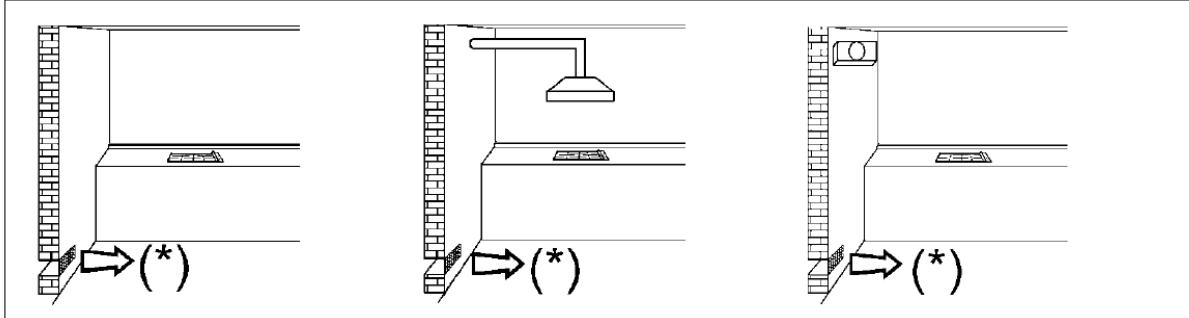


FIG. 3

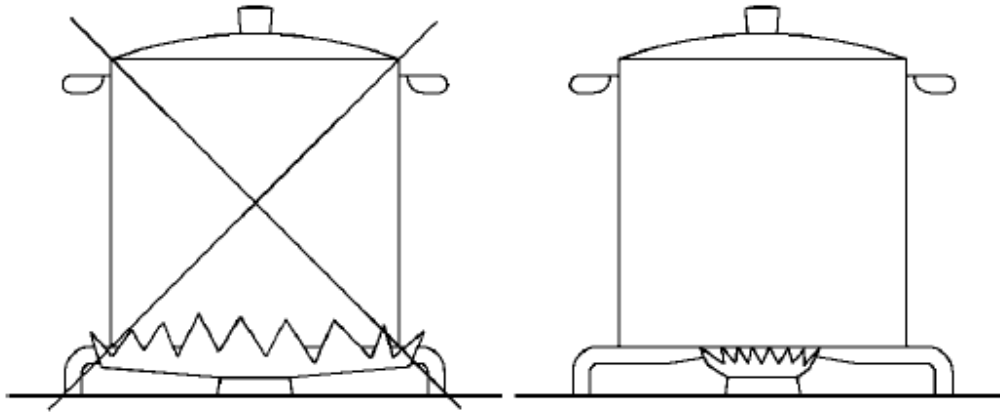
FIG. 4

FIG. 5

الشفلة	قطر المقلاة بالسنتيمتر
فائقة السرعة	26-24
السرعة	22-20
نصف السرعة	18-16
نصف السرعة المخفضة	18-16
المساعدة	14-10

التحذيرات:

- الشفلات المجهزة بجهاز مراقبة اللهب قد لا تشتعل إلا عندما يتم لف مقبض الشفلة إلى الوضع الكامل (رقم 9، شكل 1).
- يمكن استخدام أعواد الكبريت لإشعال الشفلات في حالة انقطاع الكهرباء.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة متى تكون الشفلات متقدة. تأكد بعدم وجود أطفال في المنطقة المجاورة للسطح.
- تأكد بشكل خاص من أن يد المقلاة موضوعة بشكل صحيح وتأكد الأطعمة التي تتطلب الزيت والشحوم للطهي لأن الزيوت والشحوم مواد قابلة للإشتعال بسهولة.
- لا تستخدم أبداً الأيروسولات (بخاخات المبيدات الحشرية، إلخ) بالقرب من الجهاز وهو يعمل.
- لا يوصي بوضع الوحدة داخل حاوية أكبر حجماً منها
- إذا كان الموقد المدمج يحتوي على غطاء ، فيجب إزالة أي طعام مسكوب على السطح فوراً قبل فتحه.
- إذا كان الجهاز يحتوي على غطاء زجاجي ، هذا السطح الزجاجي يمكن أن يتهشم عندما يصبح الموقد ساخناً. اطفئ كل الشفلات دائماً قبل إغلاق غطاء الموقد.
- لا تقوم بمسح المقالي على السطح الكريستالي لأن هذا يعرض السطح للخدش



الشكل رقم 2

الإستخدام

(1) الشعلات

يظهر شكل على الشاشة فوق كل مقبض على اللوحة الأمامية. هذا الشكل يشير إلى أي شعلة ينتمي إليها هذا المقبض. بعد أن يتم فتح مواسير الغاز أو صنبور أسطوانة الغاز، أشعل الشعلات كما هو موضح أدناه:

-الإشعال الكهربائي الذاتي: Total Flame Control

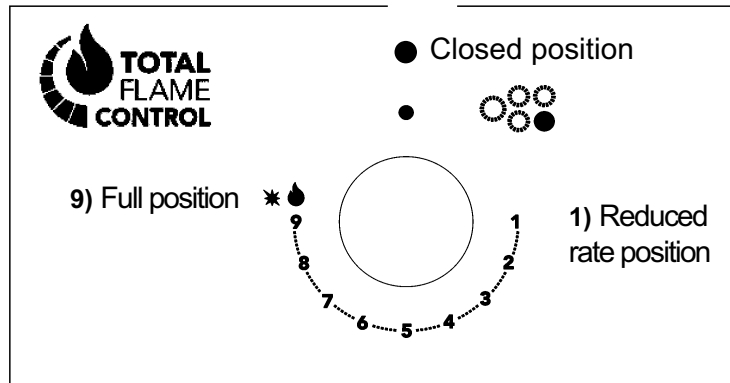
☆ إضغظ ولف المقبض المقابل للشعلة المطلوبة بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى ذلك يصل لنهاية المؤشر بشكل كامل (الموضع 9، شكل 1) ثم أترك المقبض، تم تجهيز المؤشر مع مقياس من 9 وظائف، مع كل نقطة يتم تقليل اللهب حتى تصل إلى رقم 1، أي الحد الأدنى من إمداد الغاز للموقد

-شعلات الإضاءة المجهزة بجهاز مراقبة اللهب.

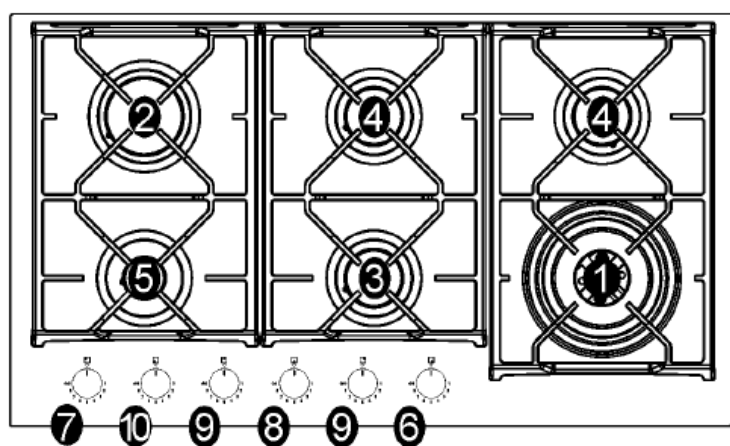
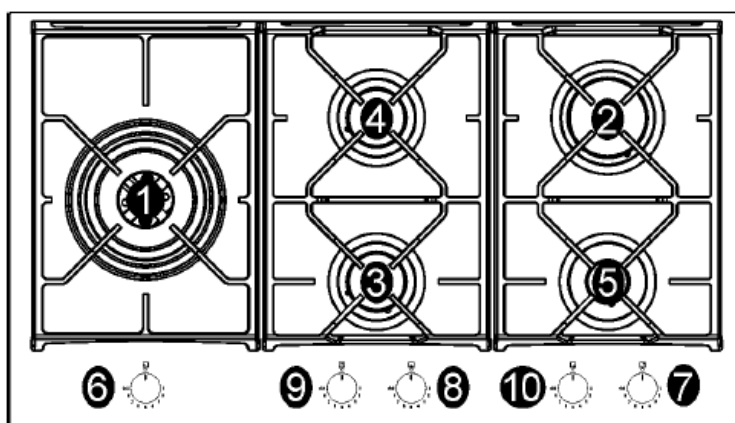
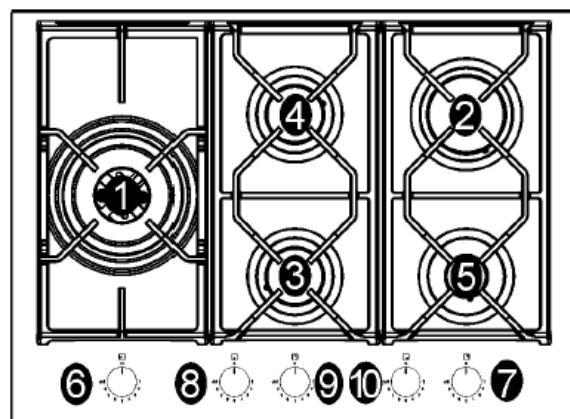
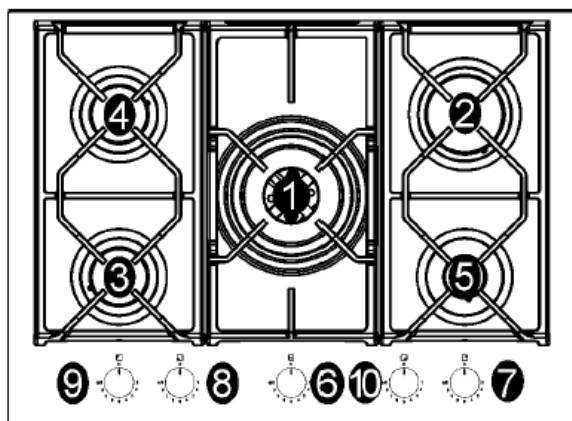
مقابض الشعلات المجهزة بجهاز مراقبة اللهب يجب لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى ذلك يصل لنهاية المؤشر بشكل كامل (الموضع 9، الشكل 1) حتي تتوقف. الآن أترك المقبض الذي قمت بفتحه وكرر الخطوات المشار إليها سابقاً. اجعل المقبض مرخياً لمدة 10 ثوانٍ تقريباً بمجرد اشتعال الموقد. ثم اتبع التعليمات لاستخدام حنفية أسطوانة الغاز كما هو موضح أعلاه. فيما يتعلق بجميع موديلات السطح، في حالة الإطفاء العرضي للشعلة، قم بتدوير المقبض إلى وضع إيقاف التشغيل. انتظر على الأقل دقيقة قبل إعادة إشعال الشعلة مرة أخرى.

-كيفية استخدام الشعلة.

ضع في اعتبارك التعليمات التالية من أجل تحقيق أقصى كفاءة مع أقل إستهلاك ممكن للغاز:
-استخدم المقالي المناسبة لكل شعلة (راجع الجدول التالي والشكل 2)
-عندما تصل المقلاة إلى درجة الغليان، اضبط المقبض حتى تصل إلى الرقم 1 (الموضع 1، الشكل 1).
-ضع غطاء تحت المقلاة.
-استخدم فقط المقلاة ذات القاع المسطح.

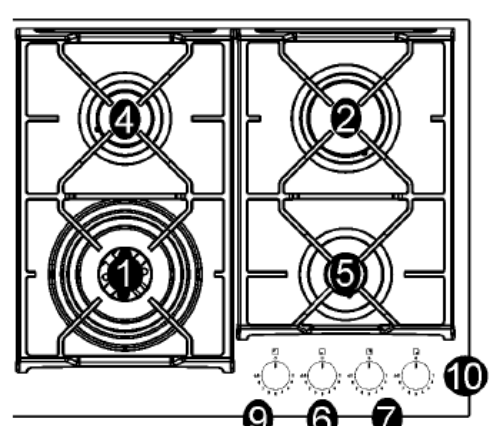
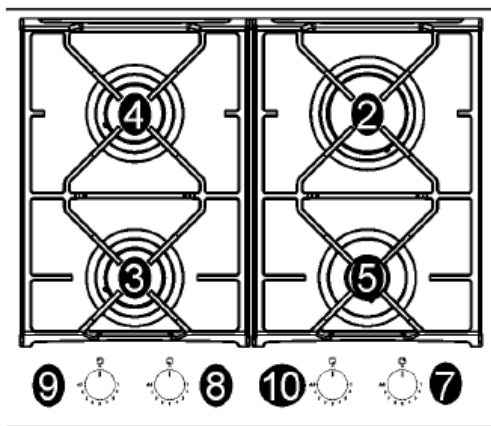
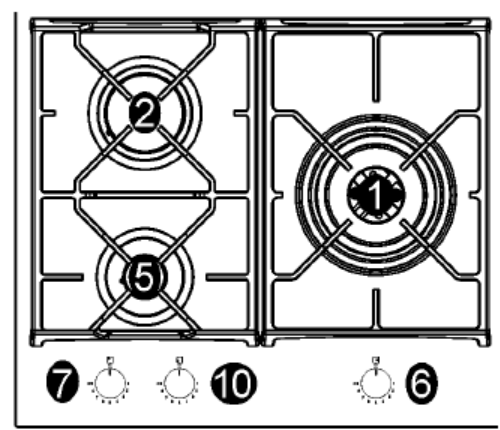
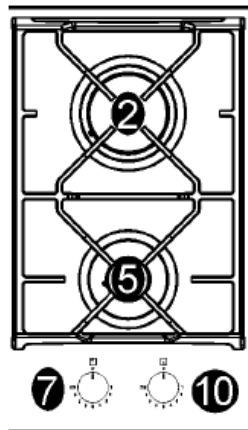
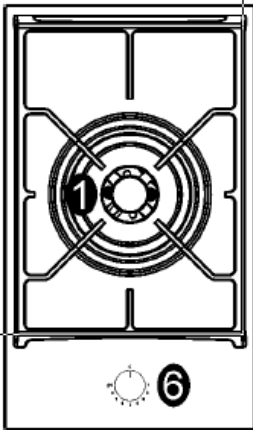


الشكل رقم 1: (1) الدرجة الأدنى من إمداد الغاز ● إمداد الغاز مغلق
☆ الدرجة الأعلى من إمداد الغاز



شرح مكونات السطح

النوع : PCZT



تحذير:

يجب أن يبقى الأطفال أقل من 8 سنوات بعيداً عن السطح الكهربائي إلا في حالة وجود إشراف مستمر عليهم.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من سن 8 سنوات وأكثر والأشخاص الذين يعانون من قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة أو أشخاص لديهم نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم تعليمات بشأن استخدام الأجهزة بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي على سوء الاستخدام.

يجب إبعاد السطح عن متناول الأطفال.

يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال بدون إشراف مستمر عليهم.

شرح مكونات السطح

4000 واط	1 شعلة فائقة السرعة (DCC AFB*)
2800 واط	2 شعلة سريعة
1400 واط	3 شعلة نصف سريعة مخفضة
1750 واط	4 شعلة نصف سريعة
1000 واط	5 شعلة مساعدة
	6 مقبض التحكم في الشعلة رقم 1
	7 مقبض التحكم في الشعلة رقم 2
	8 مقبض التحكم في الشعلة رقم 3
	9 مقبض التحكم في الشعلة رقم 4
	10 مقبض التحكم في الشعلة رقم 5

DCC AFB*: الهواء من أسفل (الشكل 13 / أ)

انتباه: تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط و يعمل بواسطة شخص طبيعي

تعليمات التركيب ونصائح للصيانة دليل التعليمات

عزيزي المستخدم،
نحن ممتنون لشراء إحدى منتجاتنا
نحن على يقين من أن هذا الجهاز حديث وعملي وسهل الاستخدام ، تمت صناعته بأجود المكونات والمواد الخام لتلبية جميع
الاحتياجات الخاصة بك
نطلب منك قراءة الإرشادات الموجودة في هذا الكتيب بعناية فائقة لتتمكن من الحصول على نتائج جيدة من البداية.
يجب أن يتم تثبيت الجهاز فقط من قبل كهربائي مؤهل مع الامتثال للتعليمات المقدمة الشركة المصنعة لا تتحمل أي
مسؤولية عن التثبيت غير الصحيح للجهاز

لا يمكن اعتبار الجهة المصنعة مسؤولة عن أي عدم وضوح بسبب أخطاء الطباعة أو النسخ الواردة في هذا الكتيب. الأرقام
المبينة هي دلالية بحتة. نحن نحتفظ بالحق لعمل أي تغييرات نعتبرها ضرورية أو مفيدة تصب لمصلحة المستخدم دون التأثير
على خصائصها الأساسية من حيث الأداء الوظيفي والسلامة في منتجاتنا
سطح الطبخ هذا مصمم ليتم استخدامه حصرياً كجهاز للطهي: أي استخدام آخر (مثل التدفئة) يعتبر غير آمن وخطير

COD:04169PQ