

Haier

BUILT-IN GAS COOKING HOBS

INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE

GB

PIANI COTTURA DA INCASSO A GAS

CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE - ISTRUZIONI PER L'USO

IT

TABLES DE CUISSON A GAZ

CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI

FR

PLACAS DE COZINHA A GÁS DE ENCASTRAR

CONSELHOS DE INSTALAÇÃO - INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

- HAHG9WL38WX/1

Dear Customer,

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

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

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

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

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

DECLARATION OF CE CONFORMITY

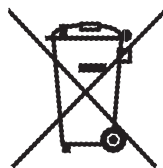
- This appliance has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the "Gas" Regulation (EU) 2016/426;
 - Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2014/35/EU;
 - Safety requirements of the "EMC" Directive 2014/30/EU;
 - Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
 - Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures. Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms. The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- 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.

- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements on the hob.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooktop cannot come into contact with the hob.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN30-2-1 (hobs: gas fired burners).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

HOB

GAS FIRED BURNERS

- It is important that the diameter of the pot be suitable to the size of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.
- Avoid keeping a burner on without something on it (without pot).

ADVICE
for the
INSTALLER

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed, regulated and adapted to function only by an authorised person in compliance with the current local regulations in force and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorised personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.

- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth, working surface 30 to 40 mm thick.**
- **The appliance must be housed in heat-resistant units.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150°C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

1 INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 1.1a has to be made, bearing in mind the following:

- A 40 mm ventilation gap must be provided between the bottom of the appliance and any cabinetry, draw unit, thermal protection barrier.
- If the base of the cooktop is accessible through a cupboard or drawer space after installation, a thermal protection barrier must be installed below the base of the cooktop as indicated in fig. 1.1c.
- The cooker top must be kept no less than 200 mm away from any side wall (from side edge of cutout - figs. 1.1a, 1.1b).
- The hob must be installed at least 60 mm from the wall (from rear edge of cutout - fig. 1.1a).
- There must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 1.1b).

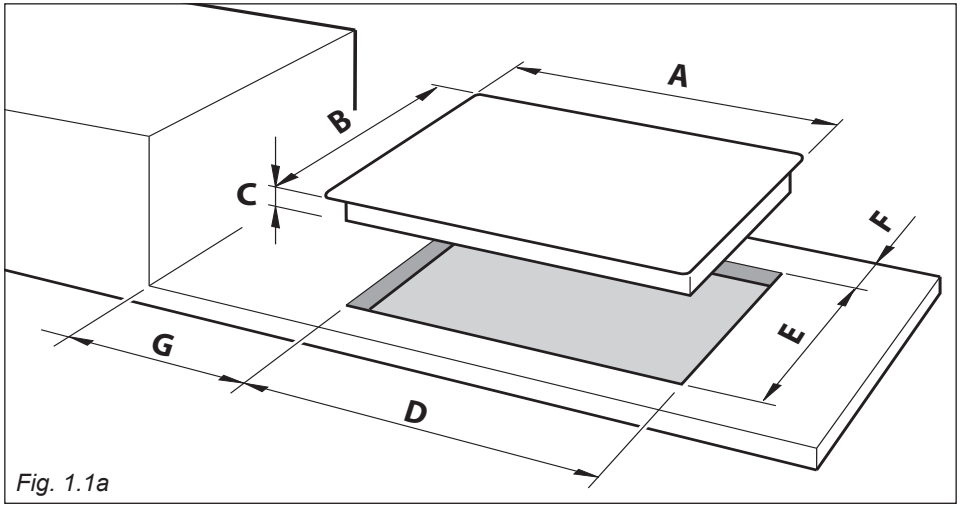


Fig. 1.1a

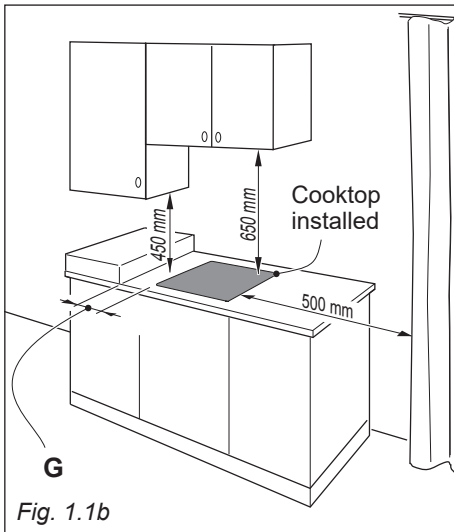


Fig. 1.1b

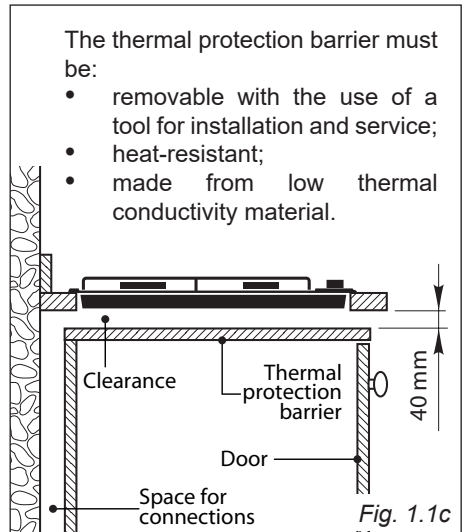


Fig. 1.1c

Description	Measures (mm)						
	A	B	C	D	E	F (minimum)	G (minimum)
90cm wide models	900	510	49	840	480	60	200

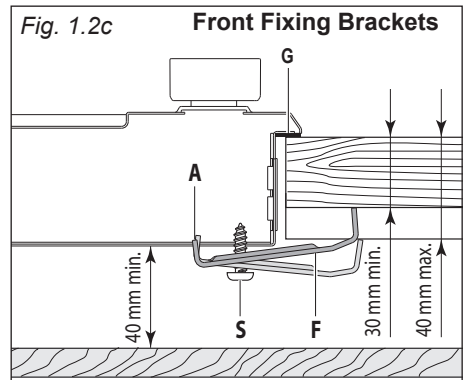
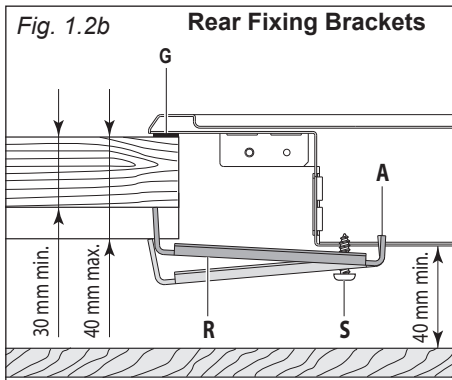
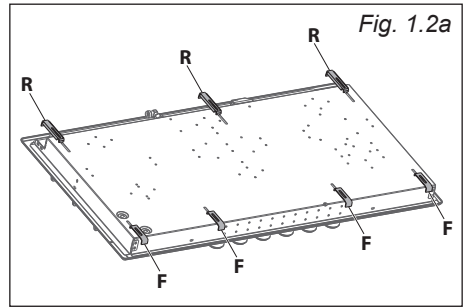
FASTENING THE COOKTOP

Each cooktop is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the cooktop to benches from 30 to 40 mm thick.

The kit includes four “F” type brackets (for the front of the cooktop), three “R” type brackets (for the rear of the cooktop) and seven self-threading screws “S”.

- Cut the unit according to the dimensions in fig. 1.1a.
- Stretch gasket “G” over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges.
- Fasten the brackets “F” and “R” to the appropriate socket holes, without tightening the screws “S” for the moment. Make sure that the tabs are mounted correctly, as shown (figs. 1.2b, 1.2c). Rotate the tabs so that the cooktop can be put into the cutout.
- Put the cooktop into the cutout and position it correctly.
- Put the brackets “F” and “R” into place; tooth “A” of the brackets should go into the hole (figs. 1.2b, 1.2c).
- Tighten screws “S” until the cooktop is completely secured to the bench.
- Using a sharp cutter or trimmer knife, trim the excess sealing material around the edge of the cooktop.

Take care not to damage the workbench.



VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

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

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

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

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

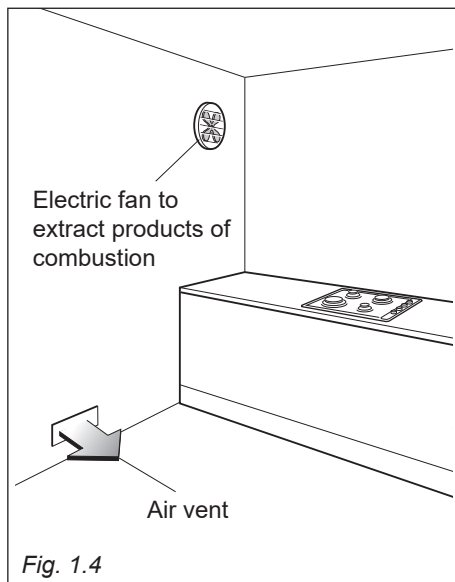
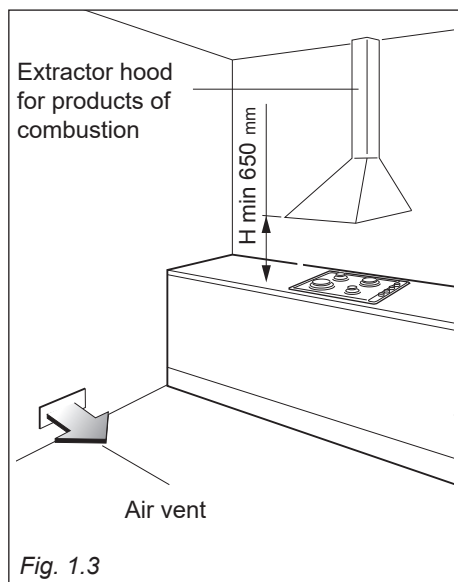
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air. There must be a distance of at least 650mm between the hob of the cooker and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 1.3).

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 1.3).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 1.4).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



2

GAS SECTION

GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

Important !

- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- If the gas pressure (for which the appliance is to be used) is variable or if it is not within the values indicated on the rating plate, it is mandatory to install a proper gas pressure regulator which must be adjusted to guarantee the correct operating pressure to the appliance (as per rating plate).
The regulator must be installed, adjusted and tested by a qualified technician.
- **WARNING: Using the appliance with a wrong and/or variable gas pressure may be extremely dangerous and may result in serious injury to the user. Damage to the appliance could occur if not observing this condition.**
The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

This appliance is supplied for use on LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

OR

This appliance is supplied for use on Natural gas or LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

- Appliances supplied for use on Natural gas: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (LPG) without modification. The appliances are manufactured for conversion to LPG.
- Appliances supplied for use on LPG: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (Natural gas) without modification. The appliances are manufactured for conversion to Natural gas.

If the Natural gas/LPG conversion kit is not supplied with the appliance this kit can be purchased by contacting the After-Sales Service.

CONNECTING THE COOKTOP TO THE GAS SUPPLY

The gas connection fitting (fig. 2.1) is made up of:

- the floating nut;
- the elbow;
- the gaskets;

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant local standards.

- If using a flexible hose, make sure it does not come into contact with moving parts.
- The rear of the chassis is recessed to provide a channel for the appliance inlet pipe.
- The gas connection fitting can be turned in the direction required (but never in a vertical or horizontal position) after loosening the elbow and floating nut connection.
- Never attempt to turn the elbow without having first loosened the floating nut.
- The supplied gaskets guarantee a good seal for the gas connection. We recommend that you replace the gaskets on the slightest sign of wear, deformation or imperfection.
- After connecting to the gas mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

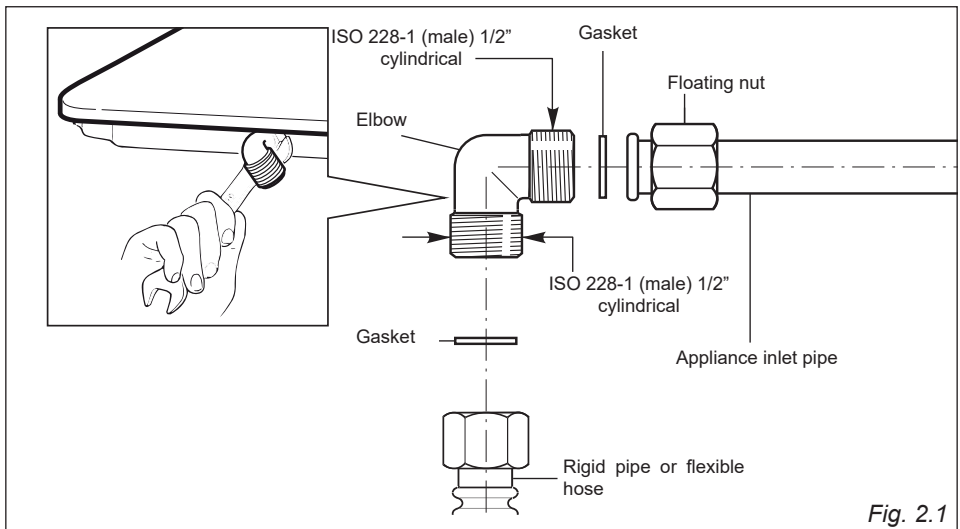


Fig. 2.1

ADDITIONAL GAS CONNECTION REQUIREMENTS

When connecting the cooktop to the gas supply with rigid pipes or a flexible hose, make sure that:

- You use rigid pipes or a flexible hose compliant with applicable local regulations. The flexible hose shall be of the correct construction for the type of gas being used and of the correct size to maintain the heat output of the appliance.
- The connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- The flexible hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the cooktop is in use nor while it is being connected or disconnected.
- The flexible hose is not longer than 2000 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners, or moving parts, as these may cause abrasion. Use a single flexible hose only; never connect the cooktop with more than one flexible hose.
- The flexible hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- If using a flexible hose which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooktop with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- The rigid pipe or flexible hose is replaced if it shows signs of damage.
- The flexible hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- The socket into which the plug of the flexible hose fit is permanently attached to a firmly fixed gas installation pipe and is positioned so that the hose hangs freely downwards.
- The plug of the flexible hose is accessible after installation, so that it can be disconnected for service or removal.
- You inform the customer that the rigid pipe or flexible hose should not be subjected to corrosion by cleaning agents.

GAS MAINTENANCE

Some models - for the gas category check the data label attached on the appliance

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS			
Cat: I 3+		G30/G31 28-30/37 mbar	
BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66
Rapid (R)	3,00	0,75	87
Double-ring (DR)	3,80	1,50	98
Dual (DB) - inner crown	0,80	0,40	46
Dual (DB) - outer crown	3,40	1,50	65 (x2)

Some models - for the gas category check the data label attached on the appliance

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS				
Cat: II 2H 3+ (Countries IT-ES-PT-IE-GB-GR-CH)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Cat: II 2E+3+ (Countries FR-BE)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Cat: II 2H3B/P (Countries DK-FI-SE-RO)			G30/G31 30/30 mbar	G20 20 mbar
BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50	77
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapid (R)	3,00	0,75	87	129
Double-ring (DR)	3,80	1,50	98	141
Dual (DB) - inner crown	0,80	0,40	46	70
Dual (DB) - outer crown	3,40	1,50	65 (x2)	95 (x2)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m ³ /h x kW)	
BURNERS	Air necessary for combustion [m ³ /h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Double-ring (DR)	7,60
Dual (DB) - inner crown only	1,60
Dual (DB) - outer crown only	6,80
Dual (DB) - inner & outer crown	8,40

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation, maintenance and conversion of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS

If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

Select the injectors to be replaced according to the “TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS”.

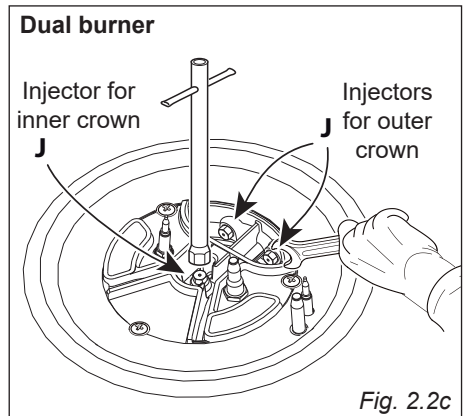
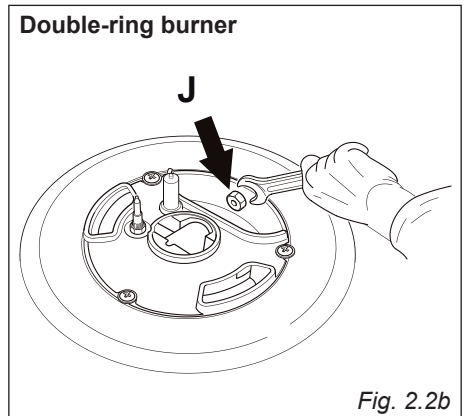
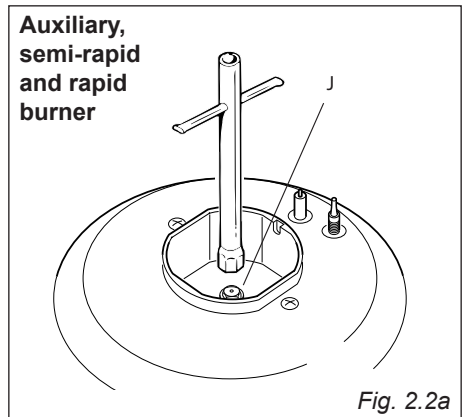
The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimeter, are marked on the body of each injector.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the injectors “J” (figs. 2.2a, 2.2b, 2.2c) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

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

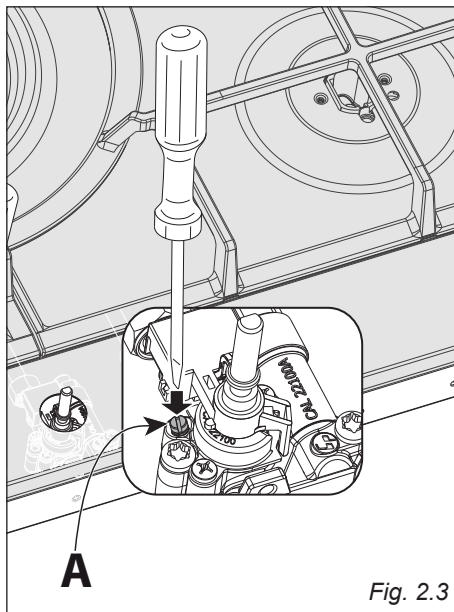


SETTING THE MINIMUM OF THE COOKTOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner.
- Turn the tap to the 'MINIMUM' position.
- Take off the knob.
- With a small flat screwdriver turn the screw "A" to the correct regulation (fig. 2.3).
- **Models with dual burner:** For the dual burner set the minimum (as indicated above) for both the gas valves (one for the inner and one for the outer crown). The operations must be carried out one gas valve at a time.



Normally for **LPG** tighten up the regulation screw.

3

ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

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

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

GENERAL

- Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- If the hob is supplied without plug, fit a standard plug which is suitable for the power absorbed by the appliance and in conformity with the local rules in force.
- The colours of the wires in the appliance power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter “E” or the earth symbol “ \perp ” or coloured green/yellow;

- connect the blue wire to the terminal marked with the letter “N” or coloured black;
- connect the brown wire to the terminal marked with the letter “L” or coloured red.
- The plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.
- If the appliance is to be connected directly to the mains, it must be placed with an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50°C above ambient.
- Once the appliance has been installed, the power switch or power plug must always be in a accessible position.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.
- The appliance must have its own supply; any other appliances installed near it must be supplied separately.
- **N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.**
- **If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains and contact the After-Sales Service.**

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

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

SECTION OF THE SUPPLY CABLE TYPE "H05V2V2-F"

resistant to temperatures of 90°C

220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

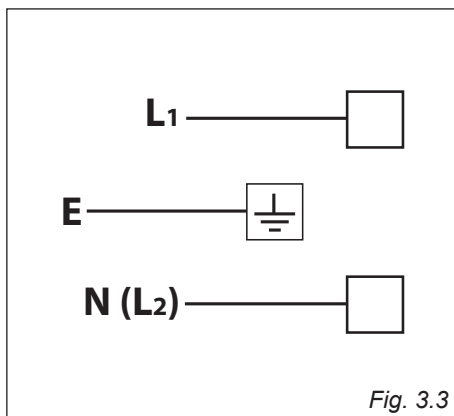
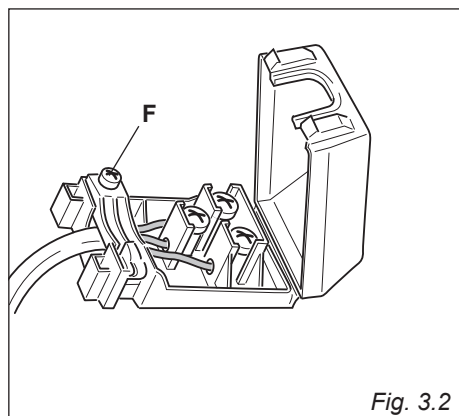
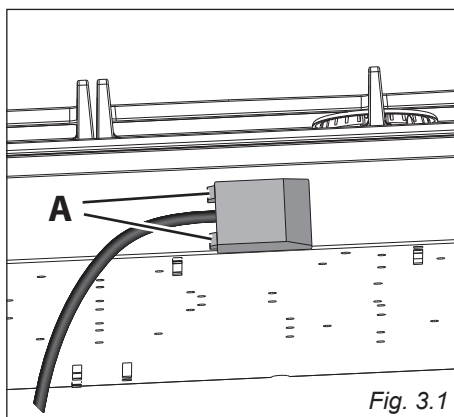
WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.

To connect the supply cable:

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A" (fig. 3.1).
- Open the cable gland by unscrewing screw "F" (fig. 3.2), unscrew the terminal screws and remove the cable.
- The new supply cable, of suitable type and section, must be connected to the terminal board following the diagram in fig. 3.3.
- Close and hook again the terminal board cover.

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

The operations must be executed by a qualified technician.



ADVICE
for the
USERS

1

FEATURES AND TECHNICAL DATA

Fig. 1.1

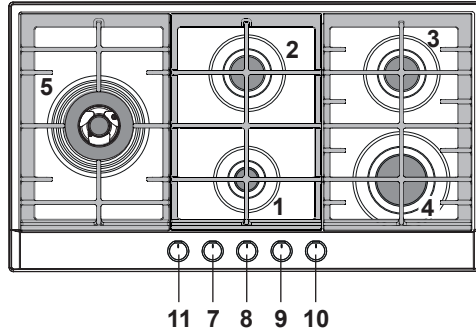
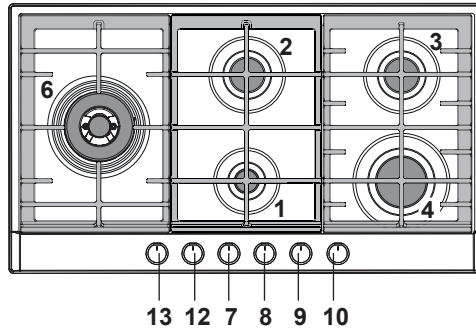


Fig. 1.2



NOTE:
The knob and symbols may vary.

Caution!
Do not cover the hob with aluminium foils.

GAS BURNERS

1. Auxiliary (A)	1,00 kW
2. Semirapid (SR)	1,75 kW
3. Semirapid (SR)	1,75 kW
4. Rapid (R)	3,00 kW
5. Double-ring (DR)	3,80 kW
6. Dual (DB) (*)	4,20 kW

(*) **IMPORTANT: The Dual burner is controlled by two separate knobs; one knob for the inner crown only and one knob for the outer crown only.**

The inner and outer crown can be used together or separately.

After using the dual burner check both the control knobs are in the closed “●” position.

CONTROLS DESCRIPTION

7. Burner control knob (1)
8. Burner control knob (2)
9. Burner control knob (3)
10. Burner control knob (4)
11. Burner control knob (5)
12. Burner control knob (6), inner crown
13. Burner control knob (6), outer crown

NOTES:

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

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas hobs produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the hob is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).






2

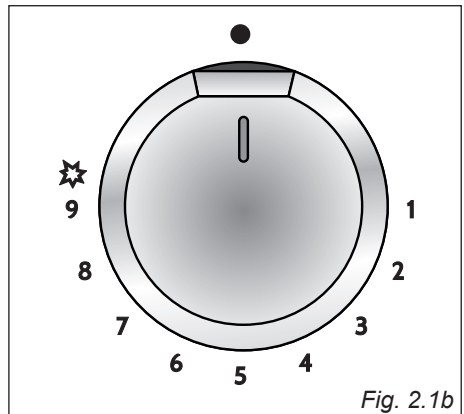
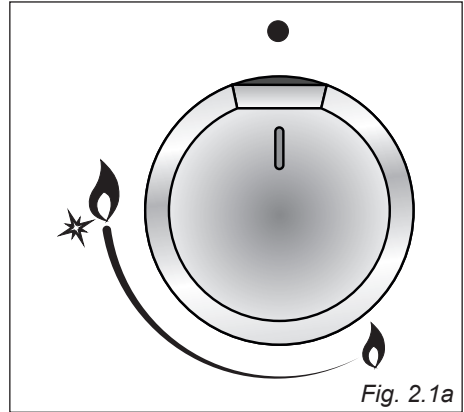
HOW TO USE THE COOKTOP

GAS BURNERS

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

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

- symbol  closed valve
 - symbol  or  maximum aperture or flow
 - symbol  or  minimum aperture or flow
-
- The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
 - To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
 - Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.



NOTE:
The knob and symbols may vary.

Caution!
Do not cover the hob with aluminium foils.

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

N.B. When the cooktop is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 2.2a or 2.2b) to the full flame position marked by the "★" or "9" symbol; hold the knob in until the flame has been lit.
In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
2. Wait for a few seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

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

To re-light the burner, return the knob to the closed "●" position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

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

DUAL BURNER - SOME MODELS ONLY

The Dual Burner is a very flexible burner which allows different regulations and optimal cooking.

It is composed by one inner and one outer crown: **the inner and outer crown can be used together or separately.**

The Dual burner is **controlled by two separate knobs:**

- one knob for the inner crown only ("●" symbol identifying the control knob);
- one knob for the outer crown only ("●" symbol identifying the control knob).

The Dual burner can be used:

- as a small burner (flame produced only by the inner crown);
- as a Ultra-rapid burner (flame produced only by the outer crown);
- as a high-power burner (all flames produced simultaneously by inner and outer crown).



IMPORTANT: After using the dual burner check both the control knobs are in the closed "●" position.

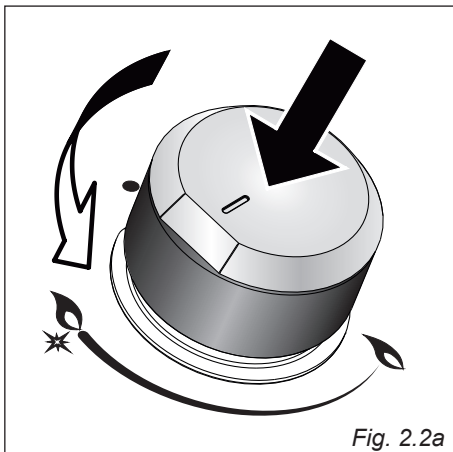


Fig. 2.2a

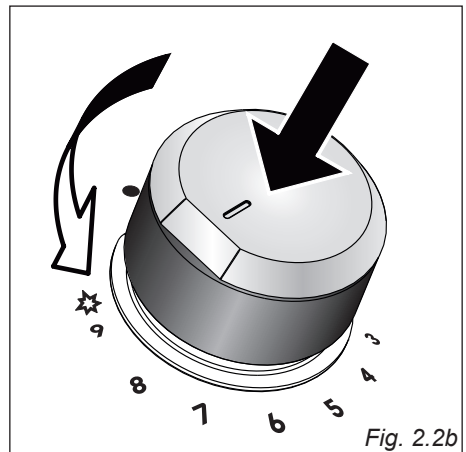


Fig. 2.2b

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used. The burners and pans must be used in accordance with the following instructions:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary	6 cm	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Double-ring	26 cm	28 cm
Dual (inner crown only)	20 cm	24 cm
Dual (outer crown only)	26 cm	28 cm
Dual (inner+outer crown)	26 cm	28 cm
Wok (**)	-	Max 36 cm

do not use pans with concave or convex bases

() only for the models with Double-ring or Dual burner and with wok pan adapter supplied**

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.

A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot. Too large a pot can cause damage to the burner and surrounding hob area.

CAUTION: Make sure the pans are central to the burner for maximum stability and greater efficiency.

Make sure the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat the knobs and permanently damage them.

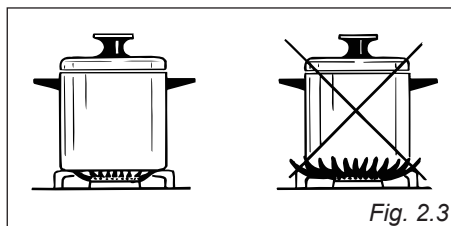


Fig. 2.3

WOK STAND (OPTIONAL)

(figs. 2.4a - 2.4b)

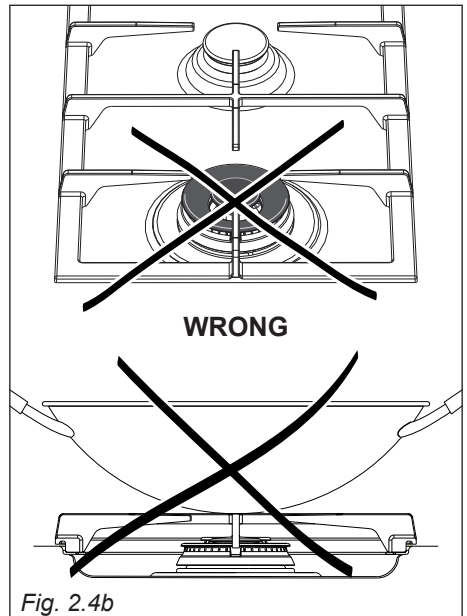
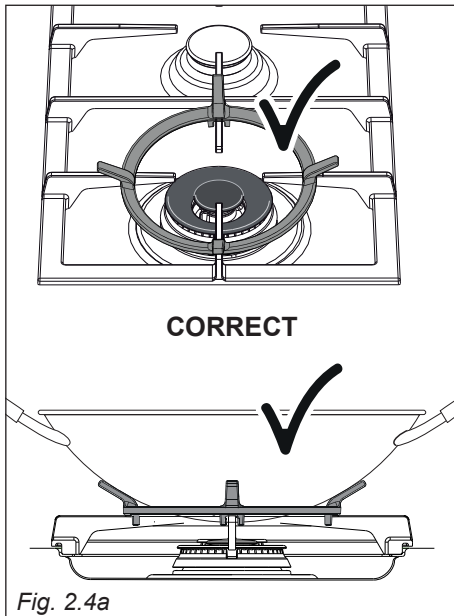
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the double ring or Dual burner (depending on models).

Warning:

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

IMPORTANT:

The special grille for wok pans **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the double-ring or Dual burner (depending on models).



3

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply.
- **Important:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.
- Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitable qualified personnel.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Be very careful that no water penetrates inside the appliance.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- Clean the surfaces with a damp cloth and using neutral, non-aggressive detergents. Complete the cleaning with a dry, clean cloth.

IMPORTANT: Never use abrasive products (e.g. certain type of sponges) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, detergents containing corrosive substances) that could irreversibly damage the surfaces.

WARNING! When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

GLASS CONTROL PANEL (some models only)

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the control panel since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

COOKING HOBS WITH GLASS LID (optional)



Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

- ✓ Do not lower the glass lid when the gas burner are still hot and when the oven, installed below the cooking hob, is on or still hot.
- ✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- ✓ Dry off any liquid which may have spilt on the cover before opening it.

ENAMELLED SURFACES

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products. Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

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

STAINLESS STEEL SURFACES

Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth. For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

PAINTED PARTS AND SILKSCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion.

You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners, corresponding to the areas exposed to the heat.

GAS TAPS

- Do not let cleaning products come into contact with the valves.
- Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.
- In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS

These parts must be cleaned using a sponge and soapy water or other suitable non-abrasive products. Dry with a soft cloth.

Warning! Not dishwasher safe.

After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.

It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode/s “**S**” (figs. 3.1, 3.3, 3.4) next to each burner is/are always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe/s “**T**” (figs. 3.1, 3.3, 3.4) next to each burner is/are always clean to ensure correct operation of the safety valves.

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

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID BURNER

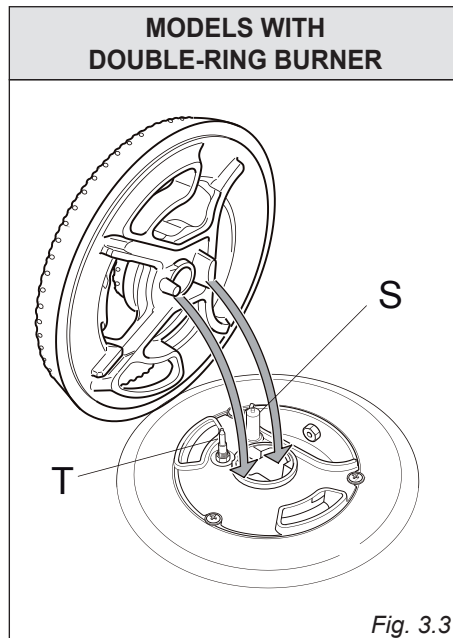
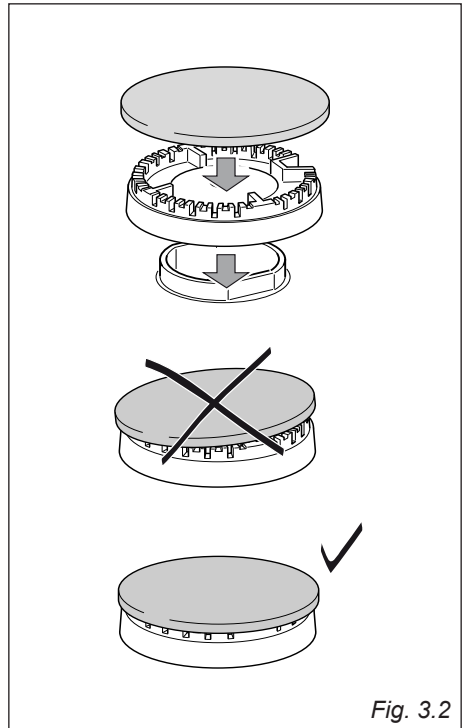
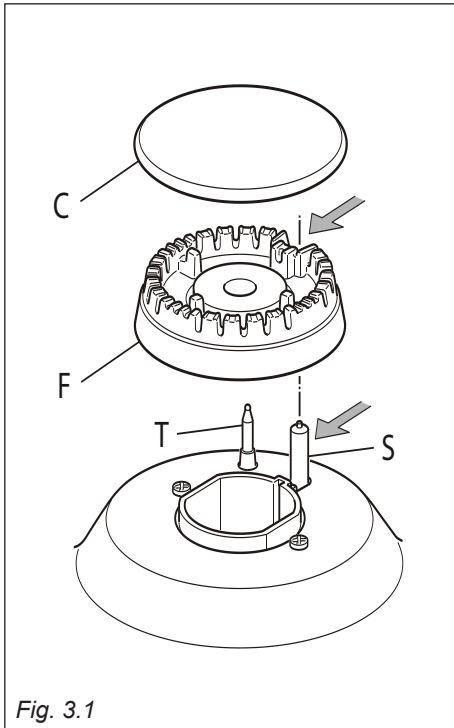
It is very important to check that the burner flame distributor “**F**” and the cap “**C**” have been correctly positioned (see figs. 3.1, 3.2) - failure to do so can cause serious problems.

CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE-RING AND DUAL BURNER (depending on your model, your cooktop may only have some of these burners - see page 22)

The burner must be correctly positioned; failure to do so can cause serious problems. Fit the flame spreader to the housing as shown by the arrows (see figs. 3.3, 3.4).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 3.5).

Then position the cap “**A**” and the ring “**B**” (figs. 3.5, 3.6).



MODELS WITH DUAL BURNER

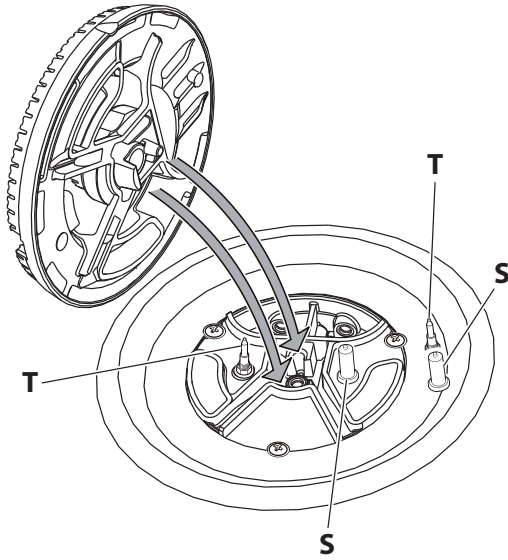


Fig. 3.4

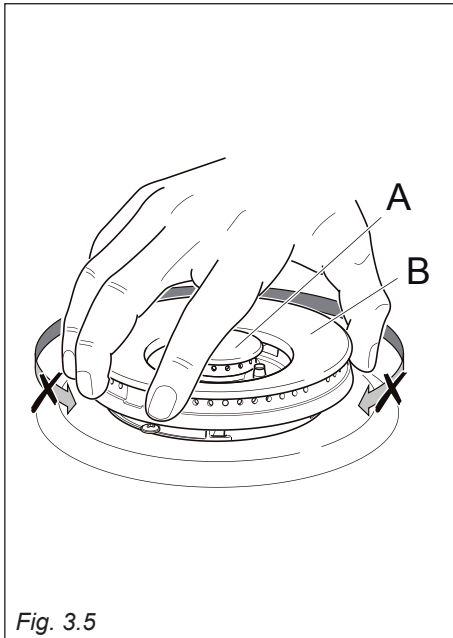


Fig. 3.5

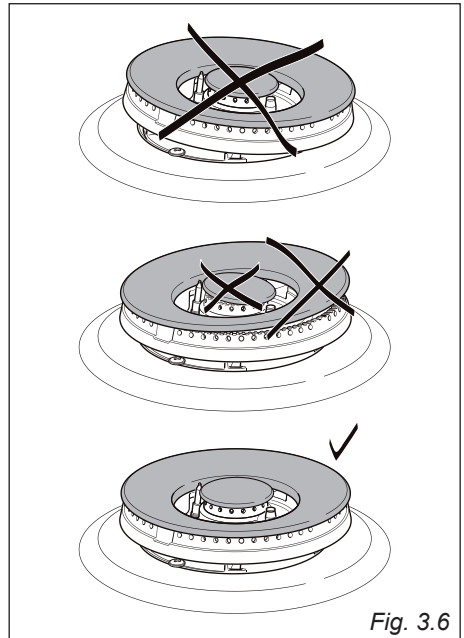


Fig. 3.6

PAN SUPPORTS

These parts can be removed and cleaned with appropriate products. After cleaning, they must be well dried and correctly replaced.

Warning! Not dishwasher safe.

It is very important to check that the pan supports have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.

The prongs of the pan supports must always be centred with the burners (fig. 3.7).

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners and grids, corresponding to the areas exposed to the heat. This is a natural phenomenon and does not prevent the parts from working properly.

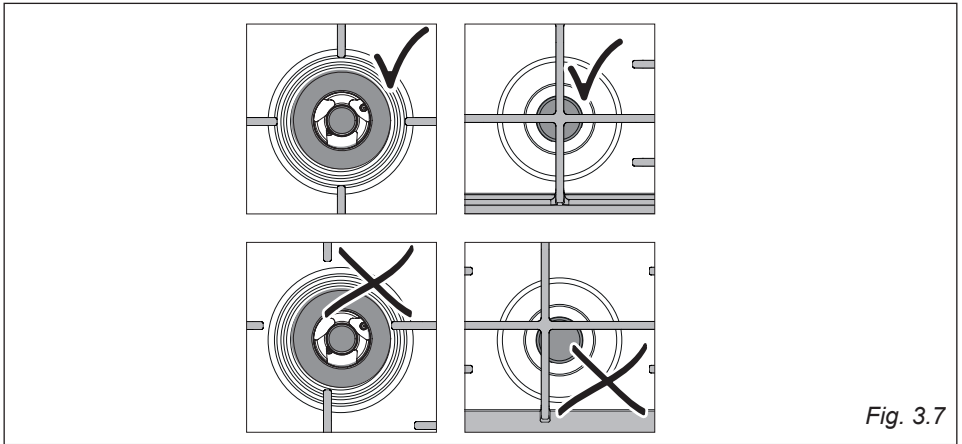


Fig. 3.7

Gentile Cliente

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

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

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

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

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

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza del Regolamento "Gas" (UE) 2016/426;
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e rispetta tutti i requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali.
Alcune persone, con maggior sensibilità della pelle, potrebbero avere una percezione più marcata della temperatura in alcuni componenti che tuttavia sono sempre entro i limiti consentiti dalle norme.
La completa sicurezza di un prodotto dipende anche dal corretto utilizzo, si raccomanda pertanto di prestare sempre molta attenzione durante l'uso del prodotto, in special modo in presenza di bambini.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**
- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto

- in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- **ATTENZIONE:** questo apparecchio deve essere installato solo in locali permanentemente ventilati nel rispetto delle normative vigenti.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che le manopole siano in posizione di spento.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.

- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
 - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti sul piano di cottura.
 - Al fine di evitare bruciature e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. **NON CERCARE MAI** di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere prima l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato in modo continuativo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli. Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, un dispositivo idoneo per la disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio oppure indicate come idonee dallo stesso nelle istruzioni d'uso, oppure protezioni incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

- Norma EN30-2-1 (piani cottura: bruciatori a gas).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

PIANO DI COTTURA

BRUCIATORI A GAS

- È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile. Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.
- Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti).

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE:

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in ambienti comuni, semi-commerciali oppure commerciali.
La garanzia decade se il prodotto viene installato in uno di suddetti ambienti ed anche Vostre eventuali polizze assicurative potrebbero decadere.
- L'apparecchio deve essere installato e regolato per il funzionamento solo da un tecnico qualificato/autorizzato ed in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.
- Il tecnico incaricato dell'installazione deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione.
- Un'installazione non corretta, per la quale il costruttore non si assume alcuna responsabilità, può causare lesioni personali o danni.
- La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- **Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.**
- **Questi piani cottura sono previsti per l'inserimento in mobili da cucina aventi una profondità di 600 mm, con uno spessore da 30 a 40 mm.**
- **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**
- **Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 70°C oltre la temperatura ambiente.**
- **Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150°C per non causare scollature o deformazioni.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

ATTENZIONE.

Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

1 INSTALLAZIONE

INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 1.1a, tenendo presente che:

- Una distanza di almeno 40 mm deve essere garantita tra la parte inferiore del piano cottura e qualsiasi mobile, cassetiera o protezione termica installato/a direttamente sotto.
- Se la base del piano cottura è accessibile attraverso il mobile d'incasso o un cassetto dopo l'installazione, un divisorio interno di protezione termica deve essere installato sotto la base del piano cottura come indicato in fig. 1.1c.
- Qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 200 mm (dal bordo laterale dello spacco nel mobile - fig. 1.1a, 1.1b).
- La parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 60 mm (dal bordo posteriore dello spacco nel mobile - fig. 1.1a).
- Allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra la griglia del piano ed il suddetto pensile o cappa una distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 1.1b).

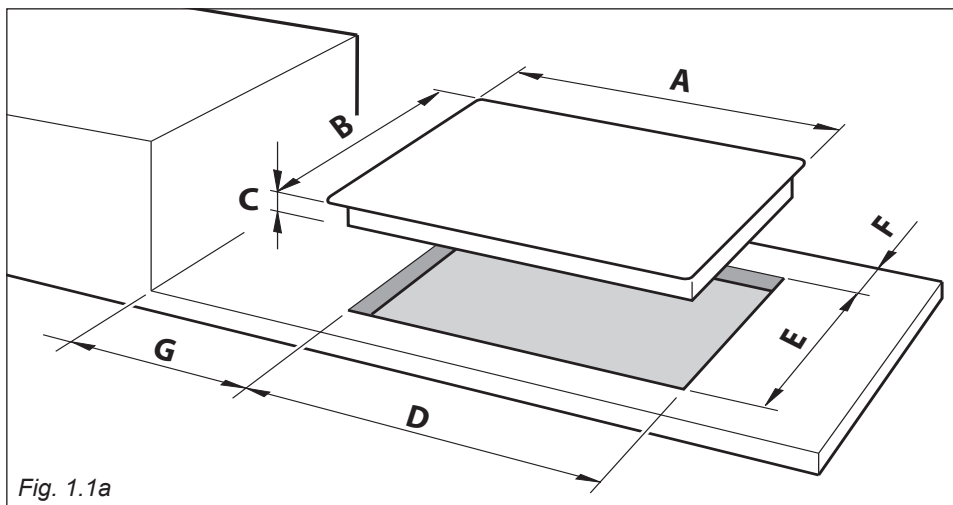


Fig. 1.1a

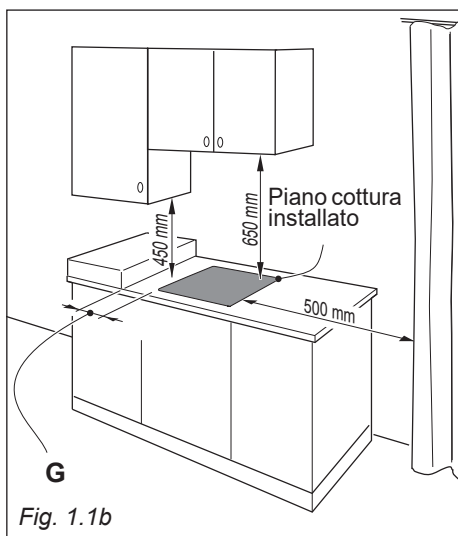


Fig. 1.1b

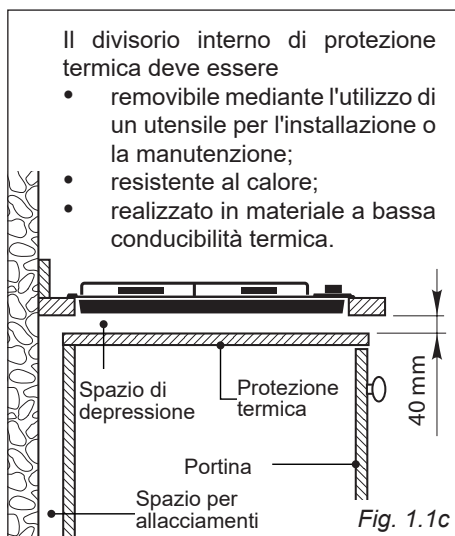


Fig. 1.1c

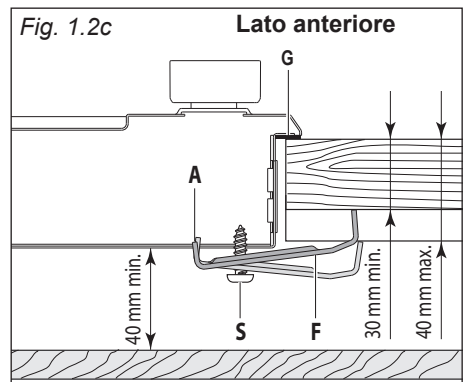
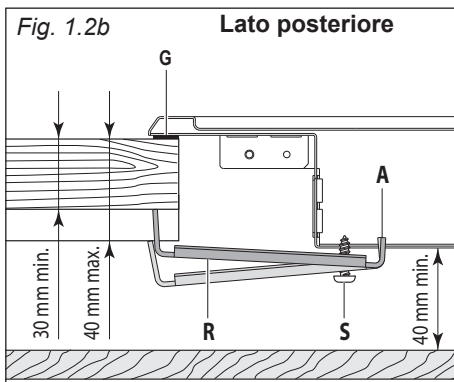
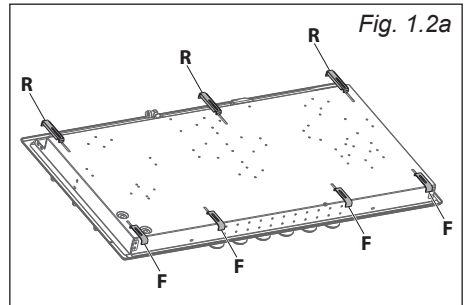
Descrizione	Misure (mm)						
	A	B	C	D	E	F (minimo)	G (minimo)
modelli con larghezza di 90cm	900	510	49	840	480	60	200

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Ogni piano cottura viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio a mobili con spessore da 30 a 40 mm.

Il kit comprende quattro alette "F" (per la parte frontale del piano cottura), tre alette "R" (per la parte posteriore del piano cottura) e 7 viti autofilettanti "S".

- Tagliare il mobile secondo le dimensioni in fig. 1.1a.
- Stendere la guarnizione "G" attorno ai bordi dello spacco nel mobile, facendo in modo che le giunzioni si sovrappongano agli angoli.
- Rovesciare il piano cottura e montare le alette "F" e "R" negli appositi alloggiamenti, avvitando le viti "S" di qualche giro soltanto. Fare attenzione a montare correttamente le alette come illustrato nelle figure 1.2b, 1.2c. Ruotare le alette in modo che non impediscano l'inserimento del piano cottura nello spacco.
- Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- Sistemare le alette "F" e "R"; il dente "A" delle alette deve entrare nell'apposito foro (fig. 1.2b, 1.2c).
- Avvitare le viti "S" fino al completo bloccaggio del piano cottura.
- Con un utensile ben affilato rificare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura. Prestare particolare attenzione per non danneggiare la superficie superiore del mobile di incasso.



REQUISITI PER LA VENTILAZIONE

L'installatore deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione (per l'Italia fare riferimento alle norme UNI 7129 e UNI 7131).

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

LOCALE DI INSTALLAZIONE

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas (secondo le norme locali in vigore).

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm² (o fare riferimento alle norme locali in vigore).

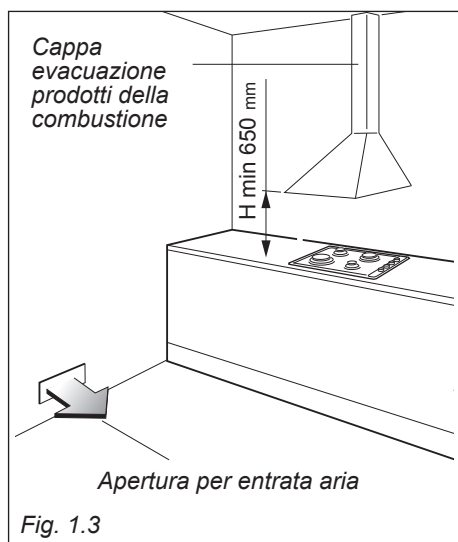
Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso (in conformità con le norme locali in vigore). In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria. Nel caso in cui sopra l'apparecchiatura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il top ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 1.3).

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 1.3).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 1.4). Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione" (in conformità con le norme locali in vigore).



REQUISITI PER L'ALLACCIAMENTO GAS

Importante !

- **Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e sua pressione) e la regolazione di questo apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sulla targhetta o sull'etichetta.**
- **Questo apparecchio deve essere installato e regolato solamente da un installatore qualificato e abilitato, con conoscenze tecniche sia di impianti gas che di impianti elettrici. L'installazione e la regolazione devono essere realizzati secondo le norme locali in vigore (per l'Italia fare riferimento alle norme UNI 7129 e UNI 7131).**
- **La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.**

L'apparecchio è tarato e predisposto per il funzionamento con GAS METANO (G20) o GAS BUTANO-PROPANO (GPL, G30/G31) (controllare l'etichetta di regolazione applicata sull'apparecchio).

- **Apparecchi regolati per funzionare con gas G20:** questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono esse utilizzati per altri gas (G30/G31) senza modifiche. Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con gas G30/G31.
- **Apparecchi regolati per funzionare con gas G30/G31:** questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono esse utilizzati per altri gas (G20) senza modifiche. Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con gas G20.

Se il kit di conversione G20, G30/G31 non è fornito con l'apparecchio è reperibile presso i Centri Assistenza.

ALLACCIAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

Il raccordo gas del piano cottura (fig. 2.1) è così composto:

- dado mobile;
- raccordo a gomito;
- guarnizioni.

Il collegamento gas deve essere eseguito da un tecnico qualificato in conformità con le norme locali in vigore (per l'Italia fare riferimento alle norme UNI 7129 e UNI 7131).

- Nel caso di impiego di tubi metallici flessibili fare attenzione che questi non vengano in contatto con parti mobili o schiacciati.
- La parte posteriore del cassonetto del piano cottura è provvista di un canale di contenimento del tubo di allacciamento.
- Il raccordo di entrata gas può essere ruotato nella direzione voluta dopo avere allentato la connessione raccordo a gomito/dado. Si consiglia di non raggiungere mai la posizione orizzontale o verticale.
- Non forzare mai alla rotazione il raccordo a gomito senza avere prima allentato il dado che lo fissa.
- Le guarnizioni sono gli elementi che garantiscono la tenuta delle connessioni gas. Si consiglia di sostituirle quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.
- **Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.**

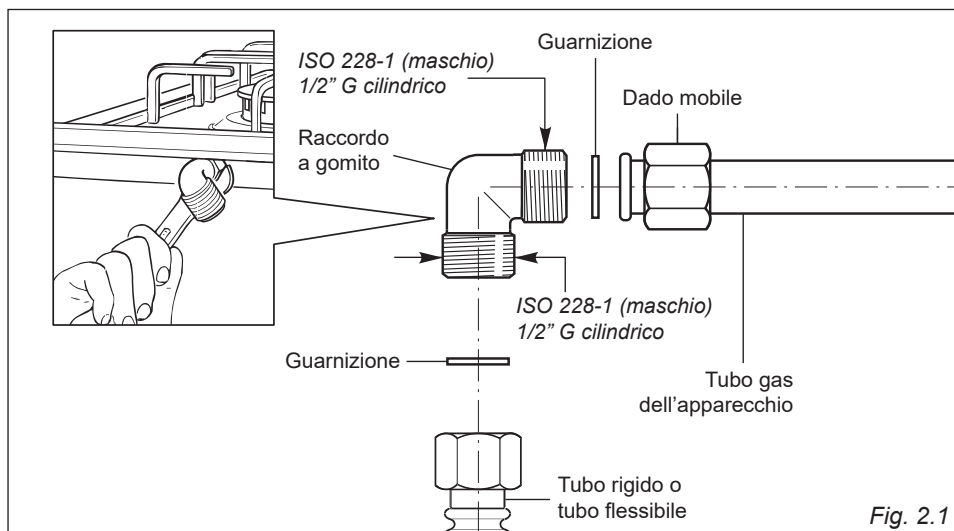


Fig. 2.1

ULTERIORI ACCORGIMENTI PER L'ALLACCIAMENTO GAS

Quando si effettua l'allacciamento gas con tubi metallici rigidi o flessibili accertarsi che:

- Il tubo rigido o flessibile sia conforme alle norme locali in vigore (per l'Italia, nel caso di impiego di tubo flessibile in acciaio inox, fare riferimento alla norma UNI EN 14800). Il tubo flessibile deve essere del tipo appropriato per il tipo di gas da utilizzare e le dimensioni devono essere idonee per supportare la portata nominale complessiva dell'apparecchio.
- Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni al tubo gas dell'apparecchio.
- Il tubo flessibile non deve essere sottoposto a tensione, schiacciato, attorcigliato o troppo curvato, sia durante le operazioni di allacciamento che durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Il tubo flessibile non deve superare la lunghezza di 2 metri (o fare riferimento alle norme locali in vigore) e non deve venire in contatto con spigoli vivi, angoli o parti mobili perchè questo potrebbe causare abrasioni o rotture. Utilizzare soltanto un singolo tubo flessibile; non collegare mai il piano cottura con due o più tubi giuntati.
- Il tubo flessibile deve poter essere facilmente ispezionabile per tutta la sua lunghezza per verificare lo stato di conservazione; se ha una data di scadenza (indicata sul tubo stesso), deve essere sostituito prima di questa data.
- Se si utilizza un tubo flessibile non completamente di metallo, assicurarsi che non venga in contatto con qualsiasi superficie che superi la temperatura di 70 °C (o fare riferimento alle norme locali in vigore).
- Il tubo rigido o flessibile deve essere sostituito quando mostra segni di danneggiamento.
- Il tubo flessibile non deve essere esposto ad un calore eccessivo (es. esposizione diretta a camini, contatto con superfici calde).
- Il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere ben fisso e deve essere posizionato in modo da garantire che il tubo flessibile sia sospeso liberamente verso il basso.
- Il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione per permettere la sconnessione del tubo in caso di eventuali operazioni di manutenzione o per la rimozione del piano cottura.
- L'utilizzatore è stato informato che il tubo rigido o flessibile non deve essere esposto a prodotti per la pulizia (per evitare possibili corrosioni).

MANUTENZIONE PARTE GAS

Per la categoria del gas verificare l'etichetta dati sull'apparecchio

TABELLA INIETTORI				
Cat: II 2H 3+ (Paesi IT-ES-PT-IE-GB-GR-CH)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Cat: II 2E+3+ (Paesi FR-BE)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Cat: II 2H3B/P (Paesi DK-FI-SE-RO)			G30/G31 30/30 mbar	G20 20 mbar
BRUCIATORI	Portata nominale [kW]	Portata ridotta [kW]	Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]
Ausiliario (A)	1,00	0,40	50	77
Semirapido (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapido (R)	3,00	0,75	87	129
Doppia Corona (DR)	3,80	1,50	98	141
Dual (D) - solo corona interna	0,80	0,40	46	70
Dual (D) - solo corona esterna	3,40	1,50	65 (x2)	95 (x2)

APPORTO D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE DEL GAS = (2 m ³ /h x kW)	
BRUCIATORI	Apporto d'aria necessario [m ³ /h]
Ausiliario (A)	2,00
Semirapido (SR)	3,50
Rapido (R)	6,00
Doppia Corona (DR)	7,60
Dual (D) - solo corona interna	1,60
Dual (D) - solo corona esterna	6,80
Dual (D) - corona interna & esterna	8,40

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato.

IMPORTANTE

Per tutte le operazioni di installazione, manutenzione e trasformazione per passare correttamente da un gas ad un'altro usare esclusivamente i pezzi di ricambio originali del costruttore. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

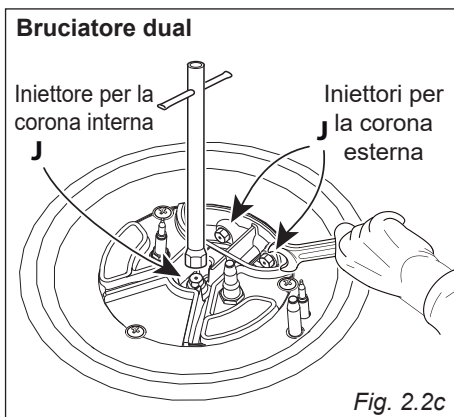
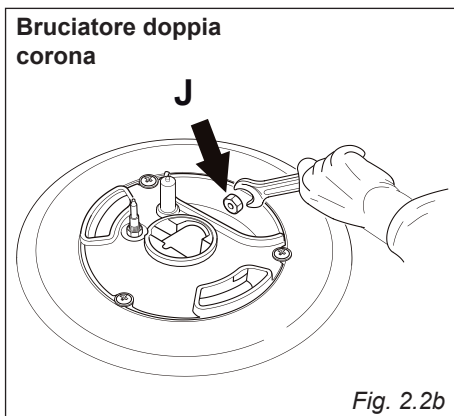
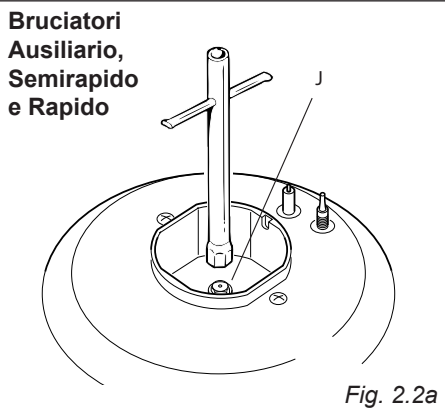
Il diametro degli iniettori, espresso in centesimi di millimetro, è marchiato sul corpo di ciascuno di essi.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI DEI BRUCIATORI A GAS DEL PIANO

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

- Togliere griglie, coperchietti e spartifiamma dei bruciatori.
- Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "J" (fig. 2.2a, 2.2b, 2.2c) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

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



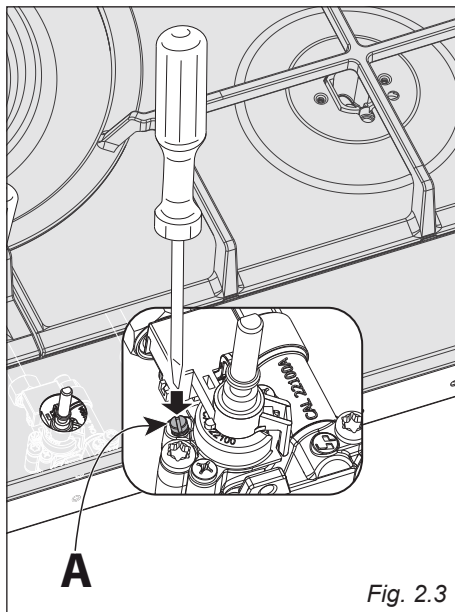
REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI A GAS

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

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

- Accendere il bruciatore.
- Portare la manopola in posizione di minimo.
- Sfilare la manopola del rubinetto.
- Con un cacciavite piatto ruotare la vite "A" fino alla corretta regolazione (fig. 2.3).
- **Modelli con bruciatore dual:** Per il bruciatore dual impostare il minimo (come indicato sopra) per entrambi i rubinetti del gas (uno per la corona interna e uno per la corona esterna). La regolazione deve essere eseguita per ogni rubinetto singolarmente.

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



3 PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le normative vigenti 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.

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

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

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Nel caso in cui l'apparecchio sia fornito senza spina, è necessario montare una spina normalizzata idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio ed in conformità alle norme locali vigenti.
- Poiché i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
 - l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la

lettera **E** o con il simbolo di terra \perp o colorato verde o giallo/verde;

- l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **N** o colorato nero;
- l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **L** o colorato rosso.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 50°C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.
- L'apparecchio deve essere alimentato singolarmente; eventuali altri apparecchi installati in prossimità devono essere alimentati separatamente.
- **NOTA: Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**
- **Quando si noti un'incrinatura sulla superficie del piano cottura disinserire l'apparecchio dalla rete.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.

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

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE TIPO "H05V2V2-F" resistente alla temperatura di 90°C

220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Connessione con spina oppure diretto alla rete.

(**) Connessione murale.

ALLACCIAMENTO DI UN NUOVO CAVO DI ALIMENTAZIONE

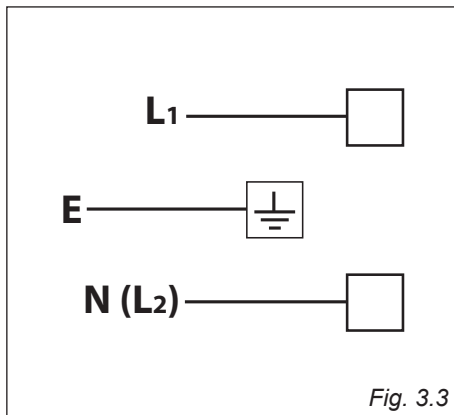
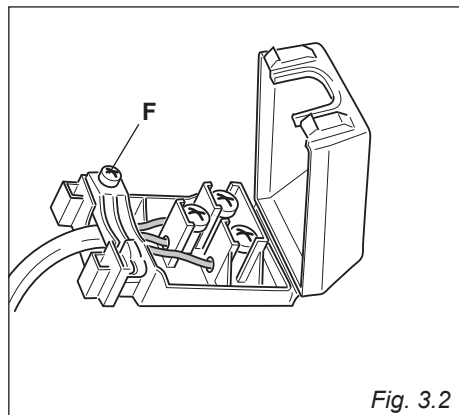
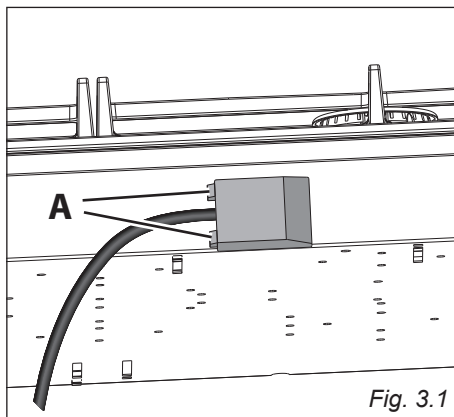
ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato bisogna farlo sostituire dal Servizio Assistenza o da un tecnico specializzato per evitare ogni rischio.

Per collegare il cavo di alimentazione:

- Sganciare il coperchio della morsettieria inserendo un cacciavite nei due agganci "A" (fig. 3.1).
- Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 3.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.
- Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguata, deve essere fissato alla morsettieria secondo lo schema elettrico in fig. 3.3.
- Chiudere il coperchio della morsettieria (verificare che i due agganci "A" siano correttamente agganciati).

Nota: Il conduttore di terra deve essere lasciato circa 3 cm più lungo degli altri.

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.



Consigli per l'utilizzatore

1

CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

Fig. 1.1

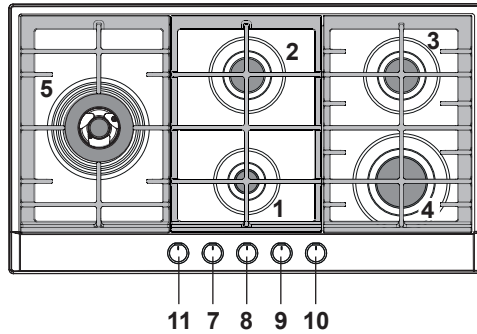
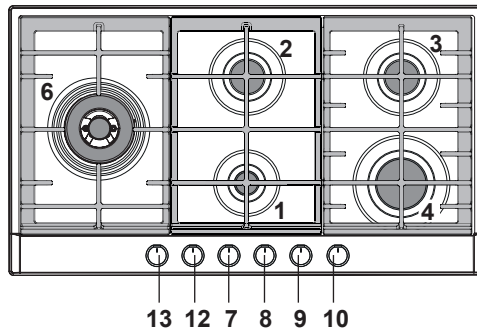


Fig. 1.2



NOTA:
Le manopole ed i simboli possono variare.

Attenzione:
Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.

ZONE DI COTTURA

1. Bruciatore ausiliario (A)	1,00 kW
2. Bruciatore semirapido (SR)	1,75 kW
3. Bruciatore semirapido (SR)	1,75 kW
4. Bruciatore rapido (R)	3,00 kW
5. Bruciatore Doppia Corona (DC)	3,80 kW
6. Bruciatore dual (D) (*)	4,20 kW

(*) **IMPORTANTE: Il bruciatore dual è comandato da due manopole distinte; una manopola per regolare la fiamma della corona interna ed una per regolare la fiamma della corona esterna.**

Corona interna ed esterna possono essere utilizzate in contemporanea oppure separatamente.

Dopo aver utilizzato il bruciatore dual, assicurarsi che entrambe le manopole siano nella posizione di chiusura “●”.

CRUSCOTTO COMANDI

7. Manopola comando bruciatore (1)
8. Manopola comando bruciatore (2)
9. Manopola comando bruciatore (3)
10. Manopola comando bruciatore (4)
11. Manopola comando bruciatore (5)
12. Manopola comando bruciatore (6), corona interna
13. Manopola comando bruciatore (6), corona esterna

NOTE:

- L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole.
- Gli apparecchi sono dotati di valvolatura di sicurezza, l'erogazione del gas viene bloccata se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

AVVERTENZA:

Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

AVVERTENZA:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato.

Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

AVVERTENZA:


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

2 USO DEL PIANO DI LAVORO

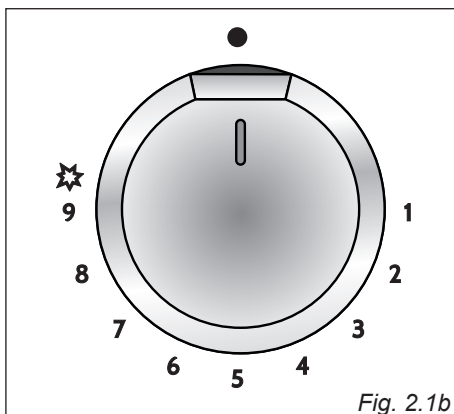
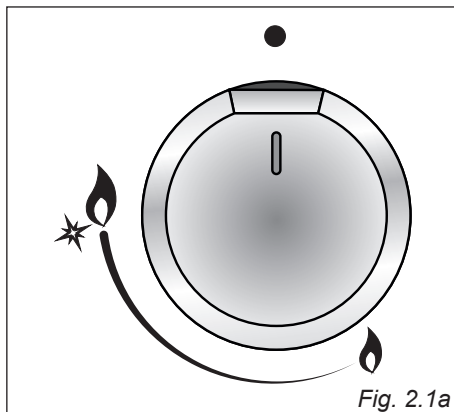
BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato da un rubinetto valvolato comandato dalla manopola di fig. 2.1a oppure 2.1b.

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

- simbolo ● rubinetto chiuso
- simbolo  9 apertura massima o portata massima
- simbolo  1 apertura minima o portata minima

- La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.
- Per ottenere la portata ridotta, ruotare ulteriormente la manopola a fine corsa in corrispondenza del simbolo rappresentante la fiamma piccola.
- Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.



NOTA: Le manopole ed i simboli possono variare.



Attenzione:
Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.

N.B. Quando il piano non è in funzione ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso e chiudere anche il rubinetto della bombola o della condotta di alimentazione del gas.


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

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

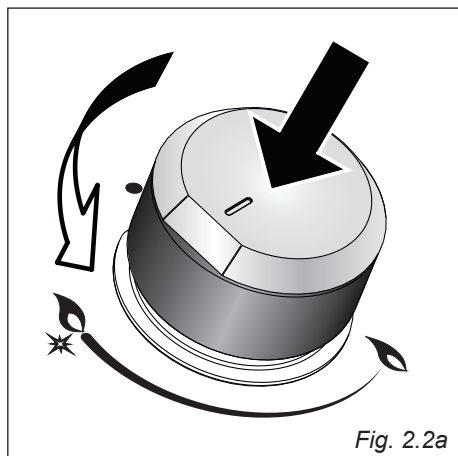
Per accendere il bruciatore:

1. Premere e ruotare la manopola corrispondente (fig. 2.2a oppure 2.2b) fino alla posizione di portata massima “” oppure “” (fiamma grande - fig. 2.1a o 2.2b) e mantenere premuta la manopola fino ad accensione avvenuta.
In caso di mancanza di corrente elettrica avvicinare una fiamma al bruciatore.
2. Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola).
3. Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

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

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione “” (spento), **attendere almeno 1 minuto** e ripetere quindi le operazioni di accensione.

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





BRUCIATORE DUAL - SOLAMENTE PER ALCUNI MODELLI

Il bruciatore Dual è un bruciatore molto flessibile che permette molteplici regolazioni per una cottura ottimale.

E' composto da una corona interna ed una esterna: **corona interna ed esterna possono essere utilizzate in contemporanea oppure separatamente.**


Il bruciatore dual è controllato da due manopole distinte:

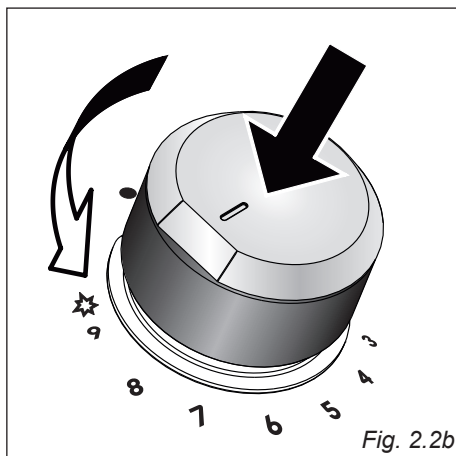
- una manopola per regolare solamente la fiamma della corona interna (simbolo “” che identifica la manopola);
- una manopola per regolare solamente la fiamma della corona esterna (simbolo “” che identifica la manopola).

Il bruciatore Dual può essere utilizzato:

- come un bruciatore a potenza ridotta (fiamma prodotta solo dalla corona interna);
- come un bruciatore ultrarapido (fiamma prodotta solo dalla corona esterna);
- come un bruciatore ad elevata potenza (tutte le fiamme della corona interna ed esterna accese contemporaneamente).



IMPORTANTE: Dopo aver utilizzato il bruciatore dual, assicurarsi che entrambe le manopole siano nella posizione di chiusura “”.



SCelta DEL BRUCIATORE

La simbologia nel cruscotto indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore. A seconda del diametro e della capacità impiegate deve essere scelto anche il bruciatore adatto.

I bruciatori e le pentole devono essere utilizzati rispettando le seguenti indicazioni:

DIAMETRO DELLE PENTOLE CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATE NEL PIANO COTTURA		
BRUCIATORI	MINIMO	MASSIMO
Ausiliario	6 cm	14 cm
Semirapido	16 cm	24 cm
Rapido	24 cm	26 cm
Doppia corona	26 cm	28 cm
Dual (corona interna)	20 cm	24 cm
Dual (corona esterna)	26 cm	28 cm
Dual (corona interna+corona esterna)	26 cm	28 cm
Wok (**)	-	Max 36 cm

non utilizzare pentole concave o convesse

()** solo per i modelli con bruciatore doppia corona oppure dual e che hanno in dotazione la griglia

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

Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.

ATTENZIONE: Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità ed una maggiore efficienza.

Assicurarsi che le pentole non siano a contatto con le manopole di regolazione, altrimenti la fiamma potrebbe surriscaldarle e danneggiarle irreversibilmente.

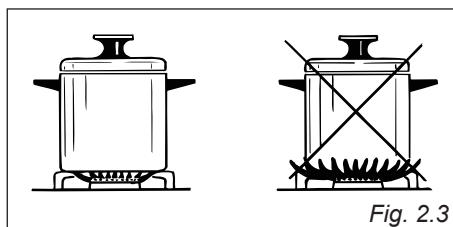


Fig. 2.3

GRIGLIA SPECIALE PER PENTOLE “WOK” (OPZIONALE)

(fig. 2.4a - 2.4b)

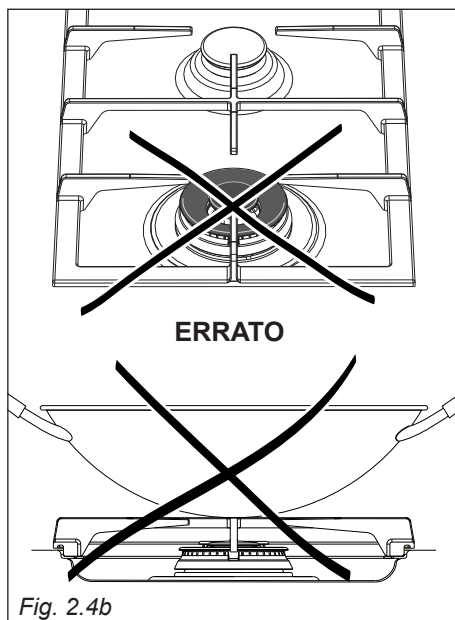
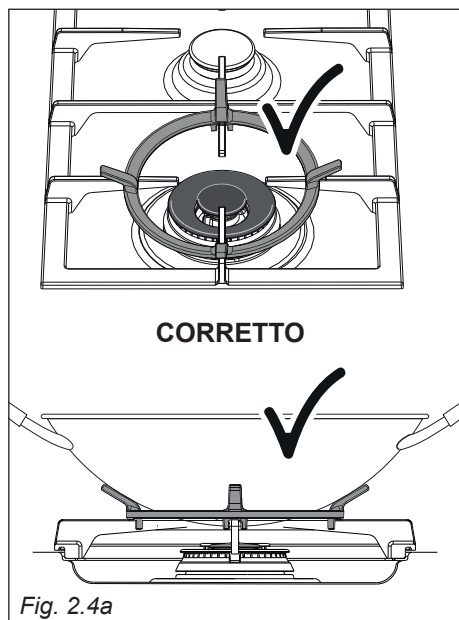
Questa speciale griglia per pentole “WOK” va appoggiata sopra la griglia del bruciatore doppia corona compatto, doppia corona oppure dual (a seconda dei modelli).

ATTENZIONE:

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

IMPORTANTE:

La griglia speciale per pentole “WOK” **DEVE ESSERE POSIZIONATA SOLAMENTE** sopra la griglia del bruciatore doppia corona compatto, doppia corona oppure dual (a seconda dei modelli).



CONSIGLI GENERALI

- Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.
- **Importante:** Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.
- **Qualsiasi** copertura esterna dell'apparecchio può essere rimossa, per operazioni di manutenzione o riparazione, solo da un tecnico qualificato.
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Prestare molta attenzione affinché dell'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio.
- Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- Pulire le superfici con un panno umido ed utilizzando detersivi neutri non aggressivi. Terminare la pulizia passando un panno asciutto e pulito.

IMPORTANTE: evitare assolutamente

l'uso di prodotti abrasivi (es. certi tipi di spugne) e/o aggressivi (es. soda caustica, detersivi contenenti sostanze corrosive) che potrebbero danneggiare in modo irreversibile le superfici.

ATTENZIONE: Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

FRONTALE COMANDI IN VETRO (Modelli con frontale comandi in vetro)

Pulire con un prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro del frontale comandi perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

Importante: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti non idonei utilizzati per la pulizia dell'apparecchio.

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

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

COPERCHIO IN VETRO (opzionale)



Non chiudere il coperchio con il fornello acceso.

ATTENZIONE

- **Non chiudere il coperchio in vetro** quando i bruciatori sono ancora caldi o quando il forno installato sotto il piano cottura è in funzione.
- **Non appoggiare sul coperchio in vetro** pentole calde ed oggetti pesanti.
- **Asciugare qualsiasi liquido** rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

PARTI SMALTATE

Le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata o altri prodotti idonei che non siano abrasivi. Asciugare con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX

Le parti in acciaio inox devono essere risciacquate con acqua e asciugate con un panno soffice e pulito.

In caso di sporco difficile, usare un prodotto specifico non abrasivo reperibile in commercio oppure un po' di aceto caldo.

PARTI VERNICIATE E SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni. Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

ATTENZIONE: Non usare sostanze abrasive o detergenti non neutri perchè essi potranno danneggiare irrimediabilmente la superficie.

RUBINETTI GAS

- Evitare che i prodotti di pulizia vadano a contatto con i rubinetti.
- La lubrificazione periodica dei rubinetti gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.
- In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

BRUCIATORI

Queste parti devono essere pulite per mezzo di una spugna, con acqua saponata o altri prodotti idonei che non siano abrasivi. Asciugare con un panno morbido.

Attenzione! Non lavare in lavastoviglie. Dopo ogni pulitura o lavaggio, verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano stati

asciugati unitamente ai bruciatori e riposti perfettamente nella loro sede.

È assolutamente indispensabile il controllo della perfetta posizione dello spartifiamma in quanto il suo spostamento dalla sede può causare dei gravi inconvenienti.

Verificare che l'elettrodo/i "S" (fig. 3.1, 3.3, 3.4) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Verificare che la/le sonda/e "T" (fig. 3.1, 3.3, 3.4) vicino ad ogni bruciatore sia /siano sempre ben pulita/e in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

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

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

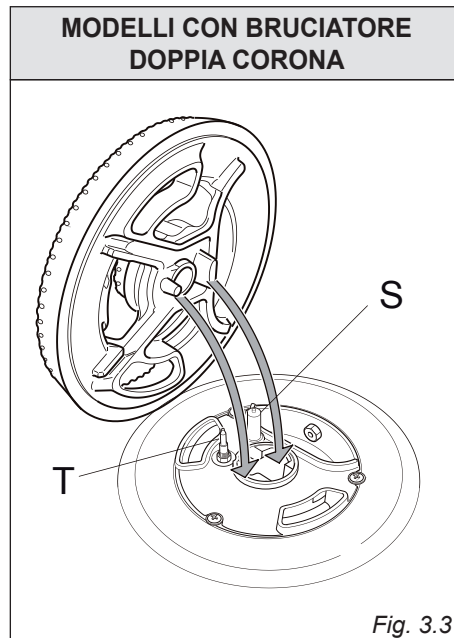
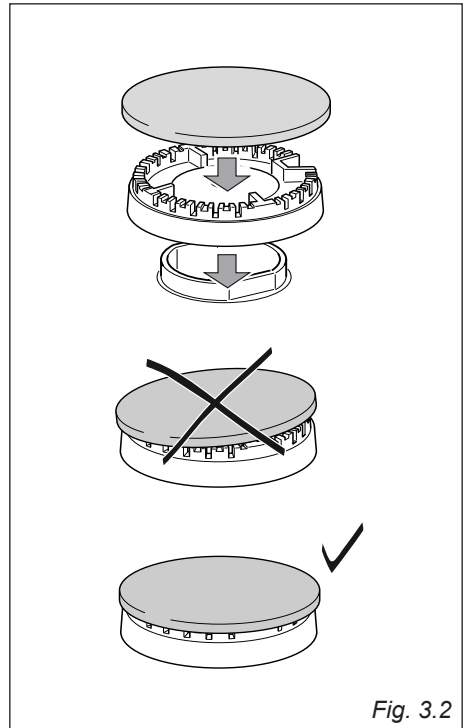
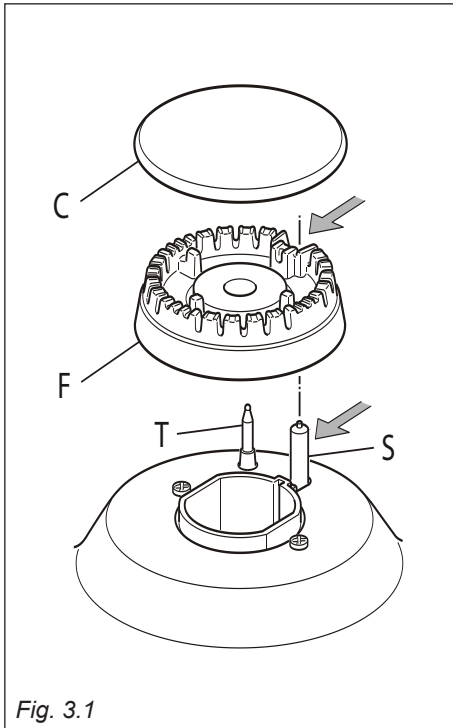
CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI AUSILIARIO, SEMIRAPIDO E RAPIDO (a seconda del modello, il piano cottura può avere solo alcuni di questi fuochi - vedere pagina 54)

È molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma "F" e del cappello "C" del bruciatore (vedere figure 3.1 - 3.2) perché un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEL BRUCIATORE A DOPPIA CORONA E DUAL (a seconda del modello, il piano cottura può avere solo alcuni di questi fuochi - vedere pagina 54)

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato nelle figure 3.3, 3.4, 3.5 e facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalla freccia (fig. 3.3, 3.4, 3.5). Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 3.6).

Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello "A" e l'anello "B" (fig. 3.5 - 3.6).



MODELLI CON BRUCIATORE DUAL

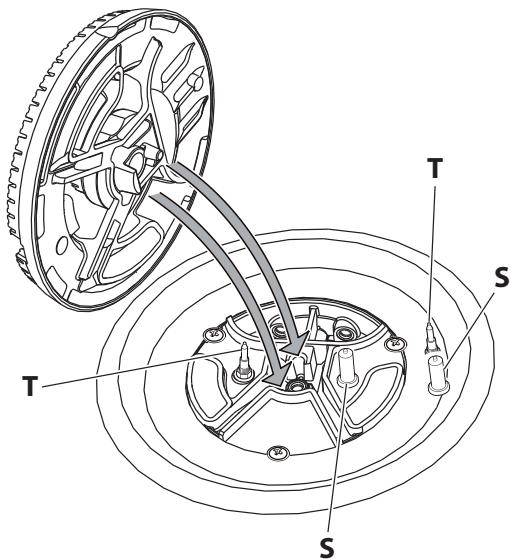


Fig. 3.4

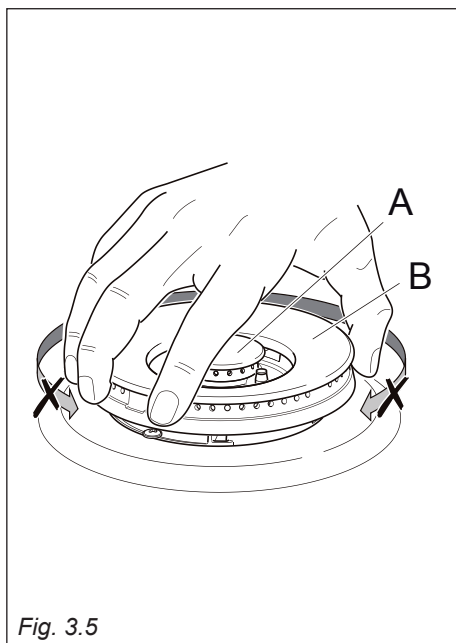


Fig. 3.5

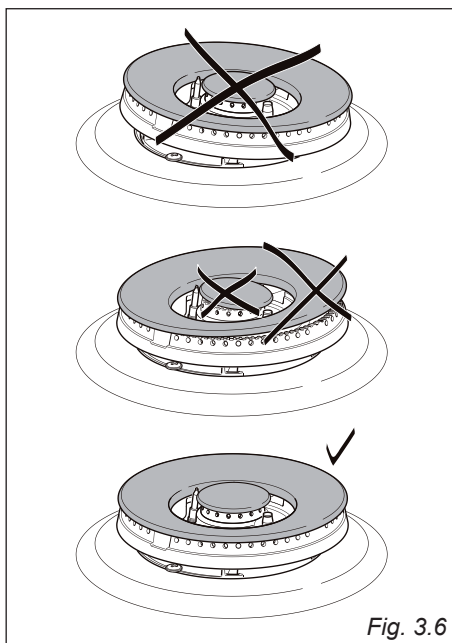


Fig. 3.6

GRIGLIE

Queste parti devono essere pulite per mezzo di una spugna, con acqua saponata o altri prodotti idonei che non siano abrasivi. Asciugare con un panno morbido.

Attenzione! Non lavare in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, devono essere correttamente riposizionati.

E' molto importante verificare che le griglie siano posizionate correttamente per evitare gravi problemi di funzionamento.

I rebbi di appoggio pentole delle griglie devono essere sempre centrati con i bruciatori (fig. 3.7).

Nota: L'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori e delle griglie, una alterazione dello smalto in corrispondenza delle aree esposte alle fiamme. Questo fenomeno è naturale e non pregiudica affatto la funzionalità delle parti.

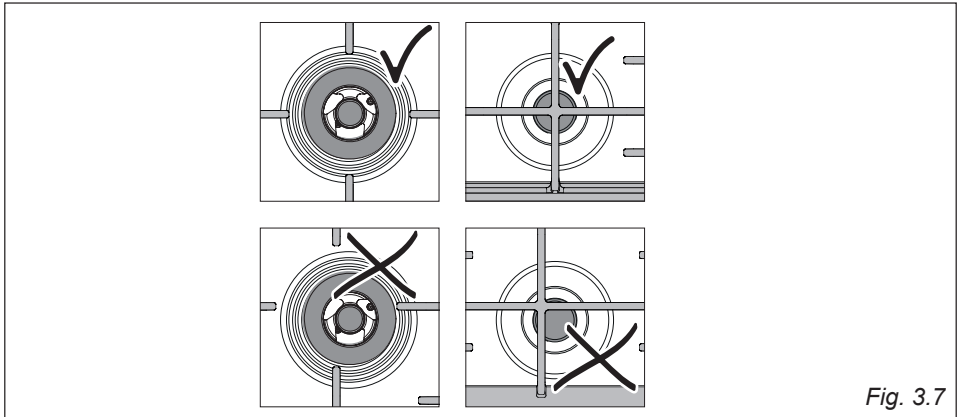


Fig. 3.7

Cher Client,

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

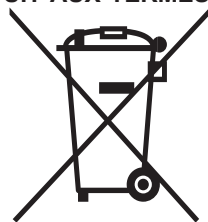
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité du Règlement "Gaz" (UE) 2016/426;
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants sur la table cuisson.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson: brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

PLAQUE DE CUISSON

BRÛLEURS A GAZ

- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

***Conseils
pour
l'installation***

IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).

- L'installation, le réglage et la transformation de la table de cuisson, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

La non observation de cette règle annule la garantie.

- L'installation gaz et électrique doit être effectuée correctement, en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.

- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm, et une épaisseur de 30 à 40 mm.**
- **L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

1 INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Pour encaster la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 1.1a, sans oublier que:

- A l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère (ou d'une cloison de séparation), il faut laisser une distance minimale de 40 mm.
- Si la partie inférieure de la table est accessible après l'installation (par exemple à travers une armoire ou un tiroir), il est obligatoire de mettre une cloison de séparation au-dessous de la table de cuisson comme indiqué dans la figure 1.1c.
- Toute paroi, se trouvant à côté de la table de cuisson, doit être à une distance minimale de 200 mm (entre le côté de la découpe et la paroi - figs. 1.1a, 1.1b).
- La paroi à l'arrière de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60 mm (de côté arrière de la découpe - fig. 1.1a).
- S'il y a un élément mural (ou une hotte) au-dessus de la table de cuisson, veiller à ce que la distance entre cet élément (ou cette hotte) et la grille de la table soit d'au moins 650 mm (voir fig. 1.1b).

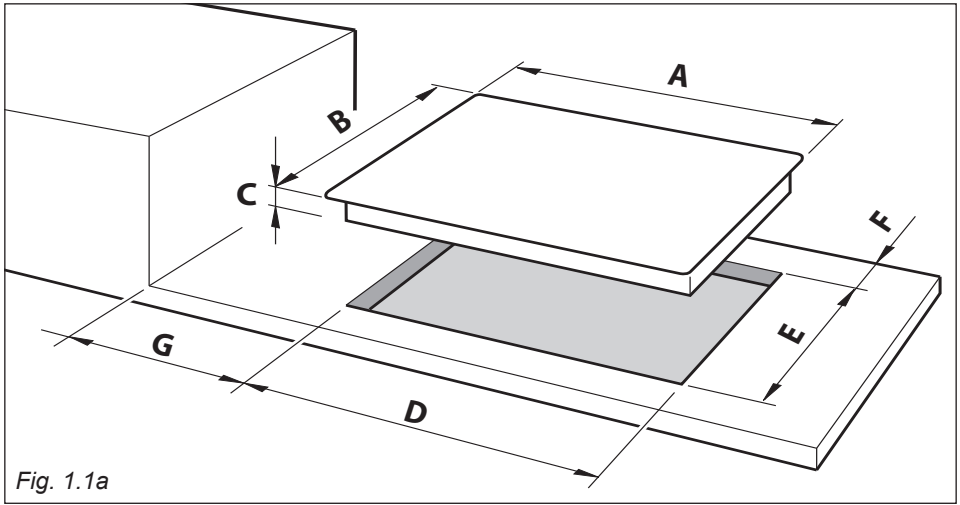


Fig. 1.1a

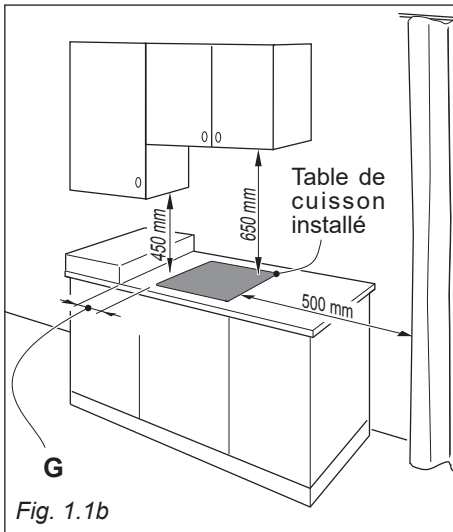


Fig. 1.1b

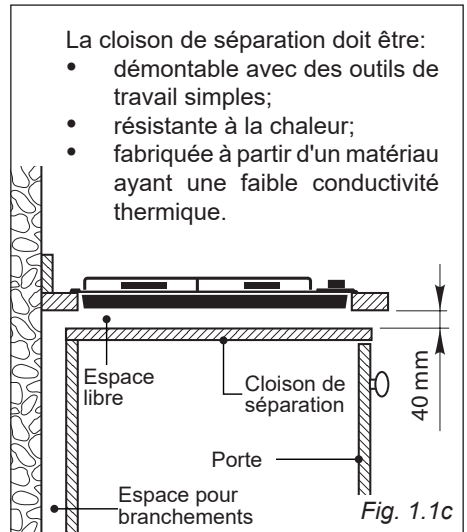


Fig. 1.1c

- La cloison de séparation doit être:
- démontable avec des outils de travail simples;
 - résistante à la chaleur;
 - fabriquée à partir d'un matériau ayant une faible conductivité thermique.

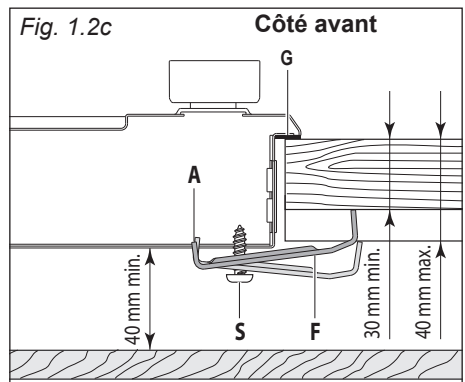
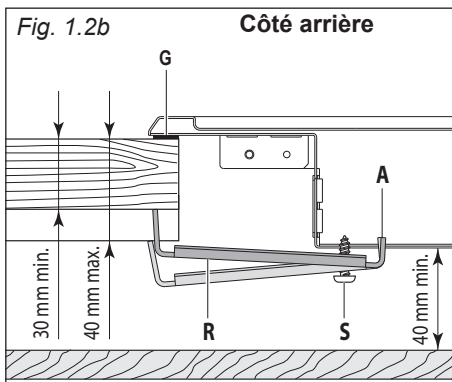
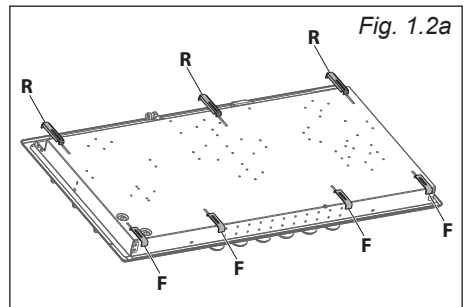
Description	Dimensions (mm)						
	A	B	C	D	E	F (minimum)	G (minimum)
Modèles 90cm de large	900	510	49	840	480	60	200

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Chaque plaque de cuisson est fournie avec une série de languettes et de vis pour la fixer sur les unités ayant un plan de travail de 30 à 40 mm de profondeur.

Le kit comprend 4 languettes "F" (côté avant de la table de cuisson), 3 languettes "R" (côté arrière de la table de cuisson) et 7 vis auto-taraudeuses "S".

- Découper le meuble en respectant les mesures indiquées dans la fig. 1.1a.
- Placer le joint "G" sur le meuble, au ras de l'ouverture qui a été pratiquée, en veillant à bien superposer les bords du joint.
- Serrer les supports "F" et "R" dans les orifices appropriés, sans serrer les vis "S" for the moment. tout de suite. S'assurer que les languettes sont montées correctement comme indiqué sur les figures 1.2b, 1.2c. Faire tourner les languettes de telle sorte que la table de cuisson peut être mise dans la découpe.
- Insérer la table de cuisson dans la découpe et la positionner correctement.
- Adjuster la position des supports "F" et "R" de façon à ce que la griffe "A" des supports entre dans l'encoche prévue (figs. 1.2b, 1.2c).
- Ensuite serrer les vis "S" pour solidement fixer la table de cuisson.
- À l'aide d'un couteau aigu ou d'un ébarbeur, couper l'excès de matériau de scellement (garniture) autour du rebord de la table de cuisson. Attention de ne pas endommager le plan de travail.



CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif pour l'évacuation des produits de combustion. L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

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

LOCAL D'INSTALLATION

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

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm² (ou se référer aux normes locales en vigueur).

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

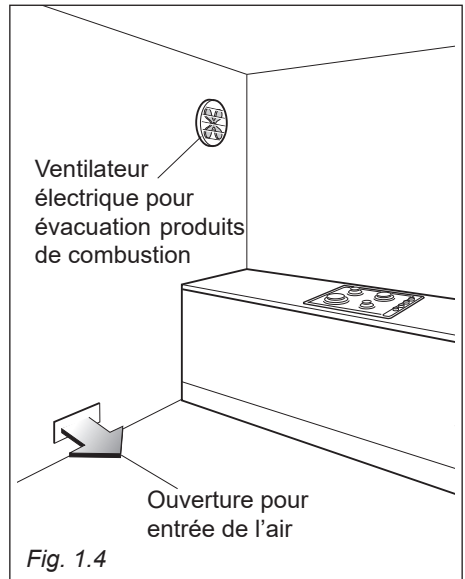
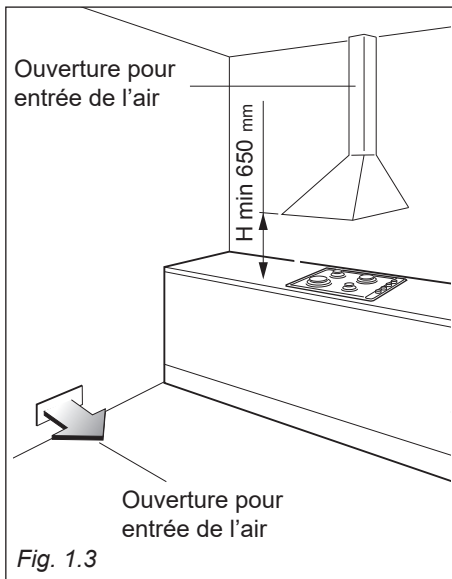
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine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

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 1.3).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 1.4).

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



CONDITIONS A L'EGARD DE L'INSTALLATION AU GAZ

Important !

- Cet appareil doit être installé et entretenu seulement par un technicien qualifié. L'installateur doit se référer aux normes locales en vigueur.
- Ne pas installer correctement cet appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation.
- Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.
- Si la pression du gaz (pour laquelle l'appareil doit être utilisé) est variable ou si elle ne se situe pas dans les valeurs indiquées sur la plaque signalétique, il est obligatoire d'installer un régulateur de pression de gaz approprié qui doit être réglé pour garantir la pression de fonctionnement correcte de l'appareil (selon la plaque signalétique).
Le régulateur doit être installé, réglé et testé par un technicien qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : l'utilisation de l'appareil avec une pression de gaz incorrecte et/ou variable peut être extrêmement dangereuse et peut entraîner des blessures graves pour l'utilisateur. Le non-respect de cette condition peut entraîner des dommages à l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient résultant du non-respect de cette condition.

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane (Cat. I 3+; voir étiquette appliquée sur l'appareil).

OU

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Naturel ou Butane/Propane (voir étiquette appliquée sur l'appareil).

- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Naturel: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du gaz Butane/Propane après conversion appropriée.
- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du Gaz Naturel après conversion appropriée

Si le kit de conversion n'est pas fourni avec l'appareil, Vous pouvez le demander auprès des Services Après-Vente.

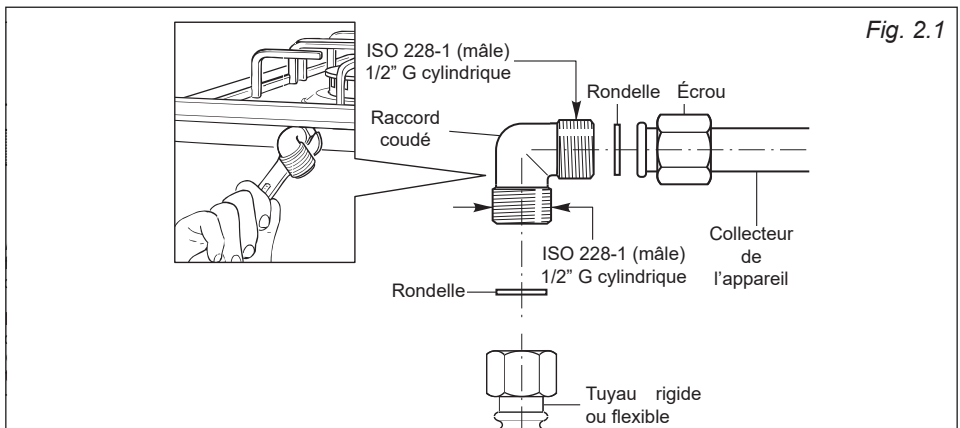
RACCORDEMENT AU GAZ

Le groupe raccordement (fig. 2.1) se compose de:

- écrou;
- raccord coudé;
- rondelles d'entancheité;

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

- Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tuyaux flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.
- A l'arrière de l'appareil il y a une rainure pour le logement du tube de raccordement.
- Le raccord d'entrée gaz peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord coudé - écrou à l'aide d'une clé (fig. 2.1). Il est conseillé de ne jamais le mettre en position horizontale ou verticale.
- Ne jamais forcer pour tourner le raccord coudé, avant d'avoir desserré l'écrou.
- Les rondelles d'étanchéité sont les éléments de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz. Il est conseillé de les remplacer lorsqu'elles présentent la moindre déformation ou imperfection.
- Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.



CONDITIONES SUPPLEMENTAIRES POUR LE RACCORDEMENT AU GAZ

Lors de la connexion au gaz avec des tuyaux rigides ou flexible assurez-vous que:

- Vous utilisez des tuyaux rigides ou flexibles conformément aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé et d'une taille convenable pour maintenir le débit nominal du produit.
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- Les tuyaux flexibles doivent avoir une longueur maximale de 2000 mm (ou se référer aux normes locales en vigueur) et, pour éviter des abrasions, ils ne doivent pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles. Utiliser toujours un seul tuyau; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- Le tuyau flexible peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état; s'il a une date d'expiration, il doit être remplacé avant cette date.
- Si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- Le tuyau flexible ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- Le point d'entrée du gaz où le tuyau flexible est fixé, doit être branché solidement et il doit être positionné de telle maniere que le tuyau soit accroché librement vers le bas.
- Le point d'entrée du gaz où le tuyau est fixé doit être accessible après l'installation pour permettre de déconnecter le tuyau en cas d'entretien ou de déplacement.
- Vous informez l'utilisateur que le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).

ENTRETIEN GAZ

Certains modèles - pour la catégorie du gaz voir l'étiquette appliquée sur l'appareil

TABLEAU DES INJECTEURS			
Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
BRULEURS	Débit nominal [Hs - kW]	Débit réduit [Hs - kW]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	66
Rapide (R)	3,00	0,75	87
Double couronne (DR)	3,80	1,50	98
Double (DB) - couronne intérieure	0,80	0,40	46
Double (DB) - couronne extérieure	3,40	1,50	65 (x2)

Certains modèles - pour la catégorie du gaz voir l'étiquette appliquée sur l'appareil

TABLEAU DES INJECTEURS				
Cat: II 2H 3+ (Destination IT-ES-PT-IE-GB-GR-CH)		G30/G31 28-30/37 mbar		G20 20 mbar
Cat: II 2E+3+ (Destination FR-BE)		G30/G31 28-30/37 mbar		G20/G25 20/25 mbar
Cat: II 2H3B/P (Destination DK-FI-SE-RO)		G30/G31 30/30 mbar		G20 20 mbar
BRULEURS	Débit nominal [Hs - kW]	Débit réduit [Hs - kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50	77
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapide (R)	3,00	0,75	87	129
Double couronne (DR)	3,80	1,50	98	141
Double (DB) - couronne intérieure	0,80	0,40	46	70
Double (DB) - couronne extérieure	3,40	1,50	65 (x2)	(95 x2)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m³/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Double couronne (DR)	7,60
Double (DB) - seulement couronne intérieure	1,60
Double (DB) - seulement couronne extérieure	6,80
Double (DB) - couronne intérieure+extérieure	8,40

GRAISSAGE DES ROBINETS

Les opérations à exécuter doivent être effectués par un technicien qualifié.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS

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

Consulter le "Tableau des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

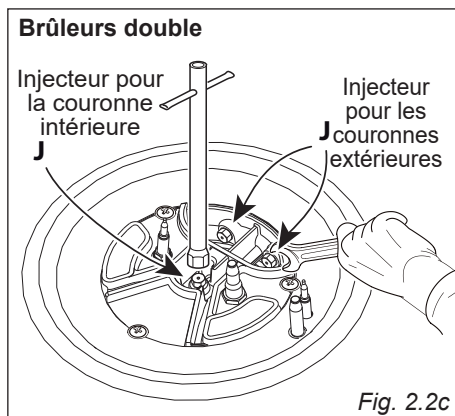
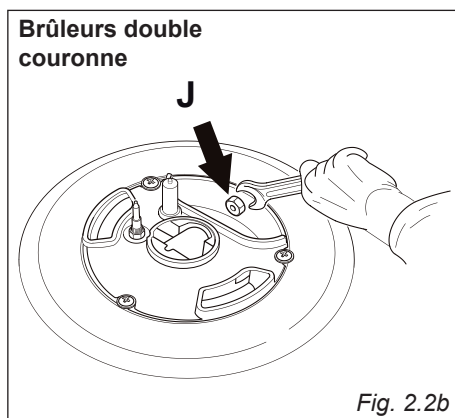
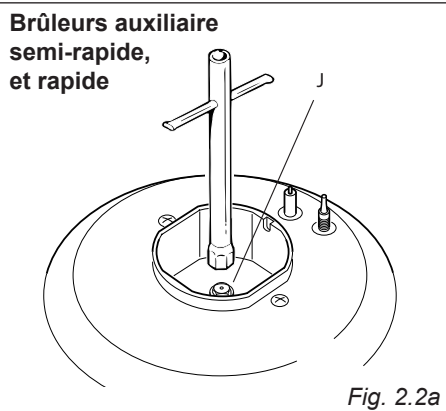
Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

OPERATIONS A EFFECTUER POUR SUBSTITUER LES INJECTEURS

To replace the injectors proceed as follows:

- Enlever grilles, chapeaux des brûleurs et retirer en les faisant glisser les manettes.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (figs. 2.2a, 2.2b, 2.2c) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser.

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas exiger de réglage de l'air primaire.



REGLAGE DU MINIMUM DES BRULEURS A GAZ

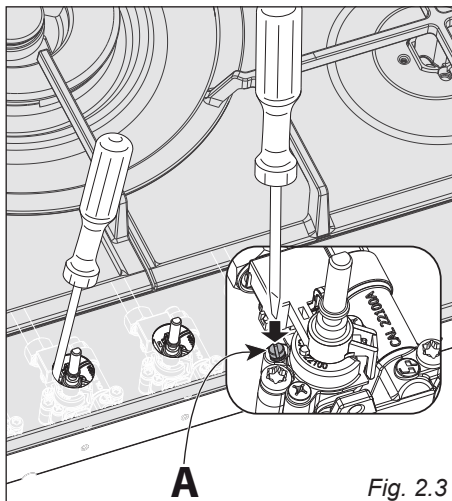
En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- Allumer le brûleur.
- Porter la manette en position ralenti (brûleur au minimum).
- Enlever la manette.
- Tourner la vis "A" jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis (fig. 2.3).
- **Modèles avec brûleur double:** Pour le brûleur double régler le débit réduit (comme indiqué ci-dessus) des tous les deux robinets de gaz (un robinet pour la couronne intérieure at l'autre pour la couronne extérieure). Les opérations doivent être effectuées un robinet de gaz à la fois.

Pour le gaz GPL (G30/G31), visser complètement la vis de réglage



3 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu responsable.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil et conformément aux normes locales en vigueur.
- Les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marques colorées qui permettent de repérer les bornes de votre prise, si cela est le cas, procéder comme suit:
 - le fil jaune/vert doit être relié à la borne de la prise marquée par la lettre "E" ou le symbole de terre \perp ou encore colorée en vert ou en jaune/vert;

- le fil bleu doit être relié à la borne portant la lettre "N" ou colorée en noir;
- le fil marron doit être relié à la borne portant la lettre "L" ou colorée en rouge.
- La fiche bipolaire doit être branchée sur une prise reliée à la mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50°C au delà de la température ambiante.
- Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être alimenté individuellement; d'autres appareils installés éventuellement à proximité doivent être alimentés séparément.
- **N.B. La mise à terre de l'appareil est obligatoire. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.**
- **Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau et appeler le Service Après -Vente.**

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement ou si la prise et la fiche de l'appareil étaient incompatibles, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié. Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE "H05V2V2-F"

résistants à une température de 90°C.

220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(**) Raccordement par boîte de connexion murale.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

Pour le branchement du câble d'alimentation, procéder de la façon suivante:

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 3.1).
- Ouvrir le serre-câble, en dévissant la vis "F" (fig. 3.2), dévisser les vis des bornes et enlever le câble.
- Le nouveau câble d'alimentation, de type et de section adéquats, est raccordé au bornier suivant le schéma de la figure 3.3.
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.

Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

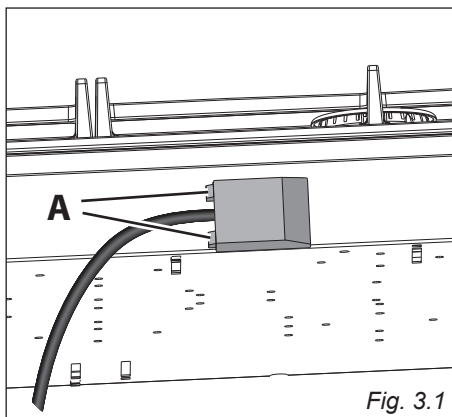


Fig. 3.1

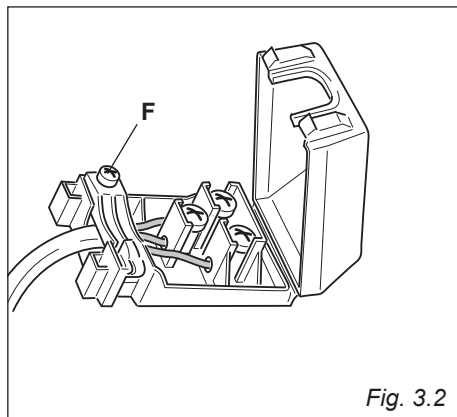


Fig. 3.2

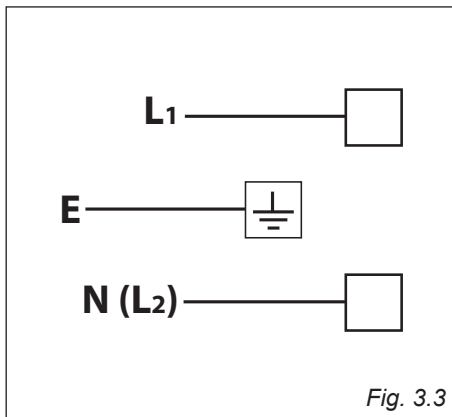


Fig. 3.3

***Conseils
pour les
utilisateurs***

1

CARACTÉRISTIQUES ET INFORMATIONS TECHNIQUES

Fig. 1.1

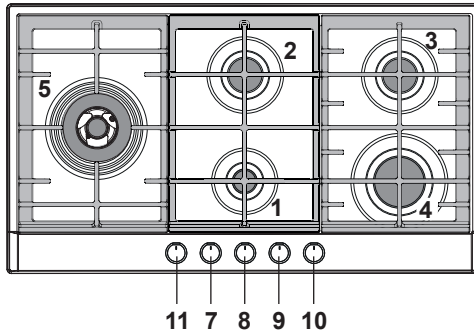
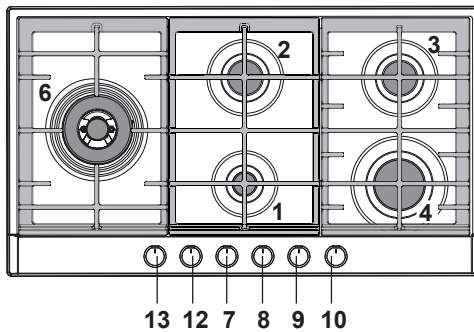


Fig. 1.2



Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

NOTE:
Les manettes et les symboles peuvent varier.

BRULEURS A GAZ

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
4. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
5. Brûleur Double couronne (DR)	3,80 kW
6. Brûleur double (DB) (*)	4,20 kW

(*) **IMPORTANT: Le brûleur double est commandé par deux manettes séparées, une pour régler la puissance de la couronne intérieure seule et l'autre pour régler la puissance de la couronne extérieure seule.**

La couronne intérieure et celle extérieure peuvent être utilisées ensemble ou séparément.

Après l'utilisation du brûleur double, vérifier que tous les deux manettes de commande sont en position de fermeture (position "●").

DESCRIPTION DES COMMANDES

7. Manette commande brûleur (1)
8. Manette commande brûleur (2)
9. Manette commande brûleur (3)
10. Manette commande brûleur (4)
11. Manette commande brûleur (5)
12. Manette commande brûleur (6), couronne intérieure
13. Manette commande brûleur (6), couronne extérieure

Remarque:

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

IMPORTANT:

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT:

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT:

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.



2

TABLE DE TRAVAIL - MODE D'EMPLOI

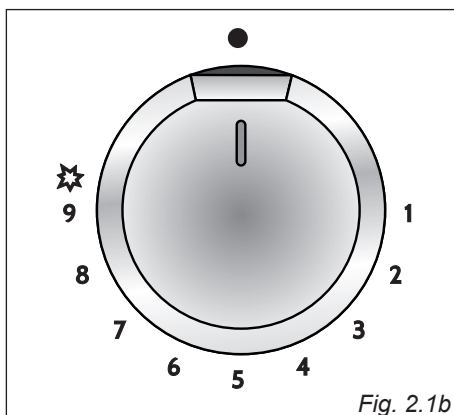
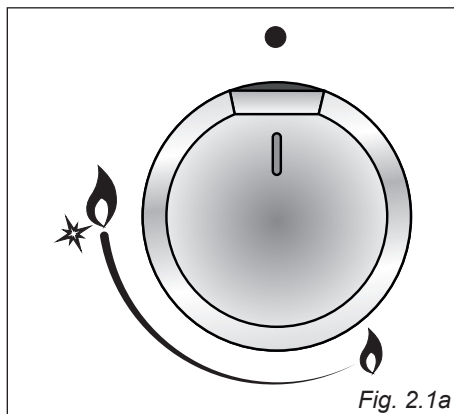
UTILISATION DES BRÛLEURS

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par le bouton qui commande les robinets.

En faisant coïncider le repère de la manette (fig. 2.1a ou 2.1b) avec les symboles marqués sur le tableau de bord, nous aurons:

- repère ● robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  ou 9 plein débit (brûleur au maximum)
- repère  ou 1 ralenti (brûleur au minimum)

- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.



Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

NOTE:
Les manettes et les symboles peuvent varier.

N.B. Lorsque la table de cuisson n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

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

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

Pour allumer le brûleur, il faut suivre les instructions ci-dessous:

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner (fig. 2.2a ou 2.2b) jusqu'à la position de débit maximum "☀" ou "9"; puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
En cas de coupure de courant électrique approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "●" (éteint), **attendre au moins 1 minute** et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.

BRÛLEUR DOUBLE - CERTAINS MODELES UNIQUEMENT

Le brûleur double est un brûleur très flexible qui comporte différents réglages et permet une cuisson optimale.

Il est composé d'une couronne intérieure et une couronne extérieure; **la couronne intérieure et celle extérieure peuvent être utilisées ensemble ou séparément.**

Le brûleur double est **commandé par deux manettes séparées:**

- une manette pour régler la puissance de la couronne intérieure seule (symbole "●" d'identification de la manette de commande);
- une manette pour régler la puissance de la couronne extérieure seule (symbole "●" d'identification de la manette de commande).

Le brûleur double peut être utilisé:

- comme petit brûleur (seule la couronne intérieure produit les flammes);
- comme brûleur ultra rapide (seule la couronne extérieure produit les flammes);
- comme brûleur à puissance élevée (toutes les flammes sont produites simultanément par les couronnes intérieure et extérieure).



IMPORTANT: Après l'utilisation du brûleur double, vérifier que tous les deux manettes de commande sont en position de fermeture (position "●").

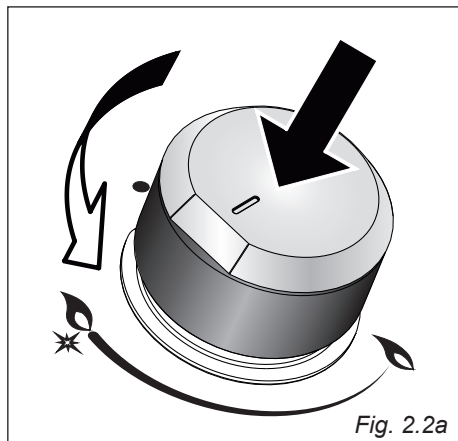


Fig. 2.2a

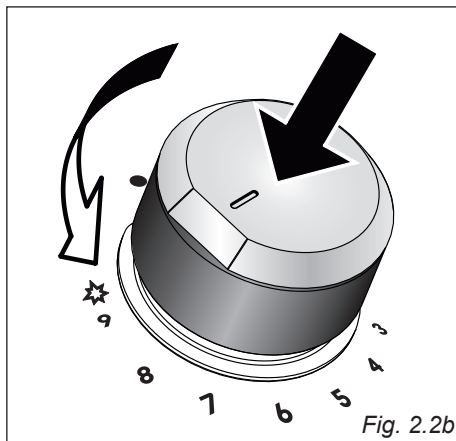


Fig. 2.2b

CHOIX DU BRÛLEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

Les brûleurs et les casseroles doivent s'utiliser conformément aux instructions suivantes :

DIAMÈTRE DES RÉCIPIENTS POUR LES BRÛLEURS

BRÛLEURS	MIN.	MAX.
Auxiliaire	6 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Double couronne	26 cm	28 cm
Double (seulement couronne intérieure)	20 cm	24 cm
Double (seulement couronne extérieure)	26 cm	28 cm
Double (couronne intérieure+extérieure)	26 cm	28 cm
Wok (**)	-	Max 36 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

()** Uniquement pour les modèles avec brûleur à double couronne ou brûleur double et équipés avec grille spéciale pour marmites "wok"

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

ATTENTION : s'assurer que les casseroles sont centrées sur le brûleur pour une stabilité maximale et une plus grande efficacité.

S'assurer que les casseroles ne sont pas au contact des boutons de contrôle, sinon la flamme pourrait trop chauffer les boutons et les endommager de manière permanente.

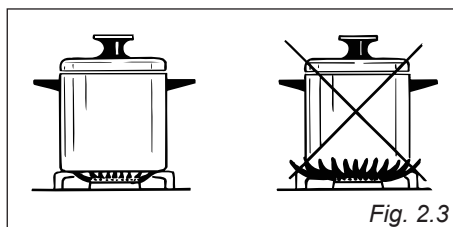


Fig. 2.3

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" (EN OPTION)

(figs. 2.4a - 2.4b)

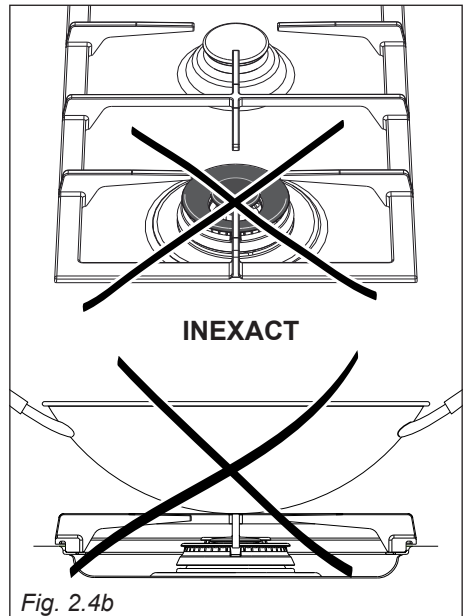
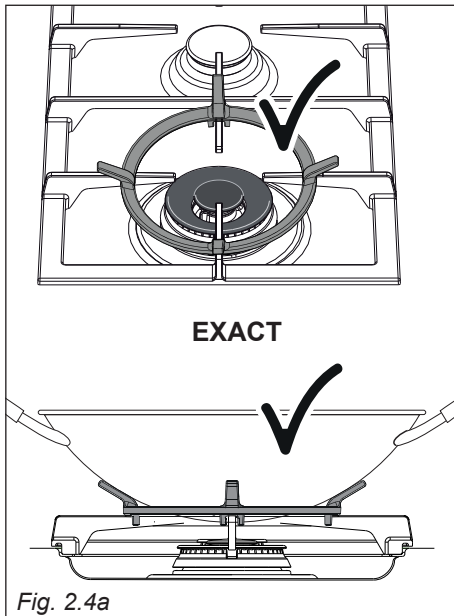
Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à double couronne compact, double couronne ou brûleur double (selon les modèles).

ATTENTION:

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

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites "WOK" **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à double couronne ou brûleur double (selon les modèles).



CONSEILS GENERAUX

- **Important:** Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Vous ne devez en aucun cas retirer les couvercles ou plaques externes pour effectuer des réparations ou entretiens si vous n'êtes pas réparateur qualifié agréé.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- **ATTENTION:** S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.

IMPORTANT: éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.

AVERTISSEMENT: Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

TABLEAU DE BORD EN VERRE (MODELES AVEC TABLEAU DE BORD EN VERRE)

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant. Ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

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

Attention! Pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

TABLES DE CUISSON AVEC
COUVERCLE EN VERRE
(en option)

Ne pas fermer le couvercle si le feu est allumé.

ATTENTION

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si le four est en fonction ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs. De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

ACIER INOXYDABLE

Les surfaces en acier inoxydable doivent être rincées avec de l'eau et séchées soigneusement avec un chiffon doux et propre ou un tissu en microfibre.

Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.

SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions. On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

Remarque: Après un long usage, la zone autour des brûleurs pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.

ROBINETS DE GAZ

Ne pas laisser que des produits de nettoyage n'entrent en contact avec les robinets.

La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.

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

BRULEURS

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Si on laisse des substances acides telles que du jus de citron, de la sauce tomate, des tomates concassées, du vinaigre ou

d'autres produits similaires pendant un long moment sur la surface, celles-ci pourraient endommager la surface et ternir son aspect brillant.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode/les électrodes "S" (figs. 3.1, 3.3, 3.4) près de chaque brûleur soit/soient toujours bien propre/s afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde/les sondes "T" (figs. 3.1, 3.3, 3.4) près de chaque brûleur soit/soient toujours bien propre/s de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMIRAPIDE ET RAPIDE (selon le modèle, votre table de cuisson pourrait avoir seulement certains de ces brûleurs - voir page 86)

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 3.1, 3.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

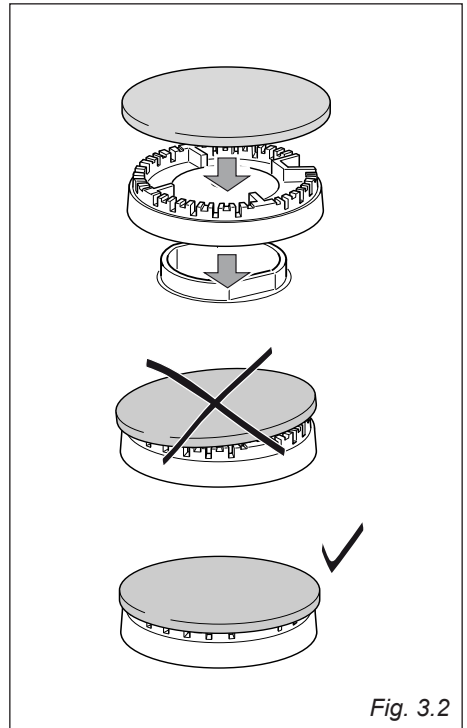
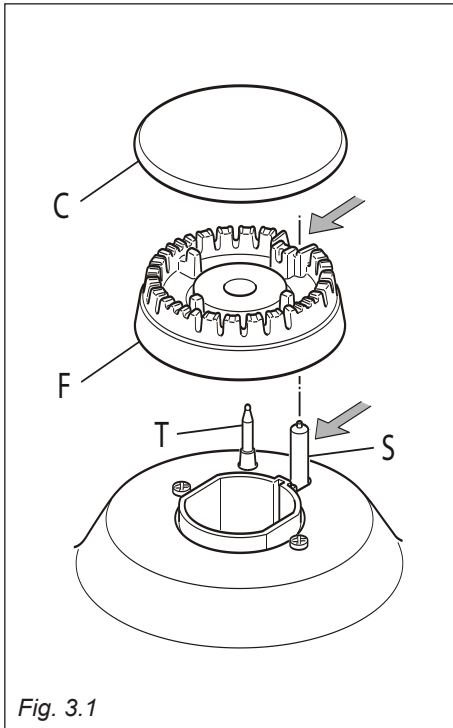
MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A DOUBLE COURONNE ET BRULEUR DOUBLE (selon le modèle, votre table de cuisson pourrait avoir seulement certains de ces brûleurs - voir page 86)

Le brûleur doit être positionné correctement car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

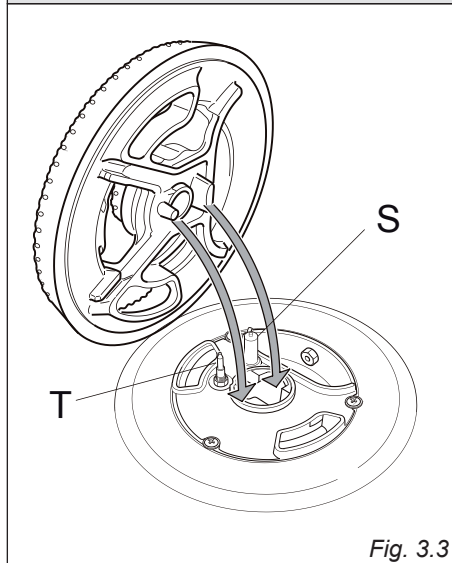
Mettre en place le répartiteur de flammes comme indiqué par les flèches (voir figures 3.3, 3.4).

Le répartiteur de flammes mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 3.5).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (figs. 3.5, 3.6).



**MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE
COURONNE**



MODÈLES AVEC BRÛLEUR DOUBLE

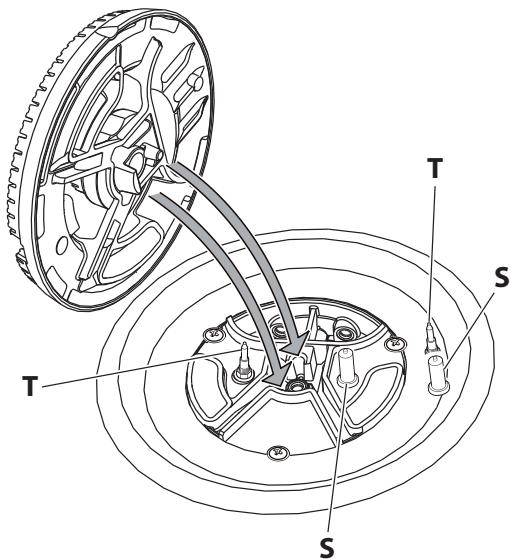


Fig. 3.4

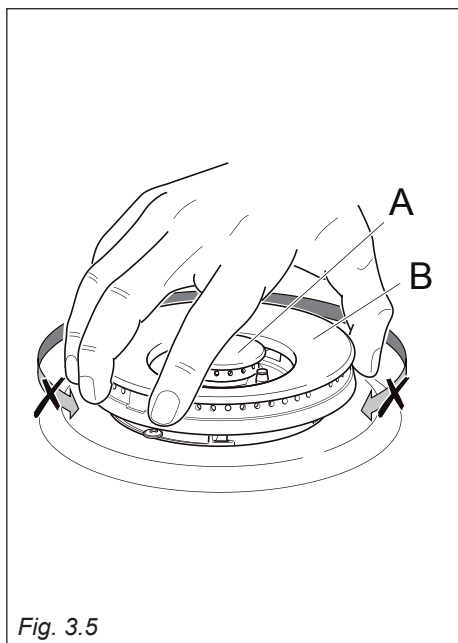


Fig. 3.5

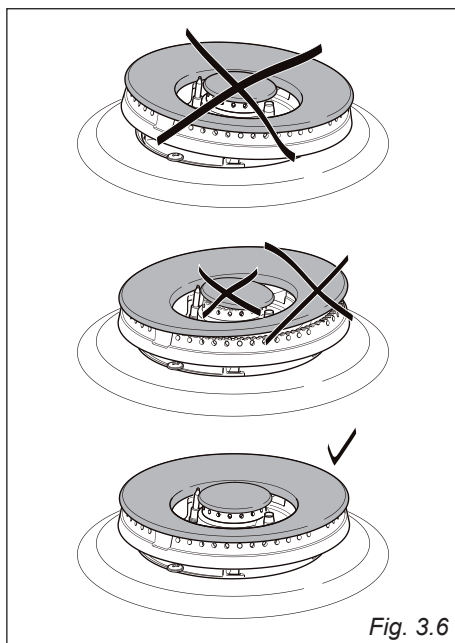


Fig. 3.6

GRILLES DE SUPPORT CASSEROLES

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, elles doivent être bien séchées et remises parfaitement à leur place. Il est très important de vérifier le positionnement parfait des grilles, car une position incorrecte peut être la cause de graves anomalies.

Les barres de support des casseroles doivent toujours être centrées avec les brûleurs (fig. 3.7).

Remarque : une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

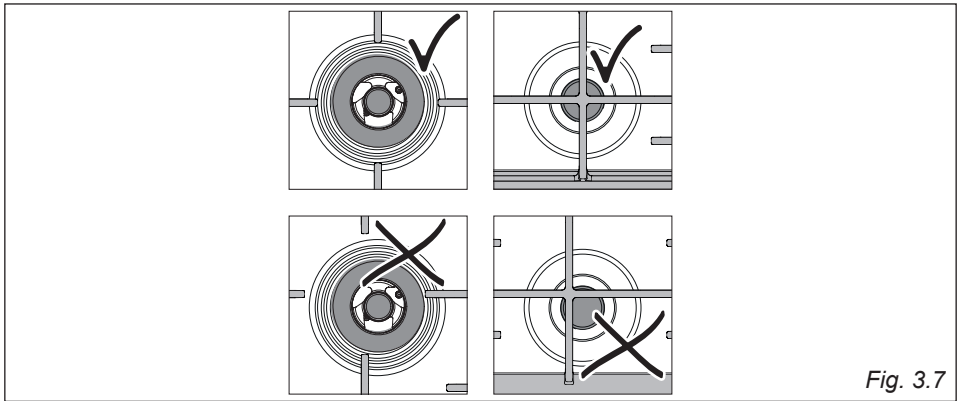


Fig. 3.7

Caro Cliente,

Obrigado por ter adquirido e dado a sua preferência ao nosso produto.

As precauções e recomendações de segurança relatadas a seguir são para a sua própria segurança e a de outras pessoas. Também fornecerão um meio para fazer pleno uso das funcionalidades oferecidas pelo seu aparelho.

Por favor, guarde este folheto em local seguro. Pode ser útil no futuro, quer para si quer para outros, no caso de surgirem dúvidas relacionadas com o seu funcionamento.

Este aparelho só deve ser utilizado para a tarefa para a qual foi explicitamente concebido, ou seja, para cozinhar alimentos. Qualquer outra forma de utilização deve ser considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa.

O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de danos causados por uso inadequado, incorreto ou ilógico do aparelho.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado apenas para cozinhar. Qualquer outra utilização (como aquecimento de uma sala) é imprópria e perigosa.
- Este aparelho foi concebido, construído e comercializado em conformidade com:
 - Requisitos de segurança do Regulamento relativo aos aparelhos a "Gás" (UE) 2016/426;
 - Requisitos de segurança da Diretiva de "baixa tensão" 2014/35/UE;
 - Requisitos de segurança da Diretiva de "CEM" 2014/30/UE;
 - Requisitos da Diretiva UE 93/68/CEE;
 - Requisitos da Diretiva UE 2011/65/UE.



INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA A ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM A DIRETIVA 2012/19/CE.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado como resíduo urbano. Deve ser entregue num centro especial de recolha de resíduos diferenciados da sua autoridade local ou a um concessionário que ofereça este serviço.

A eliminação de um eletrodoméstico de forma separada evita eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde decorrentes de eliminação inadequada e permite recuperar os materiais que o constituem para obter economias significativas de energia e recursos. Como lembrete da necessidade de eliminar separadamente os aparelhos, o produto está marcado com um contentor de lixo com rodas com uma cruz por cima.



PRECAUÇÕES E RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

IMPORTANTE: Este aparelho foi concebido e fabricado exclusivamente para cozinhar alimentos para uso doméstico e não é adequado para qualquer aplicação não doméstica e, por conseguinte, não deve ser utilizado num ambiente comercial.

A garantia do aparelho será anulada se o aparelho for utilizado num ambiente não doméstico, ou seja, num ambiente semi-comercial, comercial ou comum.

Leia cuidadosamente as instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.

- Este aparelho foi concebido e fabricado em conformidade com as normas aplicáveis a produtos para cozinhar de uso doméstico e cumpre todos os requisitos de segurança constantes deste manual, incluindo os relativos às temperaturas de superfície. Algumas pessoas com pele sensível podem ter uma perceção de temperatura mais pronunciada com alguns componentes, embora essas peças estejam dentro dos limites permitidos pelas normas. A segurança completa do aparelho também depende do uso correto, portanto, recomendamos que preste sempre uma atenção extrema ao usar o produto, especialmente na presença de crianças.
- Depois de ter desembalado o aparelho, verifique se este não está danificado. Em caso de dúvida, não o utilize e consulte o seu fornecedor ou um técnico qualificado profissionalmente.
- Elementos da embalagem (ou seja, sacos de plástico, espuma de poliestireno, pregos, tiras de embalagem, etc.) não devem ser deixados perto ou ao alcance das crianças, pois podem causar lesões graves.
- Alguns aparelhos são fornecidos com uma película protetora nas peças de aço e alumínio. **Esta película deve ser removida antes de utilizar o aparelho.**

- **IMPORTANTE:** Recomenda-se a utilização de vestuário/luvas de proteção adequados ao manusear ou limpar este aparelho.
- Não tente modificar as características técnicas do aparelho, uma vez que pode tornar-se perigoso de utilizar. O fabricante declina toda a responsabilidade por qualquer inconveniente resultante da inobservância desta condição.
- **ATENÇÃO:** este aparelho só deve ser instalado numa divisão ventilada permanentemente, em conformidade com os regulamentos aplicáveis.
- Não opere o aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Não execute as operações de limpeza ou manutenção no aparelho, sem o ter previamente desconectado da rede elétrica.
- Não use um aparelho de limpeza a vapor porque a humidade pode entrar no aparelho, tornando-o inseguro.
- Não toque no aparelho com as mãos (ou os pés) molhados ou húmidos.
- Não utilize o aparelho enquanto estiver descalço.
- Se decidir não utilizar mais este aparelho (ou decidir substituir por outro modelo), antes da sua eliminação, recomenda-se deixar o aparelho inoperacional de forma adequada de acordo com as normas de saúde e proteção ambiental, garantindo, em especial, que todas as peças potencialmente perigosas sejam inutilizadas, especialmente em relação a crianças que possam brincar com aparelhos não utilizados.
- Os vários componentes do aparelho são recicláveis. Elimine-os de acordo com os regulamentos em vigor no seu país. Se tiver de eliminar o aparelho, remova o cabo de alimentação.
- Após utilizar, certifique-se de que os botões estão na posição desligada.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- O fabricante declina toda a responsabilidade por lesões em pessoas ou danos a propriedade causados por uma utilização incorreta ou inadequada do aparelho.
- AVISO: Durante a utilização, o aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes; permanecem quentes durante algum tempo após a utilização.
 - Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências na placa.
 - Para evitar queimaduras e escaldadelas, as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Certifique-se de que os cabos elétricos que ligam outros aparelhos na proximidade da placa não podem entrar em contacto com a placa.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Quando instalado corretamente, o produto cumpre todos os requisitos de segurança previstos para este tipo de categoria de produto. No entanto, deve ter-se especial cuidado com a parte inferior do aparelho, uma vez que esta área não é concebida ou destinada a ser tocada e pode conter arestas afiadas ou rugosas, que podem causar ferimentos.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido tem de ser continuamente supervisionado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído apenas por um agente de serviço autorizado, a fim de evitar um perigo.
- Se um aparelho não estiver equipado com um cabo de alimentação e uma ficha, ou com outros meios de desconexão da rede elétrica com uma separação de contacto em todos os polos que oferecem uma desconexão completa sob condições de sobretensão da categoria III, devem ser incorporados meios de desconexão na cablagem fixa em conformidade com as regras da colocação de cabos.
- **AVISO:** O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

ROTULAGEM ENERGÉTICA/ECODESIGN

- Regulamento da Comissão (UE) N.º 66/2014 (implementando a Diretiva 2009/125/EC do Parlamento Europeu e do Conselho).

Referência aos métodos de medição e cálculo utilizados para estabelecer o cumprimento dos requisitos acima referidos:

- da Norma EN30-2-1 (placas: queimadores a gás).

UTILIZAÇÃO DO APARELHO, DICAS DE POUPANÇA DE ENERGIA

PLACA

QUEIMADORES A GÁS

- É importante que o diâmetro da panela seja adequado ao tamanho do queimador de modo a não comprometer o elevado rendimento dos queimadores desperdiçando assim energia. Uma panela pequena com um queimador grande não lhe dá um ponto de ebulição em menos tempo, uma vez que a capacidade de absorção de calor de uma massa líquida depende do volume e da superfície da panela.
- Evite manter um queimador sem algo sobre o mesmo (sem uma panela).

CONSELHOS
para o
INSTALADOR

IMPORTANTE:

- O aparelho foi concebido e aprovado apenas para uso doméstico e não deve ser instalado num ambiente comercial, semi-comercial ou comum.
O seu produto deixará de estar coberto pela garantia se for instalado em qualquer um dos ambientes acima e poderá afetar quaisquer seguros de terceiros ou de responsabilidade pública que possa ter.
- Este aparelho deve ser instalado, regulado e adaptado para funcionar apenas por uma pessoa autorizada em conformidade com os regulamentos locais em vigor e observando as instruções fornecidas pelo fabricante.
O incumprimento desta condição irá invalidar a garantia.
- O aparelho deve ser instalado em conformidade com os regulamentos em vigor no seu país e observando as instruções do fabricante.
- Os técnicos de instalação devem cumprir as leis vigentes em vigor relativas à ventilação e evacuação dos gases de escape.
- Uma instalação incorreta, para a qual o fabricante não aceita qualquer responsabilidade, pode causar ferimentos ou danos pessoais.
- A manutenção deste aparelho só deve ser realizada por pessoal autorizado.
- Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de realizar quaisquer operações de manutenção ou reparações.

- **Importante: Recomenda-se a utilização de vestuário/luas de proteção adequados ao manusear ou limpar este aparelho.**
- **Estas placas foram concebidas para serem incorporadas em armários de cozinha com uma profundidade de 600 mm e uma superfície de trabalho com 30 a 40 mm de espessura.**
- **O aparelho deve ser instalado em unidades resistentes ao calor.**
- **As paredes das unidades não devem ser superiores à bancada de trabalho e devem ser capazes de resistir a temperaturas de 70 °C acima da temperatura ambiente.**
- **Ressaltamos que o adesivo que liga o laminado de plástico aos móveis deve suportar temperaturas superiores a 150 °C para evitar delaminação.**
- **Não instale o aparelho próximo de materiais inflamáveis (por ex. cortinas).**

AVISO!

Quando corretamente instalado, o seu produto cumpre todos os requisitos de segurança estabelecidos para este tipo de categoria de produto. No entanto, deve ser tomado um cuidado especial por baixo do aparelho, uma vez que esta área não foi concebida nem se destina a ser tocada e pode conter arestas vivas ou rugosas, que podem causar lesões.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

Para instalar o topo da placa na instalação de cozinha, tem de ser feito um orifício com as dimensões mostradas na fig. 1.1a, tendo em conta o seguinte:

- Deve existir um intervalo de ventilação de 40 mm entre o fundo do aparelho e qualquer armário, unidade de extração ou barreira de proteção térmica.
- Se a base da placa de cozinha for acessível através de um armário ou espaço de gaveta após a instalação, deve ser instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa de cozinha, como indicado na fig. 1.1c.
- A parte superior da placa deve ser mantida a uma distância mínima de 200 mm de qualquer parede lateral (desde a extremidade lateral do recorte - fig. 1.1a, 1.1b).
- A placa deve ser instalada, pelo menos, a 60 mm da parede (desde a extremidade traseira do recorte - fig. 1.1a).
- Deve haver uma distância de, pelo menos, 650 mm entre a placa e qualquer armário de parede ou exaustor posicionado imediatamente acima (ver fig. 1.1b).

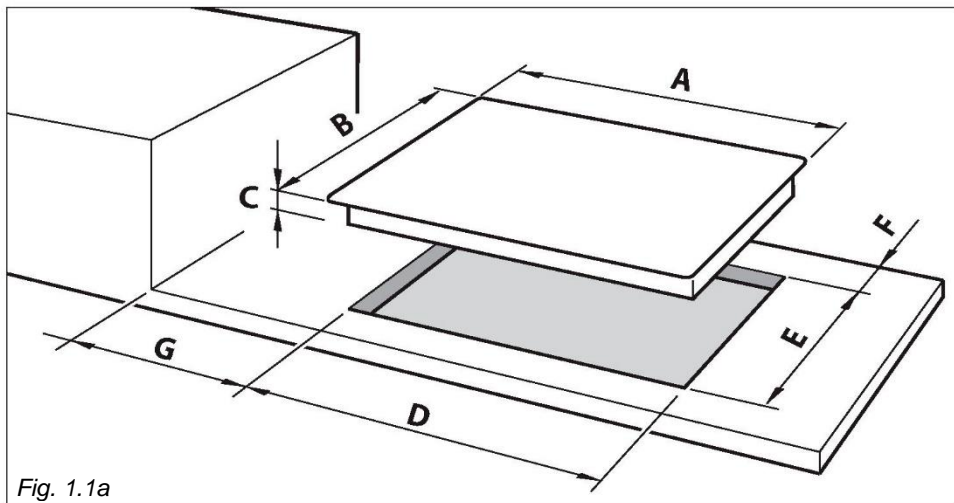


Fig. 1.1a

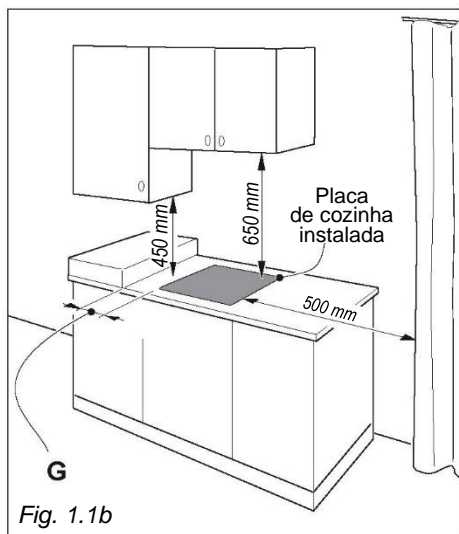


Fig. 1.1b



Fig. 1.1c

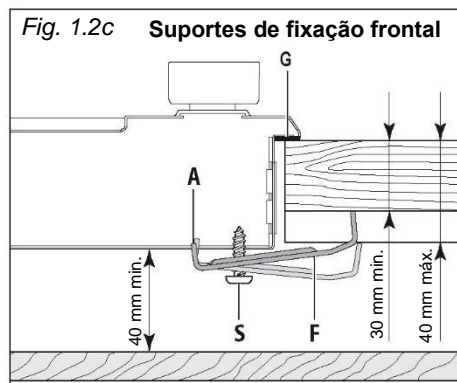
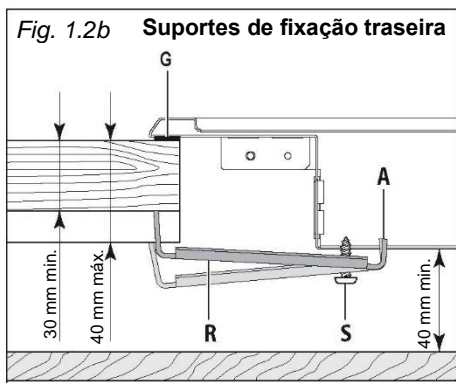
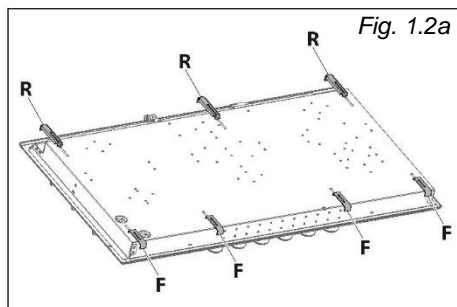
Descrição	Medidas (mm)						
	A	B	C	D	E	F (mínimo)	G (mínimo)
Modelos com 90 cm de largura	900	510	49	840	480	60	200

FIXAÇÃO DA PLACA

Cada placa é fornecida com um kit de instalação, incluindo suportes e parafusos para fixar a placa a bancadas a partir de 30 a 40 mm de espessura.

O kit inclui quatro suportes do tipo "F" (para a frente da placa), três suportes do tipo "R" (para a traseira da placa) e sete parafusos autorroscantes "S".

- Cortar a unidade de acordo com as dimensões indicadas na fig. 1.1a.
- Estender a junta "G" sobre a borda do orifício feito, tendo cuidado para sobrepor as bordas de junção.
- Fixar os suportes "F" e "R" nos orifícios apropriados, sem apertar ainda os parafusos "S". Certifique-se de que as abas estão montadas corretamente como mostrado (fig. 1.2b, 1.2c). Vire as abas para que a placa possa ser colocada no orifício.
- Colocar a placa de cozedura no recorte e posicioná-la corretamente.
- Colocar os suportes "F" e "R" no lugar; o dente "A" dos suportes deve ir para o orifício (fig. 1.2b,1.2c).
- Apertar os parafusos "S" até a placa de cozinha estar completamente presa à bancada.
- Utilizando um cortador afiado ou uma faca de aparar, aparar o material de vedação em excesso à volta do bordo da placa.
Tenha cuidado para não danificar a bancada.



REQUISITOS DE VENTILAÇÃO

O aparelho deve ser instalado em conformidade com as regulamentações locais aplicáveis à ventilação e evacuação de gases de escape.

Uma utilização intensiva e prolongada pode requerer ventilação extra, por exemplo, abrir uma janela ou uma ventilação mais eficiente, aumentando a potência de aspiração mecânica se esta estiver instalada.

ESCOLHER UM AMBIENTE ADEQUADO

A divisão em que o aparelho a gás deve ser instalado deve ter um fluxo de ar natural para que o gás possa queimar (em conformidade com as regulamentações locais aplicáveis). O fluxo de ar deve provir diretamente de uma ou mais aberturas feitas nas paredes exteriores com uma área livre de, pelo menos, 100 cm² (ou consultar as regulamentações locais aplicáveis).

As aberturas devem estar próximas do chão e, de preferência, no lado oposto ao dos gases de combustão e devem ser feitas de modo que não possam ser bloqueadas do interior ou do exterior.

Quando estas aberturas não podem ser feitas, o ar necessário pode vir de uma divisão adjacente que seja ventilada conforme necessário, desde que não seja um quarto ou uma área perigosa (em conformidade com a regulamentação local aplicável).

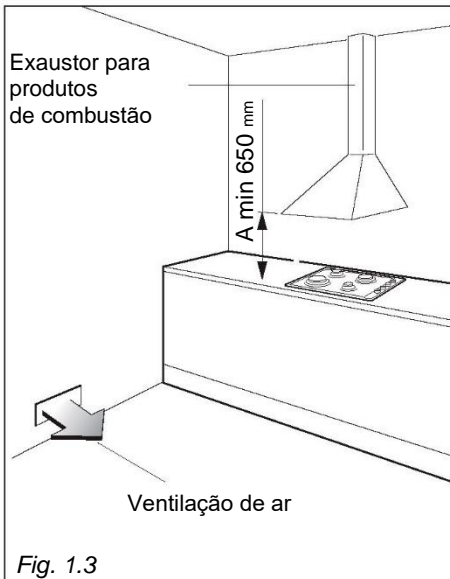
Neste caso, a porta da cozinha deve permitir a passagem do ar. Deve haver uma distância de, pelo menos, 650 mm entre a placa e qualquer armário de parede ou exaustor posicionado imediatamente acima (ver fig. 1.3).

DESCARREGAR PRODUTOS DE COMBUSTÃO

Devem ser fornecidos exaustores ligados diretamente ao exterior para permitir que os produtos de combustão do aparelho a gás sejam descarregados (fig. 1.3).

Se isto não for possível, pode usar-se um ventilador elétrico, ligado à parede externa ou na janela; o ventilador deve ter uma capacidade de circular ar a uma taxa horária de 3-5 vezes o volume total da cozinha (fig. 1.4).

O ventilador só pode ser instalado se a sala tiver saídas adequadas para permitir que o ar entre, conforme descrito em "Escolher um ambiente adequado".



REQUISITOS DE INSTALAÇÃO DE GÁS

Importante!

- **A instalação e manutenção deste aparelho apenas devem ser realizadas por um instalador devidamente qualificado e registado. O instalador deve consultar as normas locais em vigor.**
- **Não instalar o aparelho corretamente poderá invalidar a garantia de qualquer fabricante.**
- **Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de distribuição (tipo e pressão do gás) e o ajuste deste aparelho são compatíveis. As condições de ajuste do aparelho são indicadas na placa ou no rótulo.**
- **Se a pressão de gás (para a qual o aparelho deve ser utilizado) for variável ou se não estiver dentro dos valores indicados na placa de classificação, é obrigatório instalar um regulador de pressão de gás adequado, que deve ser ajustado para garantir a pressão de funcionamento correta ao aparelho (conforme placa de classificação).
O regulador deve ser instalado, ajustado e testado por um técnico qualificado.**
- **AVISO: Usar o aparelho com uma pressão de gás errada e/ou variável pode ser extremamente perigoso e pode resultar em ferimentos graves para o utilizador. Poderão ocorrer danos no aparelho se não se observar esta condição.**

O fabricante declina toda a responsabilidade por qualquer inconveniente resultante da inobservância desta condição.

Este aparelho é fornecido para utilização com GPL (verifique o rótulo do regulamento do gás colocado no aparelho).

OU

Este aparelho é fornecido para utilização com gás natural ou GPL (verifique o rótulo do regulamento do gás colocado no aparelho).

- **Aparelhos fornecidos para utilização com gás natural: estão ajustados unicamente para este gás e não podem ser utilizados em qualquer outro gás (GPL) sem modificação. Os aparelhos são fabricados para conversão para GPL.**
- **Os aparelhos fornecidos para utilização com GPL: estão ajustados unicamente para este gás e não podem ser utilizados em qualquer outro gás (gás natural) sem modificação. Os aparelhos são fabricados para conversão para gás natural.**

Se o kit de conversão gás natural/LPG não for fornecido com o aparelho, este kit pode ser adquirido mediante contacto com o serviço pós-venda.

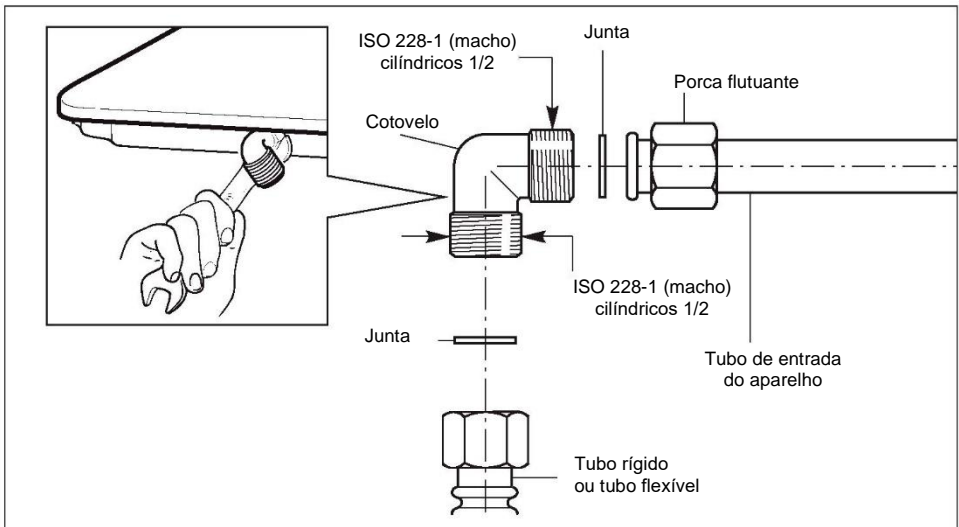
LIGAR A PLACA AO FORNECIMENTO DE GÁS

O equipamento de ligação ao gás (fig. 2.1) é constituído por:

- porca flutuante;
- cotovelo;
- juntas;

A conexão do gás deve ser efetuada por uma pessoa autorizada de acordo com as normas locais relevantes.

- Se utilizar um tubo flexível, certifique-se de que não entra em contacto com peças móveis.
- A parte traseira da estrutura é rebaixada para fornecer um canal para o tubo de entrada do aparelho.
- O encaixe de conexão de gás pode ser rodado na direção necessária (mas nunca em posição vertical ou horizontal) após afrouxar o cotovelo e ligação à porca flutuante.
- Nunca tente rodar o cotovelo sem ter primeiro desapertado a porca flutuante.
- As juntas fornecidas garantem uma boa vedação para a conexão de gás. Recomendamos substituir as juntas ao menor sinal de desgaste, deformação ou imperfeições.
- Depois de conectar ao fornecimento de gás, verifique se os engates estão corretamente selados, usando uma solução com sabão, mas nunca uma chama.



REQUISITOS ADICIONAIS DA CONEXÃO DE GÁS

Ao ligar a placa ao fornecimento de gás com tubos rígidos ou um tubo flexível, certifique-se de que:

- Utiliza tubos rígidos ou um tubo flexível em conformidade com as regulamentações locais aplicáveis. O tubo flexível deve ser da construção correta para o tipo de gás a utilizar e da dimensão correta para manter a potência calorífica do aparelho.
- A conexão com tubos metálicos rígidos não causa stress nem pressão na tubagem de gás.
- O tubo flexível não está sob tensão, torcido, ou dobrado com muita força, nem enquanto a placa está a ser utilizada nem enquanto está a ser ligada ou desligada.
- O tubo flexível não é superior a 2000 mm (ou consulte as regulamentações locais aplicáveis) e não entra em contacto com bordas afiadas, cantos ou peças em movimento, uma vez que podem causar abrasão. Utilize apenas um tubo flexível e nunca ligue a placa com mais de um tubo flexível.
- O tubo flexível pode ser facilmente inspecionado ao longo de todo o seu comprimento para verificar o seu estado; se tiver um prazo de validade, deve ser substituído antes dessa data.
- Se utilizar um tubo flexível que não seja inteiramente fabricado em metal, certifique-se de que não entra em contacto com qualquer parte da placa com uma temperatura de superfície igual ou superior a 70 °C (ou consulte as regulamentações locais aplicáveis).
- O tubo rígido ou tubo flexível é substituído se apresentar sinais de danos.
- O tubo flexível não está sujeito a um calor excessivo por exposição direta a produtos de combustão ou por contacto com superfícies quentes.
- O conector no qual se encaixa o tubo flexível está preso de forma permanente a um tubo de instalação de gás firmemente fixo e está posicionado de modo que a mangueira fique pendurada livremente para baixo.
- O encaixe do tubo flexível fica acessível após instalação, de forma a poder ser desconectado para manutenção ou remoção.
- Deve informar o cliente que o tubo rígido ou tubo flexível não deve ser submetido a corrosão por agentes de limpeza.

MANUTENÇÃO DO GÁS

Em alguns modelos - para saber a categoria de gás, verifique a etiqueta dos dados colada no aparelho

TABELA PARA A ESCOLHA DOS INJETORES			
Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
QUEIMADORES	Potência nominal [kW]	Potência reduzida [kW]	Ø injetor [1/100 mm]
Auxiliar (A)	1,00	0,40	50
Semi-rápido (SR)	1,75	0,45	66
Rápido (R)	3,00	0,75	87
Anel duplo (DR)	3,80	1,50	98
Duplo (DB) - coroa interior	0,80	0,40	46
Duplo (DB) - coroa exterior	3,40	1,50	65 (x2)

Em alguns modelos - para saber a categoria de gás, verifique a etiqueta dos dados colada no aparelho

TABELA PARA A ESCOLHA DOS INJETORES				
Cat: II 2H 3+ (Países IT-ES-PT-IE-GB-GR-CH)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Cat: II 2E+3+ (Países FR-BE)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Cat: II 2H3B/P (Países DK-FI-SE-RO)			G30/G31 30/30 mbar	G20 20 mbar
QUEIMADORES	Potência nominal [kW]	Potência reduzida [kW]	Ø injetor [1/100 mm]	Ø injetor [1/100 mm]
Auxiliar (A)	1,00	0,40	50	77
Semi-rápido (SR)	1,75	0,45	66	101
Rápido (R)	3,00	0,75	87	129
Anel duplo (DR)	3,80	1,50	98	141
Duplo (DB) - coroa interior	0,80	0,40	46	70
Duplo (DB) - coroa exterior	3,40	1,50	65 (x2)	95 (x2)

VENTILAÇÃO DE AR NECESSÁRIA PARA COMBUSTÃO DE AR = (2 m ³ /h x kW)	
QUEIMADORES	Ar necessário para combustão [m ³ /h]
Auxiliar (A)	2,00
Semi-rápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Anel duplo (DR)	7,60
Duplo (DB) - apenas coroa interior	1,60
Duplo (DB) - coroa exterior apenas	6,80
Duplo (DB) - coroa interior e exterior	8,40

LUBRIFICAÇÃO DAS TORNEIRAS DE GÁS

Em caso de dificuldade no funcionamento das torneiras de gás, chame a assistência.

IMPORTANTE

Todas as intervenções relativas à instalação, manutenção e conversão do aparelho devem ser realizadas com peças de fábrica originais.

O fabricante declina qualquer responsabilidade decorrente do não cumprimento desta obrigação.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES

Se os injetores não forem fornecidos, podem ser obtidos no "Centro de Serviço".

Selecione os injetores a serem substituídos de acordo com a "TABELA PARA A ESCOLHA DE INJETORES".

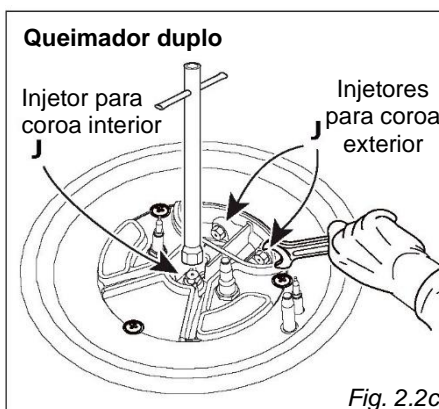
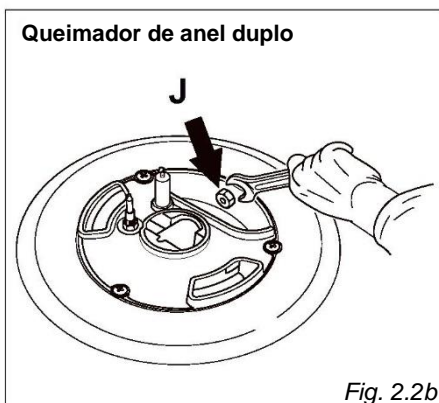
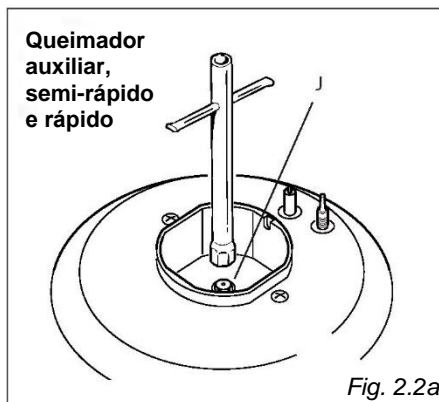
Os diâmetros do bocal, expressos em centenas de um milímetros, está marcado no corpo de cada injetor.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES DOS QUEIMADORES DA PLACA

Para substituir os injetores proceda da seguinte forma:

- Remova os suportes de recipientes e os queimadores da placa.
- Usando uma chave, substitua os injetores "J" (fig. 2.2a, 2.2b, 2.2c) pelos mais adequados para o tipo de gás para o qual deve ser usado.

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



DEFINIÇÃO DO MÍNIMO DOS QUEIMADORES DA PLACA

Na posição mínima, a chama tem um comprimento de cerca de 4 mm e deve permanecer acesa, mesmo quando se roda rapidamente da posição máxima para a mínima.

O ajuste da chama é realizado do seguinte modo:

- Ligue o queimador.
- Rode a torneira para a posição «MÍNIMA».
- Remova o manípulo.
- Com uma pequena chave de parafusos rodar o parafuso "A" para a regulação correta (fig. 2.3).
- **Modelos com queimador duplo:** Para o queimador duplo definir o mínimo (como indicado acima) para ambas as válvulas de gás (uma para a coroa interna e outra para a externa). As operações devem ser levadas a cabo em uma válvula de gás de cada vez.

Normalmente para o GPL, apertar o parafuso de regulação.

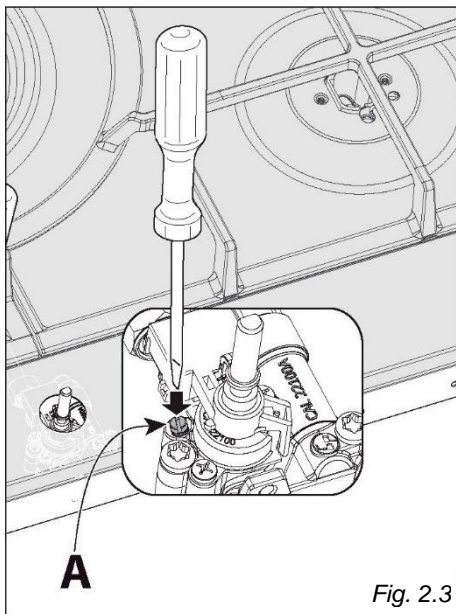


Fig. 2.3

IMPORTANTE: O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado de acordo com os regulamentos locais vigentes e em conformidade com as instruções do fabricante.

Uma instalação incorreta pode causar danos e prejuízos a pessoas, animais ou objetos, pelos os quais o fabricante não aceita qualquer responsabilidade.

A conexão a um bom sistema de ligação à terra é absolutamente essencial. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por qualquer inconveniente causado pelo não cumprimento desta regra.

Antes de realizar qualquer trabalho na secção elétrica do aparelho, este deve ser desligado da rede elétrica.

ASPETOS GERAIS

- A ligação à fonte de alimentação elétrica deve ser efetuada por um técnico qualificado e seguindo os regulamentos de segurança aplicáveis.
- O aparelho deve ser ligado à rede elétrica certificando-se de que a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação e que as secções de cabos elétricos podem suportar a carga especificada na placa.
- Se a placa for fornecida sem ficha, encaixe uma ficha padrão que seja adequada para a potência absorvida pelo aparelho e em conformidade com as regras locais em vigor.
- As cores dos fios no cabo de alimentação do aparelho não podem corresponder às cores marcadas nos terminais da sua ficha elétrica. A ficha deve ser sempre conectada da seguinte forma:
 - ligue o fio verde/amarelo ao terminal marcado com a letra “E”
ou o símbolo de terra “ \perp ”
ou de cor verde/amarelo;
 - ligue o fio azul ao terminal marcado com a letra “N” ou de cor preta;
- ligue o fio castanho ao terminal marcado com a letra “L” ou de cor vermelha.
- A ficha deve estar ligada a um dispositivo de saída ligado à unidade de ligação à terra em conformidade com as normas de segurança.
- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede elétrica, este deve ser colocado com um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica.
- O cabo de alimentação não deve tocar nas peças quentes e deve ser posicionado de modo a não exceder 50 °C acima do ambiente.
- Uma vez instalado o aparelho, o interruptor de alimentação ou a ficha de alimentação devem estar sempre numa posição acessível.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo adequado disponível no serviço pós-venda.
- O aparelho deve ter a sua própria fonte de alimentação; quaisquer outros aparelhos instalados perto dele devem ter uma fonte de alimentação separada.
- **N.B. Para conexão à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e queimaduras.**
- **Se a superfície da placa estiver rachada, desligar o aparelho da rede e contactar o serviço pós-venda.**

No caso de a instalação necessitar de modificações no sistema de alimentação elétrica, recomenda-se chamar um técnico qualificado para realizar a substituição. O técnico terá também de verificar se a secção transversal dos cabos elétricos corresponde à potência nominal do aparelho.

SECÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

TIPO "H05V2V2-F"

resistente a temperaturas de 90 °C

220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Conexão possível com ficha e tomada

(**) Conexão com a conexão da caixa de parede.

SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

AVISO: Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído apenas por um agente de serviço autorizado, a fim de evitar um perigo.

Para ligar o cabo de alimentação:

- Desengate a tampa da placa de terminais, inserindo uma chave de parafusos nos dois ganchos "A" (fig. 3.1).
- Abra o prensa-cabos desenroscando o parafuso "F" (fig. 3.2), desaparafuse os parafusos do terminal e remova o cabo.
- O novo cabo de alimentação, de tipo e secção adequados, está ligado à placa de terminais seguindo o diagrama na figura 3.3.
- Fechar e enganche novamente a tampa da placa de terminais.

NOTA: O condutor de terra deve ser cerca de 3 cm mais comprido do que os outros. As operações devem ser executadas por um técnico qualificado.

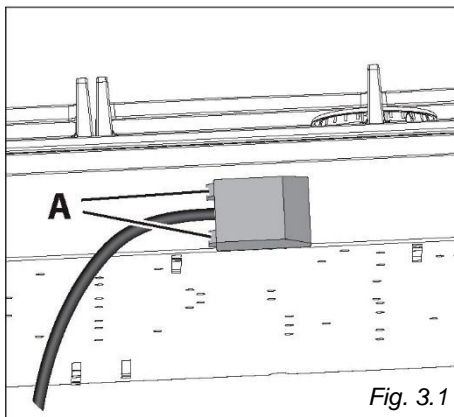


Fig. 3.1

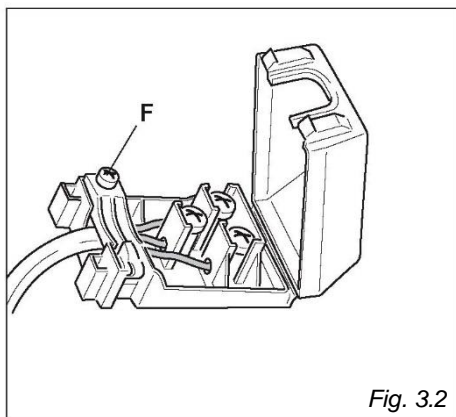


Fig. 3.2

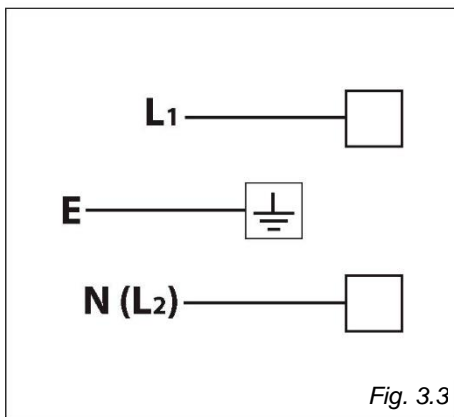


Fig. 3.3

UTILIZADORES DO CONSELHO

Fig. 1.1

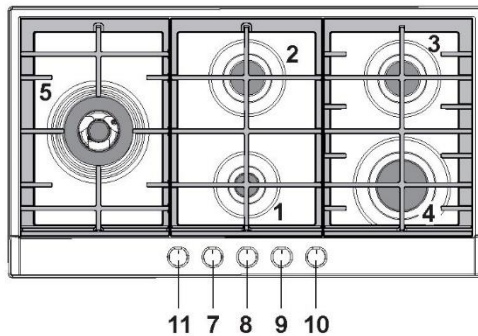
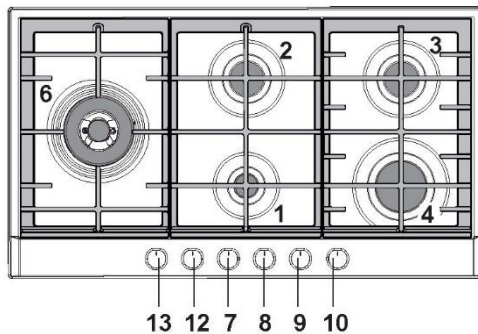


Fig. 1.2



NOTA:
O botão e os símbolos podem variar.

Cuidado!
Não cubra a placa com folhas de alumínio.

QUEIMADORES DE GÁS

1.	Auxiliar (A)	1,00 kW
2.	Semi-rápido (SR)	1,75 kW
3.	Semi-rápido (SR)	1,75 kW
4.	Rápido (R)	3,00 kW
5.	Anel duplo (DR)	3,80 kW
6.	Duplo (DB) (*)	4,20 kW

(*) IMPORTANTE: O queimador Dual é controlado por dois botões separados; um botão apenas para a coroa interior e um botão apenas para a coroa exterior. A coroa interior e exterior podem ser utilizadas em conjunto ou separadamente. Após a utilização do queimador duplo, verifique se ambos os botões de controlo estão na posição fechada " ● ".

DESCRIÇÃO DOS CONTROLOS

7. Botão de controlo do queimador (1)
8. Botão de controlo do queimador (2)
9. Botão de controlo do queimador (3)
10. Botão de controlo do queimador (4)
11. Botão de controlo do queimador (5)
12. Botão de controlo do queimador (6), coroa interior
13. Botão de controlo do queimador (6), coroa exterior

NOTAS:

- A ignição elétrica está incorporada nos botões.
- O aparelho tem um sistema de válvula de segurança instalado, o fluxo de gás será interrompido se e quando a chama se apagar acidentalmente.

CUIDADO:

Se o queimador se apagar acidentalmente, desligue o gás no botão de controlo e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar voltar a acender.

CUIDADO:

As placas de gás produzem calor e humidade no ambiente em que estão instaladas. Certifique-se de que a área de cozedura é bem ventilada, através da abertura das grelhas de ventilação naturais ou instalando um exaustor ligado a uma conduta de saída.

CUIDADO:

Se a placa for utilizada durante um período prolongado, pode ser necessário assegurar uma ventilação adicional abrindo uma janela ou aumentando a potência de aspiração do exaustor (se instalado).



2 COMO UTILIZAR A PLACA DE COZINHA

QUEIMADORES DE GÁS

O fluxo de gás para os queimadores é ajustado rodando os botões (ilustrado na fig. 2.1a ou 2.1b) que controlam as válvulas de segurança. Rodar o botão, de modo que a linha indicadora aponte para os símbolos impressos no painel, alcança as seguintes funções:

- símbolo  válvula fechada

- símbolo  ou  abertura ou
9 fluxo máximo

- símbolo  ou  abertura ou
fluxo mínimo

- A posição máxima de abertura permite uma rápida ebulição dos líquidos, enquanto a posição mínima de abertura permite um aquecimento mais lento dos alimentos ou manter as condições de ebulição dos líquidos.
- Para reduzir o fluxo de gás para o mínimo, rodar o botão para a esquerda para apontar o indicador para o símbolo da chama pequena.
- Outros ajustes de operação intermediários podem ser alcançados posicionando o indicador entre as posições máxima e mínima de abertura, e nunca entre as posições de abertura e fecho máximas.

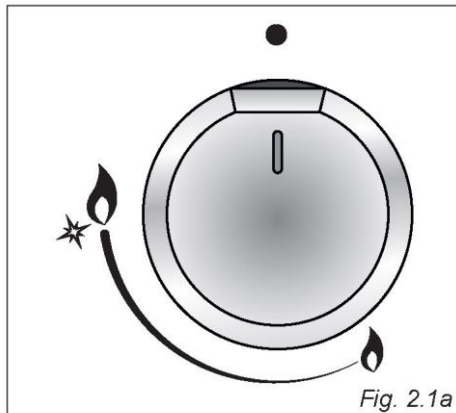


Fig. 2.1a

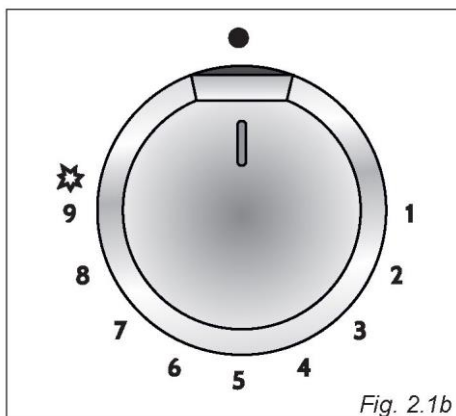


Fig. 2.1b

NOTA:
O botão e os símbolos podem variar.

Cuidado!
Não cubra a placa com folhas de alumínio.

Cuidado!
A placa fica muito quente durante o funcionamento.
Mantenha as crianças fora do alcance.

N.B. Quando a placa não estiver a ser usada, coloque os botões de gás nas posições fechadas e feche também a válvula de torneira na garrafa de gás ou na linha de distribuição de gás principal.

ACENDER OS QUEIMADORES

Para acender o queimador, devem ser seguidas as seguintes instruções:

1. Prima no botão correspondente e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (fig. 2.2a ou 2.2b) para a posição da chama cheia marcada pelo símbolo de "★" ou "✱"; segure o botão até que a chama esteja acesa. No caso de uma falha de eletricidade, acenda o queimador com um fósforo ou isqueiro.
2. Aguarde alguns segundos após o queimador de gás ter sido aceso antes de soltar o botão (atraso da ativação da válvula).
3. Ajuste a válvula de gás na posição desejada.

Se a chama do queimador sair para fora por algum motivo, a válvula de segurança para automaticamente o fluxo de gás.

Para voltar a acender o queimador, recoloque o botão na posição fechada "●", **aguarde pelo menos 1 minuto** e, em seguida, repita o procedimento de ignição.

Nota: Se o seu fornecimento de gás local tornar difícil acender o queimador com o botão ajustado no máximo, ajuste o botão para o mínimo e repita a operação.

QUEIMADOR DUPLO - APENAS ALGUNS MODELOS

O queimador Dual Burner é um queimador muito flexível que permite regulamentos diferentes e uma cozedura ótima.

É composto por uma coroa interna e uma externa: **a coroa interna e a externa podem ser utilizadas em conjunto ou separadamente.**

O queimador Dual é **controlado por dois botões separados:**

- um botão apenas para a coroa interna ("●" símbolo que identifica o botão de controlo);
- um botão apenas para a coroa externa ("○" símbolo que identifica o botão de controlo).

O queimador Dual pode ser utilizado:

- como um pequeno queimador (chama produzida apenas pela coroa interna);
- como queimador ultra-rápido (chama produzida apenas pela coroa externa);
- como um queimador de alta potência (todas as chamas produzidas simultaneamente por coroa interna e externa).



IMPORTANTE: Depois de utilizar a dupla verificação do queimador, ambos os botões de controlo estão na posição fechada "●".

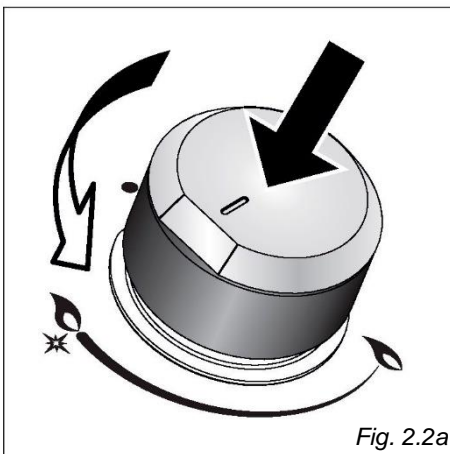


Fig. 2.2a

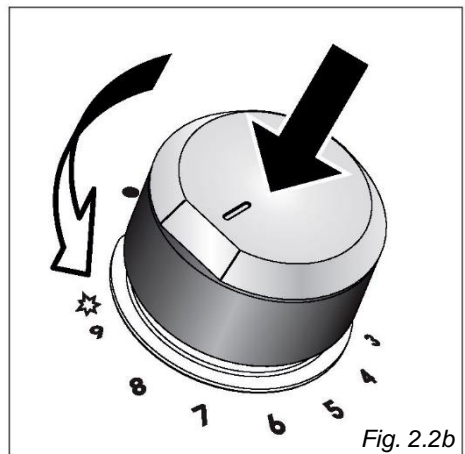


Fig. 2.2b

ESCOLHA DO QUEIMADOR

No painel de controlo, perto de cada botão, há um diagrama que indica qual o queimador que é controlado por esse botão.

O queimador adequado deve ser escolhido de acordo com o diâmetro e a capacidade utilizada. Os queimadores e os recipientes devem ser utilizados de acordo com as seguintes instruções:

DIÂMETROS DAS PANEIAS QUE PODEM SER UTILIZADAS NOS QUEIMADORES

QUEIMADORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	6 cm	14 cm
Semi-rápido	16 cm	24 cm
Rápido	24 cm	26 cm
Anel duplo	26 cm	28 cm
Duplo (apenas coroa interna)	20 cm	24 cm
Duplo (apenas coroa externa)	26 cm	28 cm
Duplo (coroa interna+externa)	26 cm	28 cm
Wok (**)	-	Máx 36 cm

não utilizar panelas com bases côncavas ou convexas

() apenas para os modelos com anel duplo ou queimador duplo e com adaptador wok pan fornecido**

É importante que o diâmetro da panela seja adequado à potencialidade do queimador de modo a não comprometer o elevado rendimento dos queimadores, desperdiçando assim energia.

Uma panela pequena com um queimador grande não lhe dá um ponto de ebulição em menos tempo, uma vez que a capacidade de absorção de calor de uma massa líquida depende do volume e da superfície da panela. Uma panela demasiado grande pode causar danos no queimador e na área circundante da placa.

CUIDADO: Certifique-se de que as panelas estão centradas no queimador para a máxima estabilidade e maior eficiência.

Certifique-se de que as panelas não estão em contacto com os botões de controlo, caso contrário a chama pode aquecer demasiado os botões e danificá-los permanentemente.

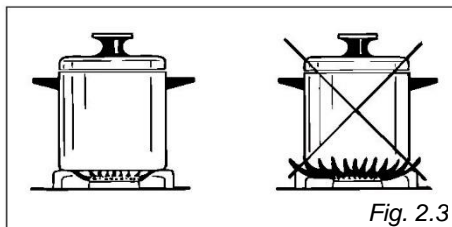


Fig. 2.3

SUPORE PARA WOK (OPCIONAL)

(fig. 2.4a - 2.4b)

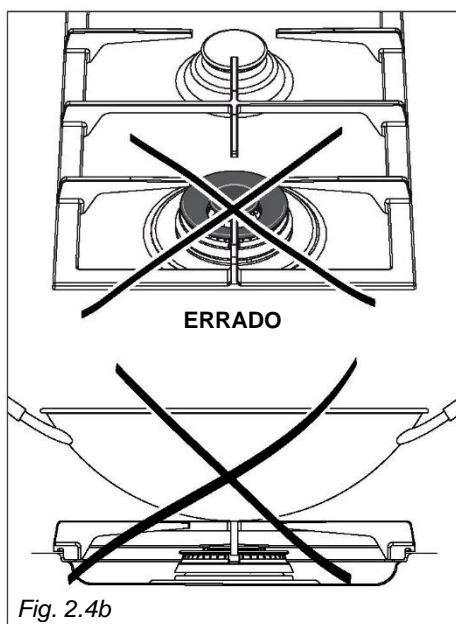
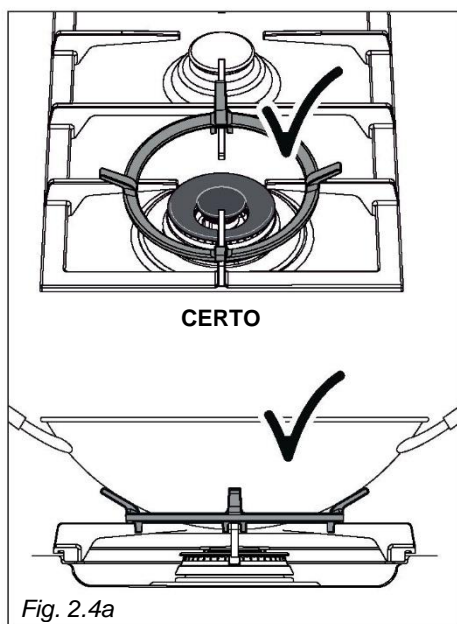
Esta grelha especial para os woks deve ser colocada sobre o apoio para o anel duplo ou queimador duplo (dependendo dos modelos).

Aviso:

- A utilização de woks sem esta grelha especial pode causar o mau funcionamento do queimador.
- Não utilizar a grelha para panelas normais de fundo plano.

IMPORTANTE:

A grelha especial para panelas de wok **DEVE SER COLOCADA APENAS** sobre o apoio da panela para o anel duplo ou queimador duplo (dependendo dos modelos).



3 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

CONSELHO GERAL

- Antes de começar a limpeza, deve certificar-se de que o aparelho está desligado e desconectado da rede elétrica.
- **Importante:** Recomenda-se a utilização de vestuário/luas de proteção adequados ao manusear ou limpar este aparelho.
- **As coberturas externas nunca devem ser removidas para fins de serviço ou de manutenção, exceto por pessoal qualificado adequado.**
- É aconselhável limpar quando o aparelho está frio e especialmente quando se limpam peças esmaltadas.
- Ter muito cuidado para que nenhuma água penetre no interior do aparelho.
- Evite deixar substâncias alcalinas ou ácidas (sumo de limão, vinagre, etc.) sobre as superfícies.
- Evite usar produtos de limpeza à base de cloro ou ácido.
- Limpe as superfícies com um pano húmido e utilizando detergentes neutros e não agressivos. Terminar a limpeza com um pano seco e limpo.

IMPORTANTE: Nunca utilize produtos abrasivos (por exemplo, certos tipos de esponjas) e/ou produtos agressivos (por exemplo, soda cáustica, detergentes contendo substâncias corrosivas) que possam danificar irreversivelmente as superfícies.

AVISO! Quando instalado corretamente, o produto cumpre todos os requisitos de segurança previstos para este tipo de categoria de produto. No entanto, deve ter-se especial cuidado com a parte inferior do aparelho, uma vez que esta área não é concebida ou destinada a ser tocada e pode conter arestas afiadas ou rugosas, que podem causar ferimentos.

PAINEL DE CONTROLO DE VIDRO (apenas alguns modelos)

Limpe utilizando um produto adequado. Seque sempre bem.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o painel de controlo, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.

Importante: O fabricante declina toda a responsabilidade por possíveis danos causados pela utilização de produtos impróprios para limpar o aparelho.

Atenção! O aparelho fica muito quente, principalmente em torno das áreas de cozinha. É muito importante que as crianças não sejam deixadas sozinhas na cozinha quando está a cozinhar.

Não use um limpador a vapor porque a humidade pode entrar no aparelho, tornando-o inseguro.

PLACAS COM TAMPA DE VIDRO (opcional)



Não fechar a tampa quando o queimador estiver aceso.

ATENÇÃO

- ✓ Não baixe a tampa de vidro quando o queimador a gás ainda estiver quente e quando o forno, instalado por baixo da placa de cozinha, estiver ligado ou ainda quente.
- ✓ Não coloque sobre a tampa de vidro painéis quentes e utensílios de cozinha pesados.
- ✓ Absorva qualquer líquido que possa ter derramado sobre a tampa antes de a abrir.

SUPERFÍCIES ESMALTADAS

Todas as peças esmaltadas devem ser limpas apenas com uma esponja e água e sabão ou outros produtos não abrasivos. Seque de preferência com um pano de microfibras ou macio.

Se substâncias ácidas como sumo de limão, concentrado de tomate, vinagre, etc. forem deixadas no esmalte durante longo tempo, vão corroe-lo, tornando-o opaco.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

As peças de aço inoxidável devem ser enxaguadas com água e secas com um pano macio e limpo. Para a sujidade persistente, utilize produtos não abrasivos específicos disponíveis no comércio ou um pouco de vinagre quente.

PEÇAS PINTADAS E SUPERFÍCIES IMPRESSAS EM SERIGRAFIA

Limpe utilizando um produto adequado. Seque sempre bem.

IMPORTANTE: estas peças devem ser limpas com muito cuidado para evitar riscos e abrasão.

Recomendamos a utilização de um pano macio e sabão neutro.

CUIDADO: Não utilize substâncias abrasivas nem detergentes não neutros, uma vez que estes irão danificar a superfície de forma irreparável.

Nota: O uso contínuo pode causar uma alteração no brilho ao redor dos queimadores, correspondente às áreas expostas ao calor.

TORNEIRAS DE GÁS

- Não deixe que os produtos de limpeza entrem em contacto com as válvulas.
- A lubrificação periódica das torneiras de gás deve ser feita apenas por pessoal especializado.
- Em caso de falhas de operação nas torneiras de gás, ligue para o Departamento de Serviço.

QUEIMADORES

Estas partes devem ser limpas com uma esponja e água com sabão ou outros produtos não abrasivos adequados. Seque com um pano macio.

Aviso! Não é indicado para máquinas de lavar louça.

Após a limpeza, os queimadores e os espalhadores de chama devem ser bem secos e novamente colocados nos lugares certos.

É muito importante verificar se o espalhador de chama do queimador e a tampa foram corretamente posicionados. Caso contrário, isso pode causar problemas graves.

Verifique se o(s) elétrodo(s) "S" (fig. 3.1, 3.3, 3.4) ao lado de cada queimador está sempre limpo para garantir que funciona sem problemas.

Verifique se a(s) sonda(s) "T" (fig. 3.1, 3.3, 3.4) ao lado de cada queimador está sempre limpa para garantir o funcionamento correto das válvulas de segurança.

Tanto a sonda como a ficha de ignição devem ser limpas com muito cuidado.

Nota: Para evitar danos na ignição elétrica não a utilize quando os queimadores não estiverem no lugar.

SUBSTITUIÇÃO CORRETA DO QUEIMADOR AUXILIAR, SEMI-RÁPIDO E RÁPIDO

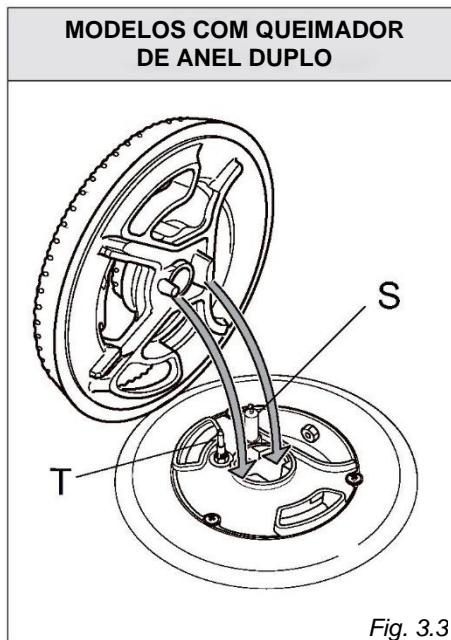
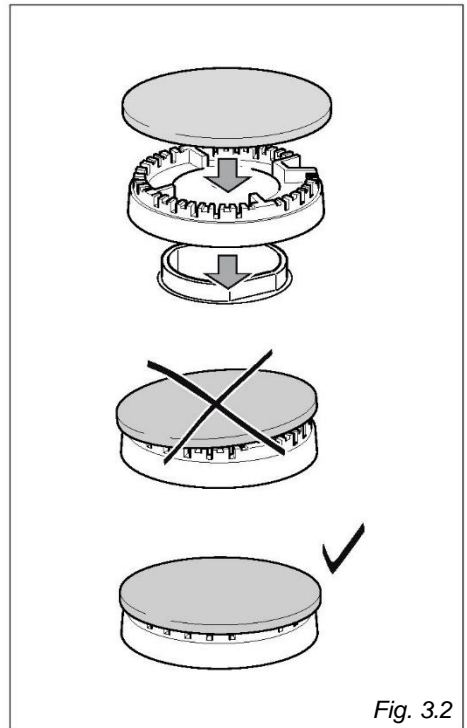
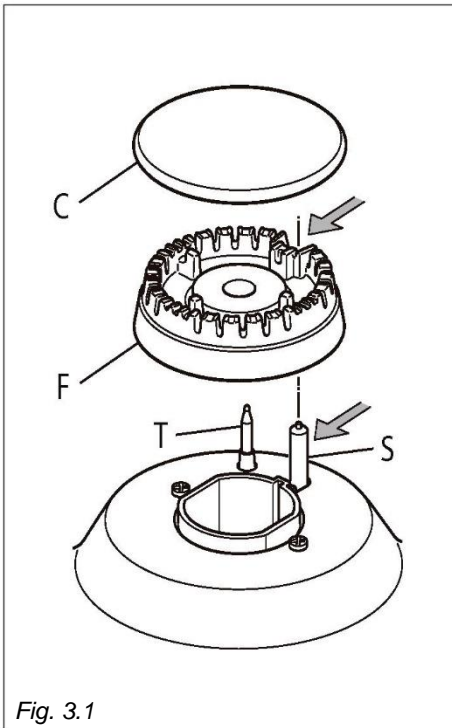
É muito importante verificar se o distribuidor da chama do queimador "F" e a tampa "C" estão corretamente posicionados (ver fig. 3.1, 3.2) - o não cumprimento pode causar problemas graves.

SUBSTITUIÇÃO CORRETA DO ANEL DUPLO E DO QUEIMADOR DUPLO (dependendo do seu modelo, a sua placa pode ter apenas alguns destes queimadores - ver página 22)

O queimador deve estar corretamente posicionado; o que não pode causar problemas graves. Instalar o espalhador de chama no alojamento, conforme indicado nas setas (ver fig. 3.3, 3.4).

O queimador corretamente posicionado não deve rodar (fig. 3.5).

Depois, posicionar a tampa "A" e o anel "B" (fig. 3.5, 3.6).



MODELOS COM QUEIMADOR DUPLO

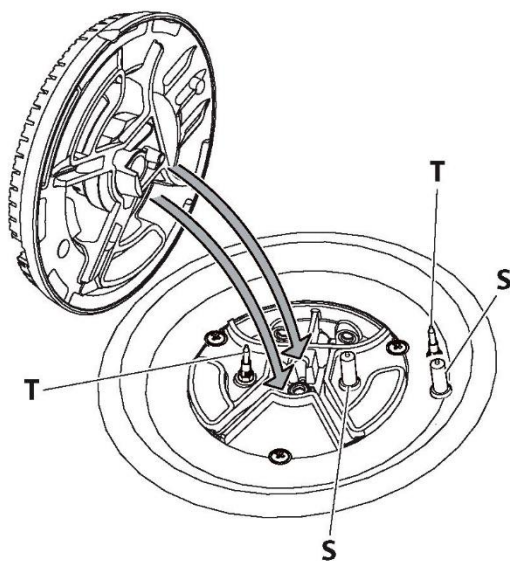


Fig. 3.4

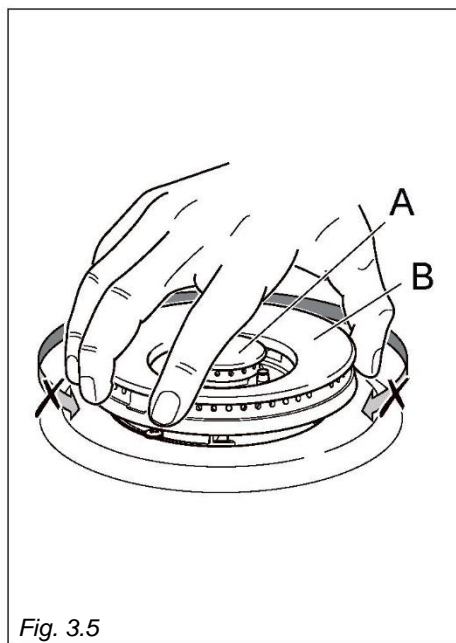


Fig. 3.5

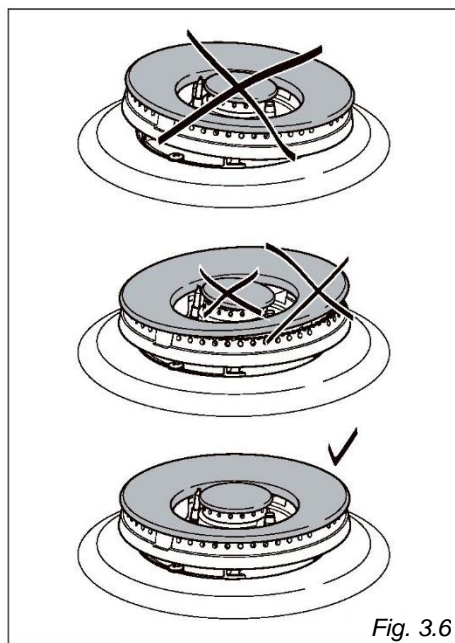


Fig. 3.6

SUPORTES DE PANELAS

Estas peças podem ser removidas e limpas com produtos apropriados. Após a limpeza, devem ser bem secas e colocadas corretamente.

Aviso! Não é indicado para máquinas de lavar louça.

É muito importante verificar se os suportes das panelas foram posicionados corretamente. Caso contrário, isso pode causar problemas graves.

Os dentes dos suportes das panelas devem estar sempre centrados com os queimadores (fig. 3.7).

Nota: O uso contínuo pode causar uma alteração no brilho à volta dos queimadores e grelhas, correspondente às áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural e não impede que as peças funcionem adequadamente.

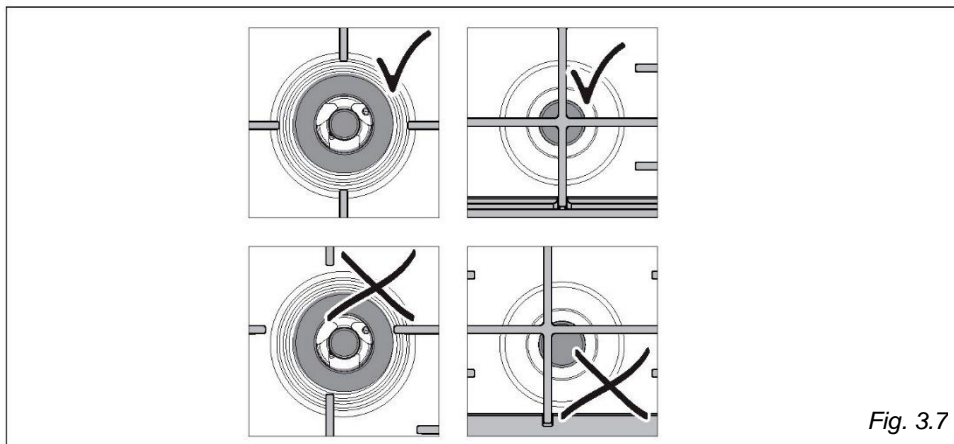


Fig. 3.7

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto. Se riscamos o espírito, conhecemos previamente o caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. O construtor reserva-se o direito de modificar os produtos em caso de necessidade, mesmo no interesse da sua utilização, sem causar preconceitos às caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer imprecisão que resulte de erros de impressão ou transcrição nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar modificações a produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.



Cod. 1106542 - ISO