

Haier

BUILT-IN GAS ON GLASS COOKING HOBS

INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE

GB

PIANI COTTURA DA INCASSO A GAS IN VETRO

CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE - ISTRUZIONI PER L'USO

IT

TABLES DE CUISSON A GAZ EN VERRE

CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI

FR

PLACAS DE COCCIÓN DE VITROGAS ENCASTRADA

CONSEJOS DE INSTALACIÓN - INSTRUCCIONES DE USO

ES

PLACAS DE GÁS EM VIDRO DE ENCASTRAR

CONSELHOS DE INSTALAÇÃO - INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

GAZ WBUDOWANY NA SZKLANEJ PŁYTCIE DO GOTOWANIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI - INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PL

• HAVG9WL38WPB

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, 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 cover the hob with aluminium foils.
- 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.
- Do not place or leave empty pans on the glass ceramic hob.
- Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.
- **WARNING:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **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 installing 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.**
- **Standard installation (not flush): Do not seal the cooktop into the benchtop with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the cooktop, or of damage caused by this removal.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**

WARNING!

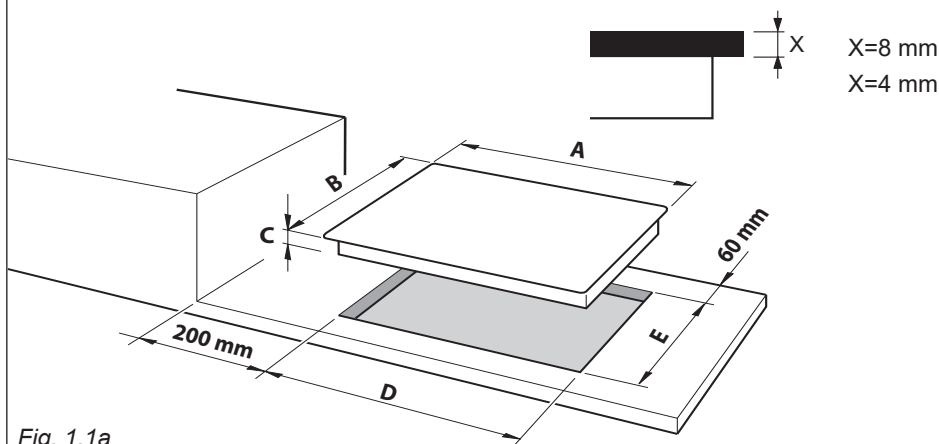
When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

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 or 1.1b has to be made, bearing in mind the following:

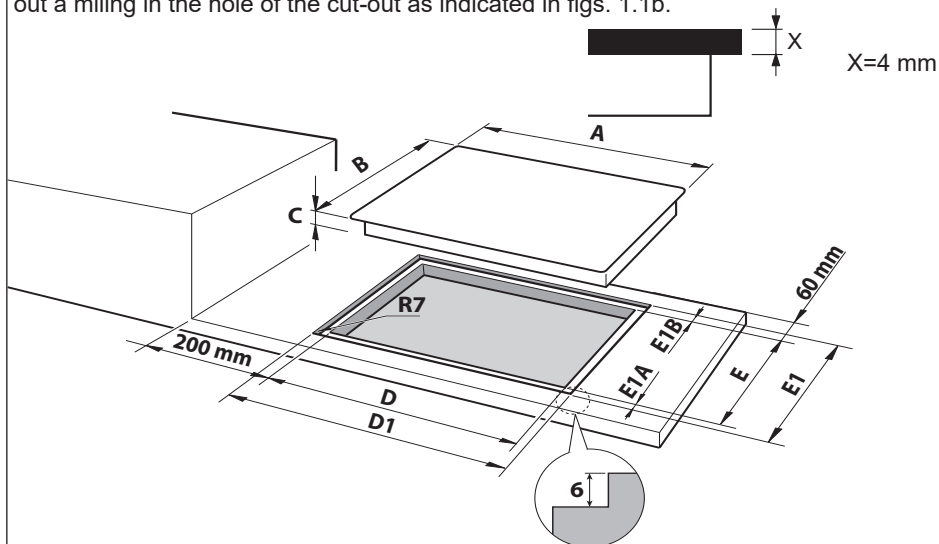
- A 40mm ventilation gap must be provided between the bottom of the appliance and any cabinetry, draw unit, thermal protection barrier.
- If the base of the cooktop is accessible through a cupboard or drawer space after installation, a thermal protection barrier must be installed below the base of the cooktop as indicated in fig. 1.1d.
- 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, 1.1c).
- The hob must be installed at least 60 mm from the wall (from rear edge of cutout - fig. 1.1a, 1.1b).
- 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. 1.1c).

STANDARD INSTALLATION



FLUSH INSTALLATION (MODELS WITHOUT METAL TRIM/S AND $X=4$ ONLY)

If you wish to install the hob flush with the work surface, it is necessary to execute/carry out a milling in the hole of the cut-out as indicated in figs. 1.1b.

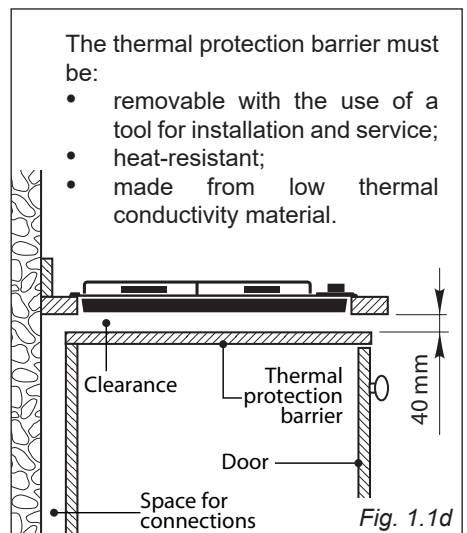
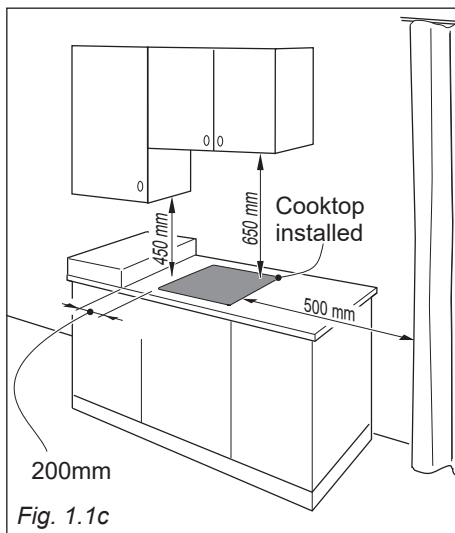
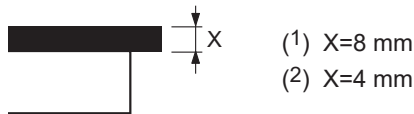


Description	Measures (mm)								
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)
90cm wide models	900	510	50 ⁽¹⁾	840	905	480	515	10	25
			54 ⁽²⁾						
			or 60 ⁽²⁾ for flush installation						

(*) For models with metal trim/s add 4mm to the measurement for each trim.
Example: front metal trim= B+4mm.

(**) from the top of countertop to bottom of cooktop.

(***) flush installation.



FASTENING THE COOKTOP

Each cooktop is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the cooktop to benches from 30 to 40mm 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 or 1.1b.
- Stretch gasket “G” over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges (fig. 1.2b).
- 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. 1.2c, 1.2d). 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. 1.2c, 1.2d).
- 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.
- In case to install the hob flush with the work surface, fill any gaps between the glass and along the perimeter of the work surface with insulating silicone, and wipe away any excess.

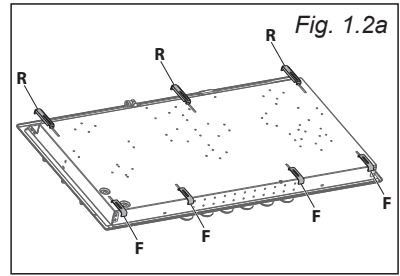


Fig. 1.2a

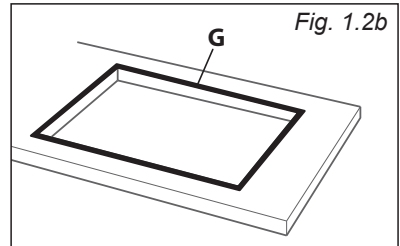


Fig. 1.2b

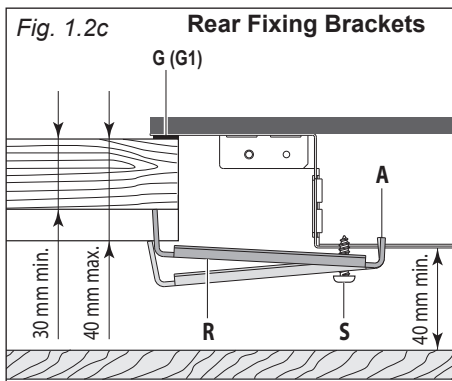


Fig. 1.2c

Rear Fixing Brackets

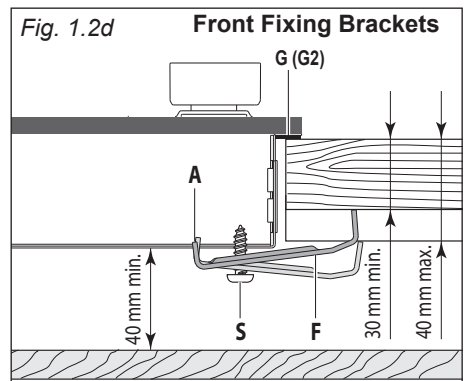


Fig. 1.2d

Front Fixing Brackets

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).

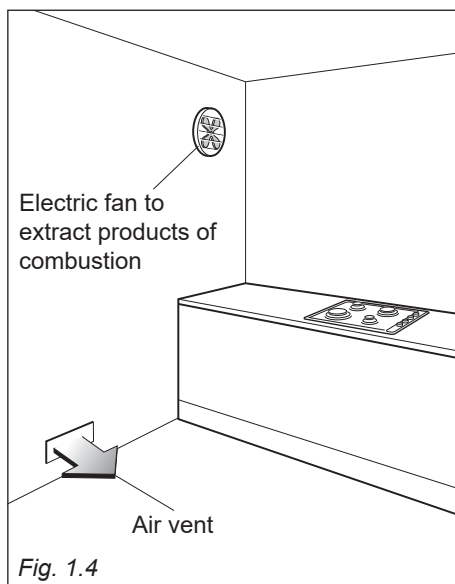
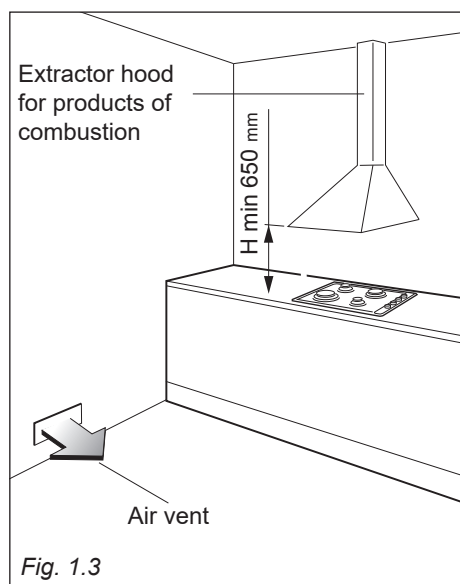
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

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".



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.

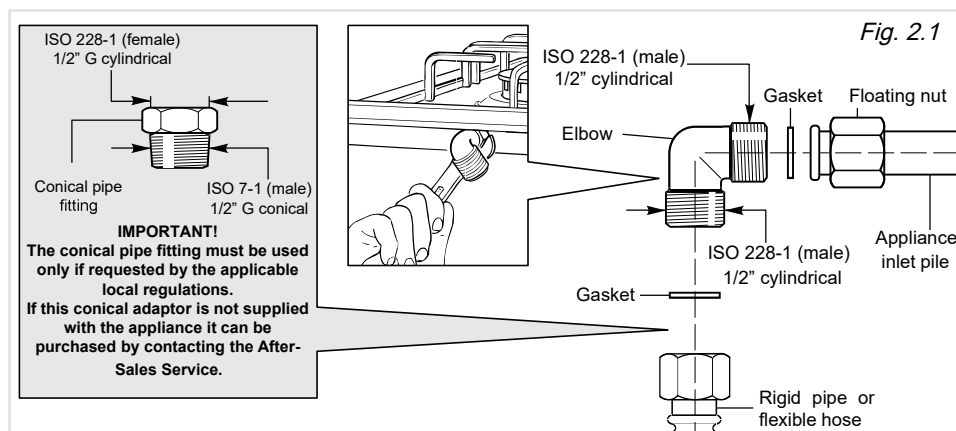
CONNECTING THE COOKTOP TO THE GAS SUPPLY

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.



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)	2,50	0,75	80
Double-ring (DR)	3,80	1,50	98

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 2E3B/P (Country PL)			G30/G31 37/37 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)	2,50	0,75	80	118
Double-ring (DR)	3,80	1,50	98	141

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)	
BURNERS	Air necessary for combustion [m³/h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	5,00
Double-ring (DR)	7,60

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 millimetre, 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) 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.

Auxiliary,
semi-rapid
and rapid
burner

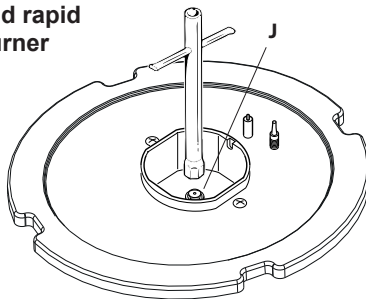


Fig. 2.2a

Double-ring burner

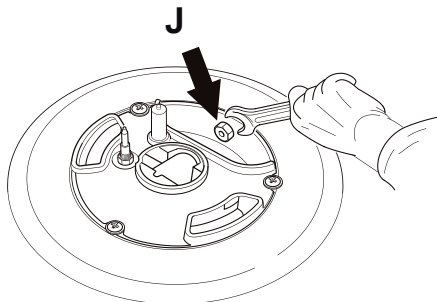


Fig. 2.2b

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).

Normally for LPG tighten up the regulation screw.

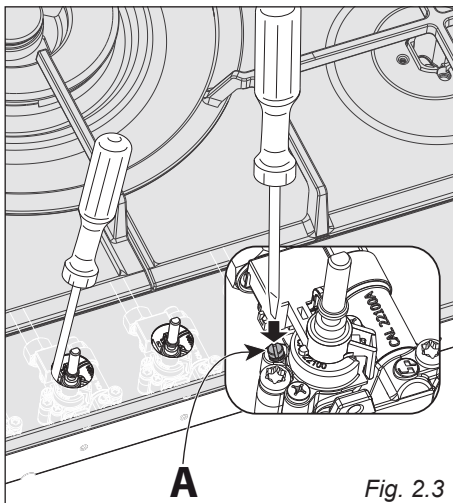


Fig. 2.3

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 “” 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 authorised 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.

The operations must be executed by a qualified technician.

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

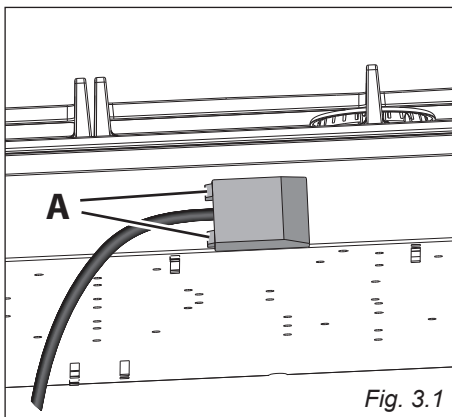


Fig. 3.1

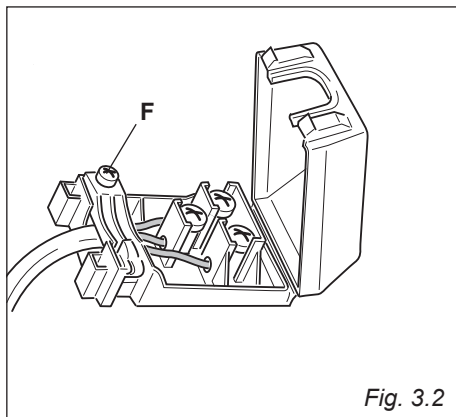


Fig. 3.2

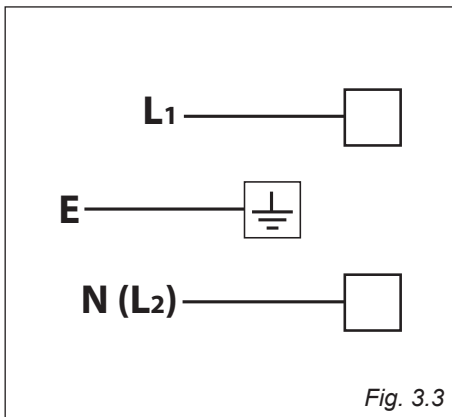
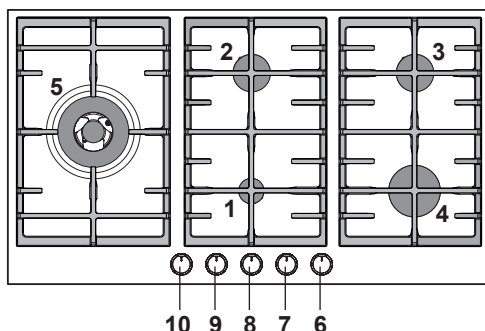


Fig. 3.3

ADVICE
for the
USERS

Fig. 1.1



GAS BURNERS

1. Auxiliary (A)	1,00 kW
2. Semirapid (SR)	1,75 kW
3. Semirapid (SR)	1,75 kW
4. Rapid (R)	2,50 kW
5. Double-ring (DR)	3,80 kW

CONTROLS DESCRIPTION

6. Burner control knob (4)
7. Burner control knob (3)
8. Burner control knob (2)
9. Burner control knob (1)
10. Burner control knob (5)

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

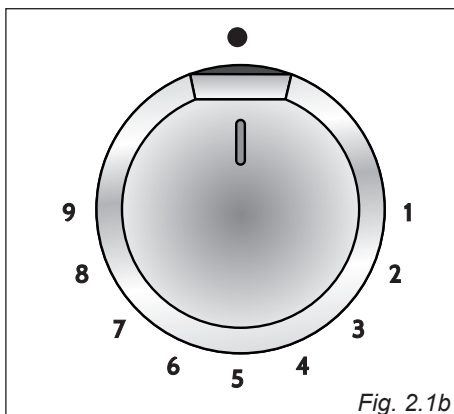
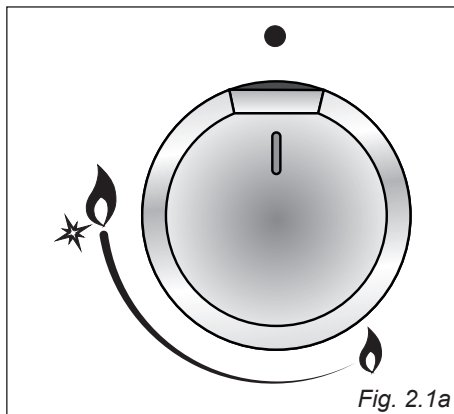
HOW TO USE THE COOKTOP

BRUCIATORI A GAS

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 **9** maximum aperture or flow
 - symbol  or **1** 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.

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.

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

LIGHTING THE BURNERS

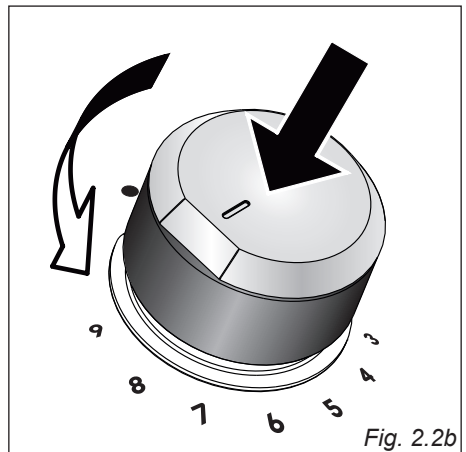
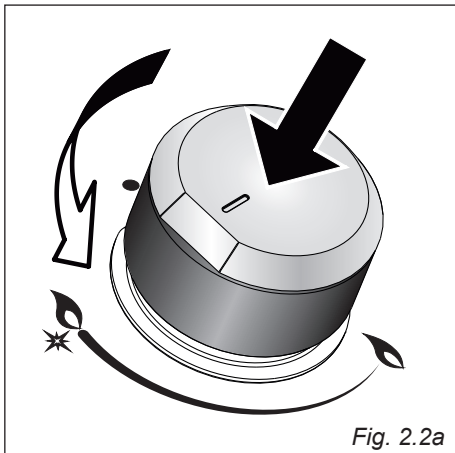
To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

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.



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:

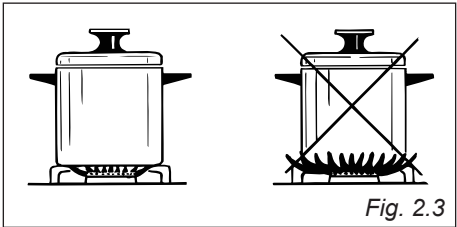
DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS		
BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary	6 cm	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Double-ring	26 cm	28 cm
do not use pans with concave or convex bases		

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.

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.



WOK STAND (OPTIONAL)

(fig. 2.4a - 2.4b)

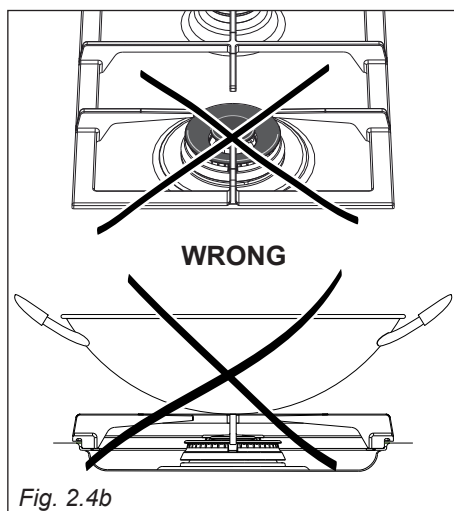
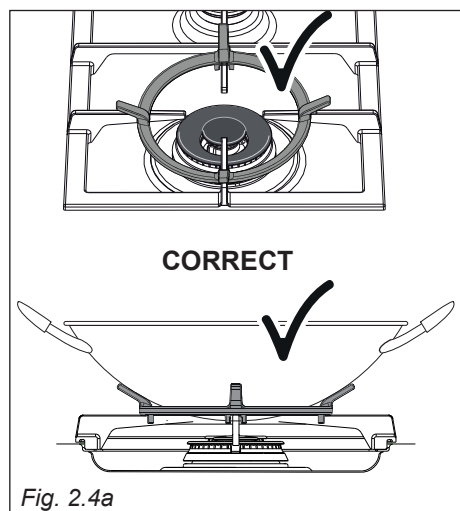
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the double-ring compact, double ring or Dual burner (depending on models).

Warning:

- Do not use woks without this special wok stand correctly in place.
- Do not use the wok stand for ordinary, flat-bottomed saucepans.

IMPORTANT:

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



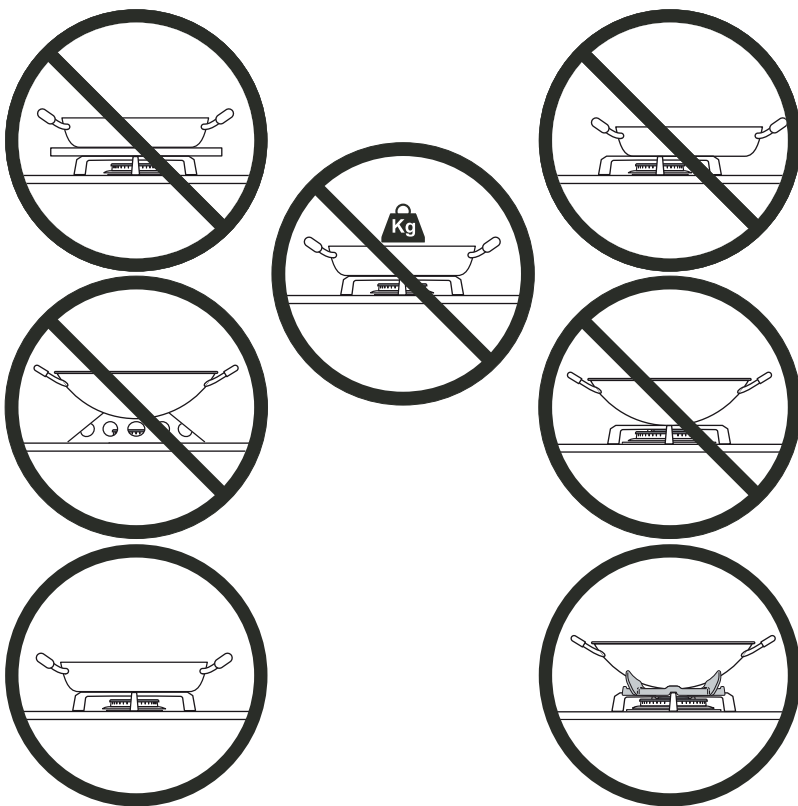
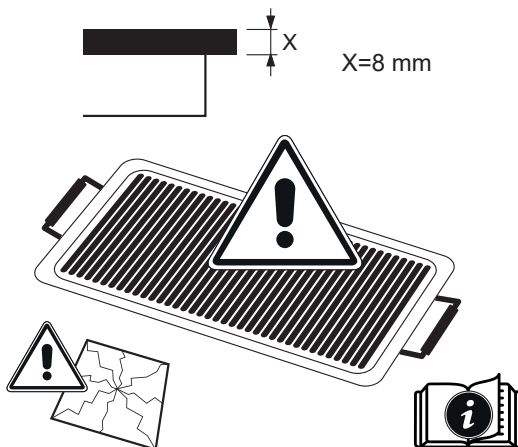


Fig. 2.5

RESTRICTIONS ON GRIDDLE PAN USAGE



IMPORTANT! Do not use cast iron pans and plates, or pots in terracotta, stoneware or refractory material for grilling or toasting: RISK of glass breaking due to extreme heat transmission by irradiation.

INSTRUCTIONS FOR CORRECT GRILLING

- When grilling food, only use aluminium griddle pans (these may also have a non-stick coating) measuring up to 35x28 cm max.
- Only use the largest burner when grilling.
- Do not position the griddle pan over several burners at once.
- To avoid permanently damaging the glass hob, never preheat empty griddle pans for longer than 5 minutes. Then lower the heat and place the food in the griddle pan.
- Never exceed 50 minutes' operation.

IMPORTANT WARNINGS

- Do not operate the cooking zones without pans, or when the pans are empty.
- Use pans with a diameter suited to the size of the burner (see chapter "CHOICE OF THE BURNER").
- Always make sure the pan is in the centre of the cooking zone.
- Do not use the glass surface of the hob as a place to put pans/other objects when you are not using them.
- Only use the accessories supplied with the appliance.



**IMPORTANT! Flame spreaders must not be used on the burners.
Risk of breaking the glass hob!**



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.
- **Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.**
- **Important:** The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

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 SURFACE

- Remove spillages and other types of incrustations by using only specific products which do not contain abrasives or chlorine-based acids.
- If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.
- All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.
- Dust or food particles can be removed with a damp cloth.
- Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.
- If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove. This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently damage the surface of the hob if left to burn on it.
- Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the glass surface.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.
- Do not put articles on the hob which can melt: i.e plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.

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

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.

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.

IMPORTANT WARNING

NEVER unscrew the burner plate fixing screws (fig. 3.1).

The burner plates can be removed **ONLY** by an authorised service agent.

Damage to the appliance will occur if not observing this condition and this may result in serious injury to the user.

The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

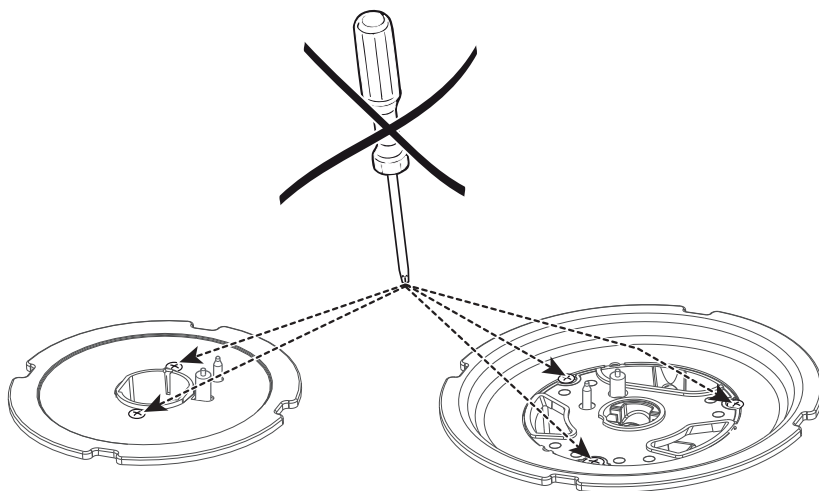


Fig. 3.1

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.

If left on the surface for a length of time, acidic substances such as lemon juice, tomato sauces and passata, vinegar and other similar products will damage the surface and dull its shine.

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. 3.2, 3.4) next to each burner is/are always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe/s "T" (figs. 3.2, 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 fig. 3.2) - failure to do so can cause serious problems.

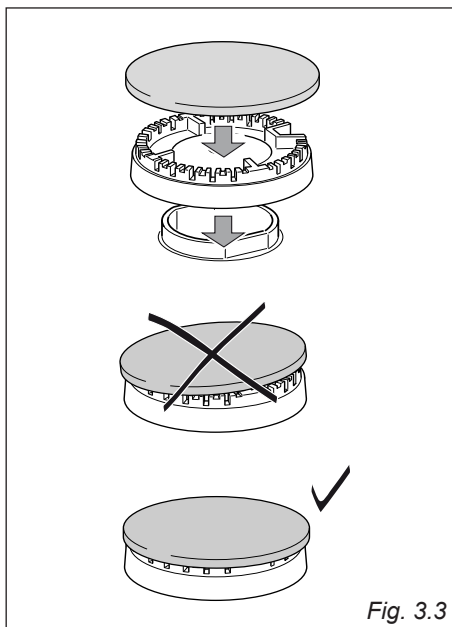
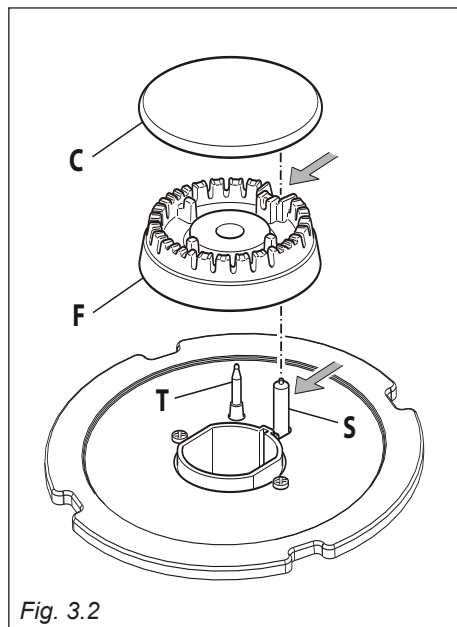
CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE-RING

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. 3.4).

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

Then position the cap "A" and the ring "B" (figs. 3.5, 3.6).



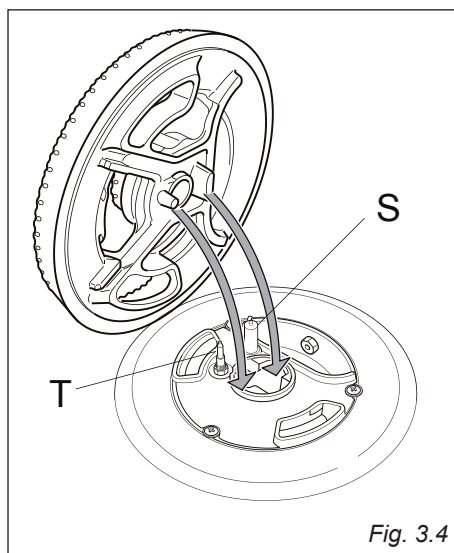


Fig. 3.4

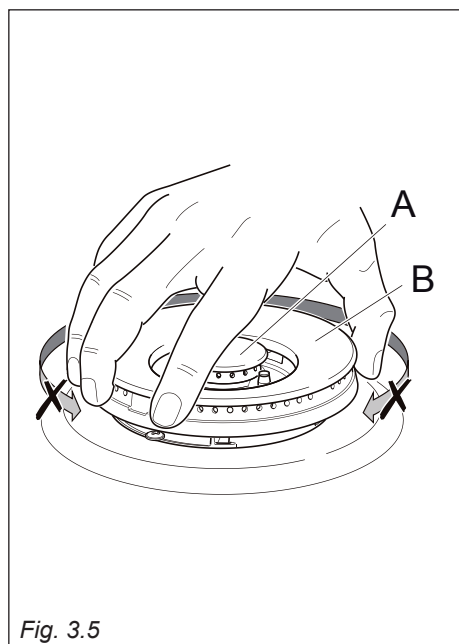


Fig. 3.5

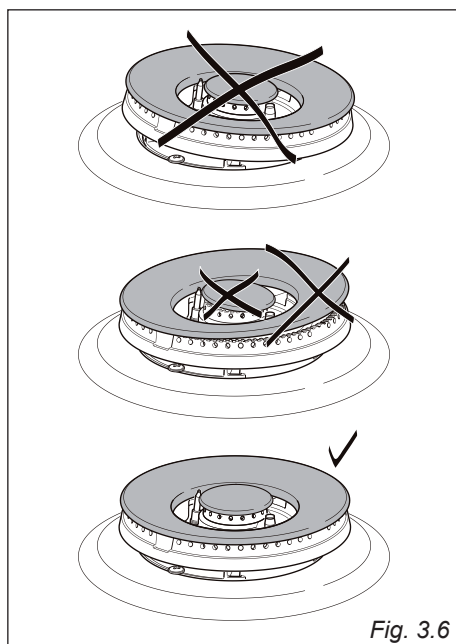


Fig. 3.6

PAN SUPPORTS

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

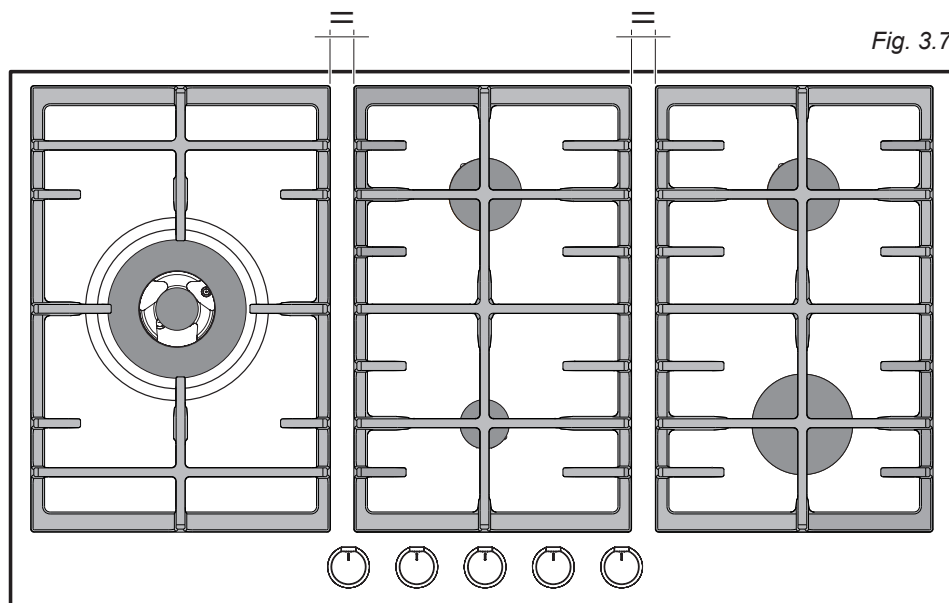
Warning! Not dishwasher safe.

After cleaning, they must be repositioned properly (fig. 3.7).

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

The pan supports shall be level.

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.



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.

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. Spegner 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.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sul piano di cottura in vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica.
- Non graffiare il piano con utensili/oggetti taglienti. Non utilizzare il piano come superficie di lavoro.

- **ATTENZIONE:** Se la superficie del piano presenta delle crepe o è rotta o se è stata danneggiata dalla caduta di oggetti pesanti ecc., disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.
- **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

- 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.
- 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.**
- Installazione standard (non a filo): Non sigillare il piano cottura all'interno dello spacco del mobile con silicone o colla, in quanto questo recherà difficoltà in possibili future manutenzioni. Il produttore non coprirà i costi derivanti dalla rimozione del piano a induzione o danni causati da questa rimozione.
- **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.

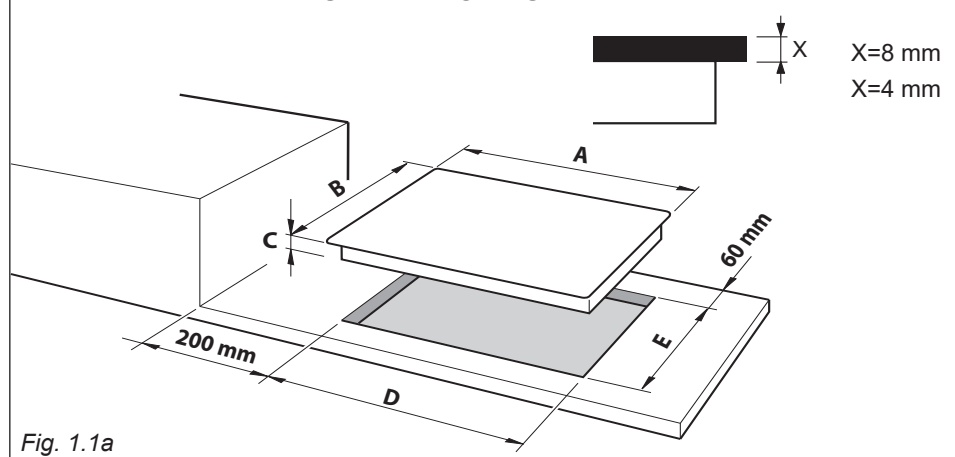
1 INSTALLAZIONE

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 oppure 1.1b, tenendo presente che:

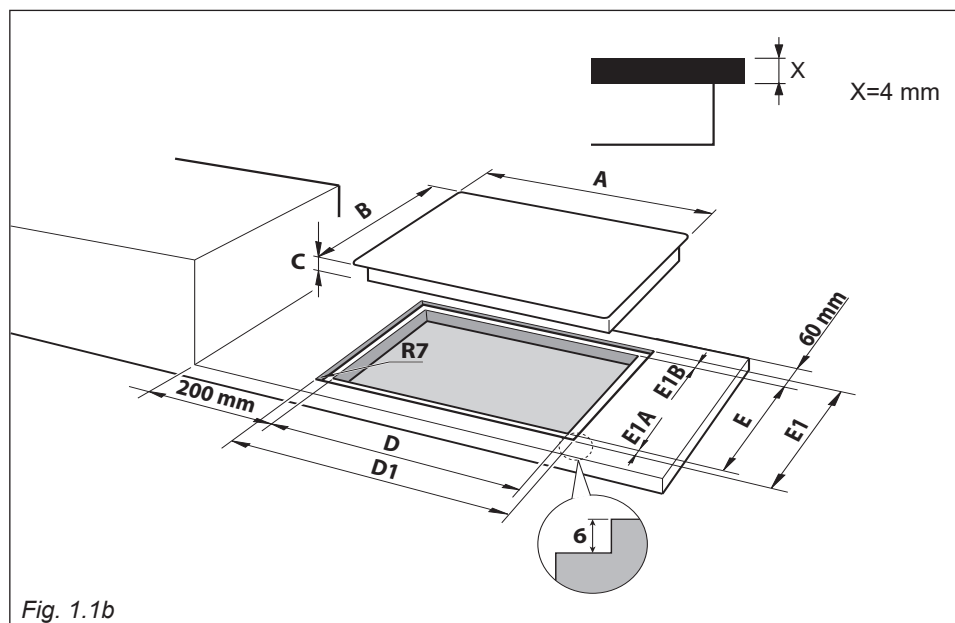
- Una distanza di almeno 40 mm deve essere garantita tra la parte inferiore del piano cottura e qualsiasi mobile, cassetiera o protezione termica installato/a direttamente sotto.
- Se la base del piano cottura è accessibile attraverso il mobile d'incasso o un cassetto dopo l'installazione, un divisorio interno di protezione termica deve essere installato sotto la base del piano cottura come indicato in fig. 1.1d.
- 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, 1.1c).
- 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, 1.1b).
- 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. 1.1c).

INSTALLAZIONE STANDARD



INSTALLAZIONE A FILO (SOLO PER I MODELLI SENZA PROFILO/ METALLICO/I E CON $X=4$)

Qualora si desideri installare il piano cottura a filo con il piano di lavoro è necessario eseguire una fresatura da praticare nel foro di incasso come indicato nella figura 1.1b.

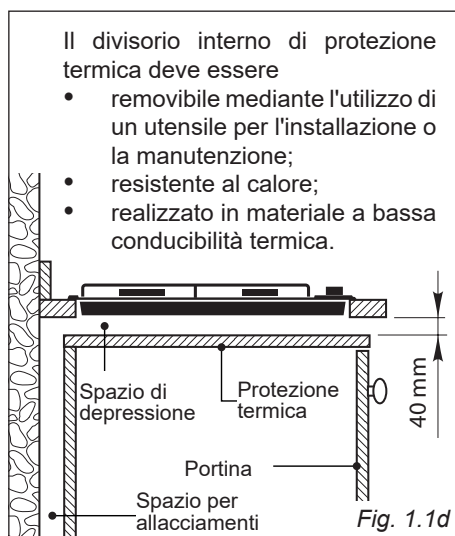
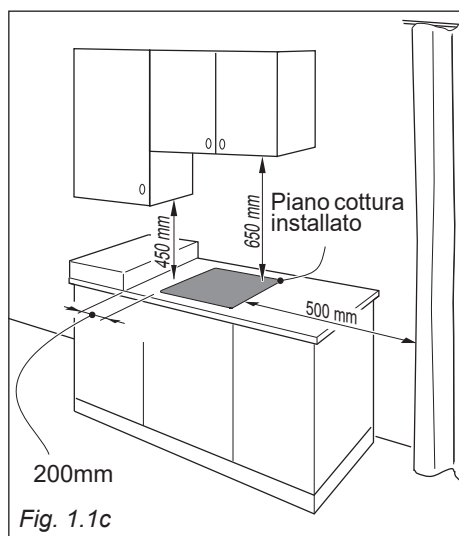
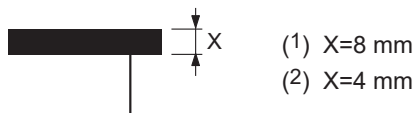


Descrizione	Misure (mm)								
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)
Modelli con larghezza di 90cm	900	510	50 ⁽¹⁾	840	905	480	515	10	25
			54 ⁽²⁾ o 60 ⁽²⁾ fper installazione a filo						

(*) per i modelli con profilo/i metallico/i aggiungere alla misura 4mm per ogni profilo.
Es.: profilo metallico anteriore= B+4mm.

(**) dalla parte superiore del piano di lavoro al fondo del piano cottura.

(***) installazione a filo.

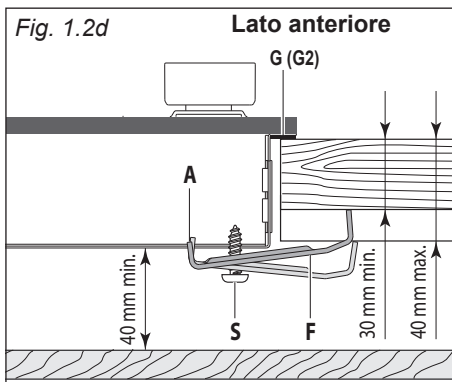
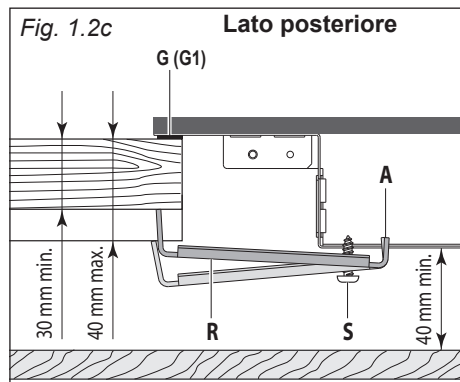
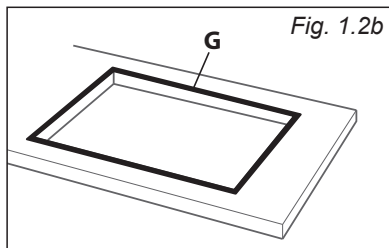
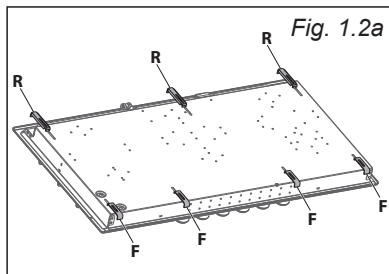


FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

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 oppure 1.1b.
- Stendere la guarnizione "G" attorno ai bordi dello spacco nel mobile, facendo in modo che le giunzioni si sovrappongano agli angoli (fig. 1.2b).
- 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 1.2c, 1.2d. 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. 1.2c, 1.2d).
- Avvitare le viti "S" fino al completo bloccaggio del piano cottura.
- Con un utensile ben affilato rifilare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura.
- Prestare particolare attenzione per non danneggiare la superficie superiore del mobile di incasso.
- Nel caso di installazione a filo con il piano di lavoro, riempire con del silicone le eventuali fessure fra vetro e mobile lungo il perimetro del piano e pulire l'eventuale eccesso.



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).

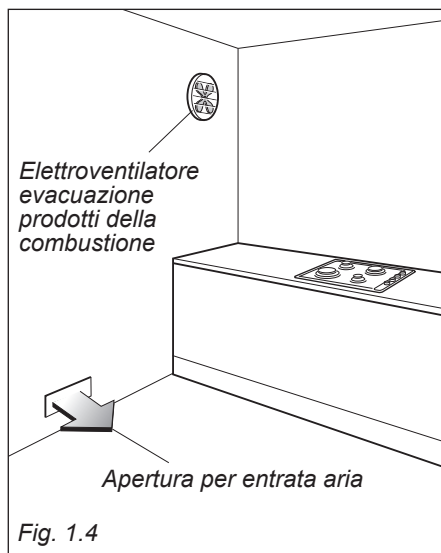
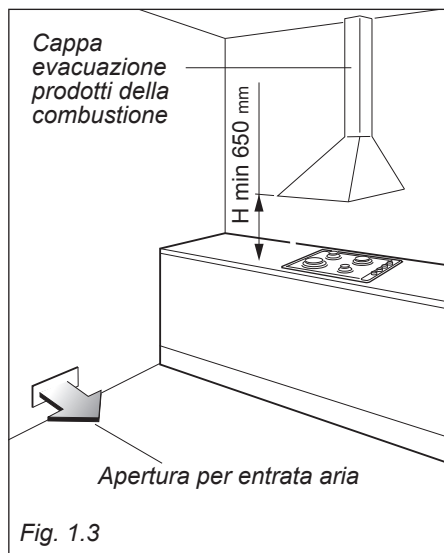
Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

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).



2 PARTE GAS

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 essere 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 essere 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.

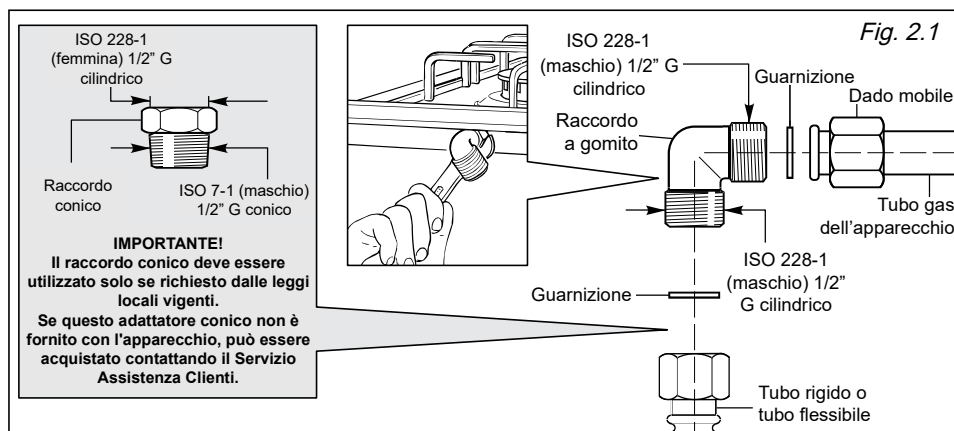
ALLACCIAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

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.**



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 2E3B/P (Paese PL)			G30/G31 37/37 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)	2,50	0,75	80	118
Doppia Corona (DC)	3,80	1,50	98	141

APPORTO D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE DEL GAS = (2 m³/h x kW)	
BRUCIATORI	Apporto d'aria necessario [m³/h]
Ausiliario (A)	2,00
Semirapido (SR)	3,50
Rapido (R)	5,00
Doppia Corona (DC)	7,60

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) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

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

**Bruciatori
Ausiliario,
Semirapido
e Rapido**

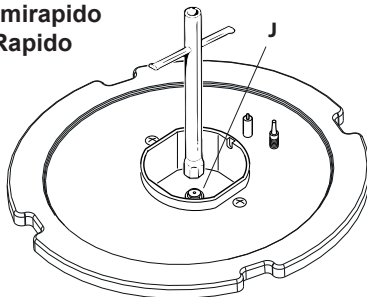


Fig. 2.2a

**Bruciatore doppia
corona**

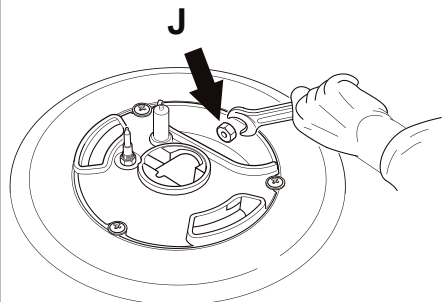


Fig. 2.2b

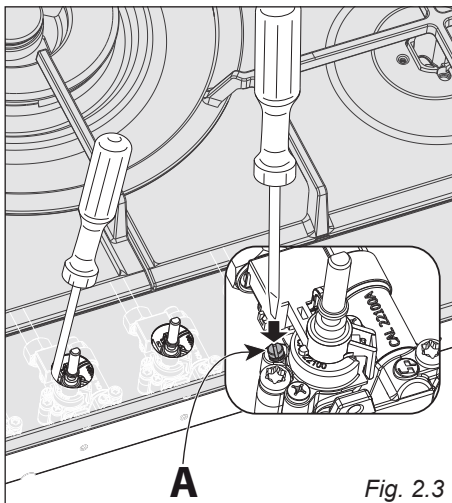
REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI A GAS

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).

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  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

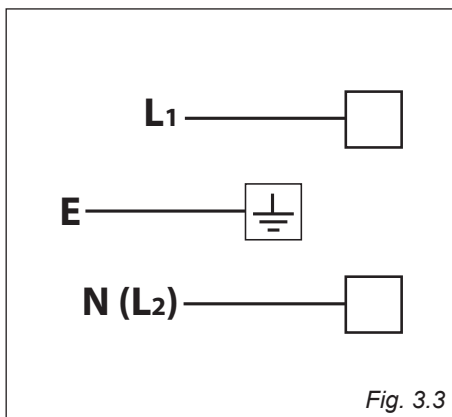
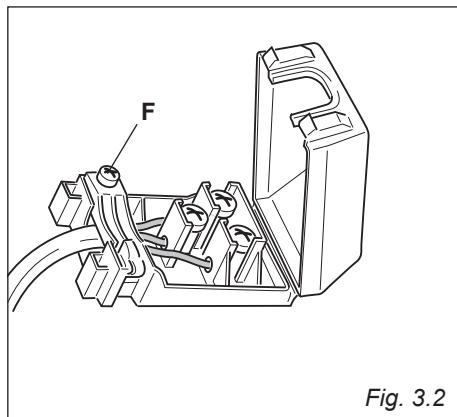
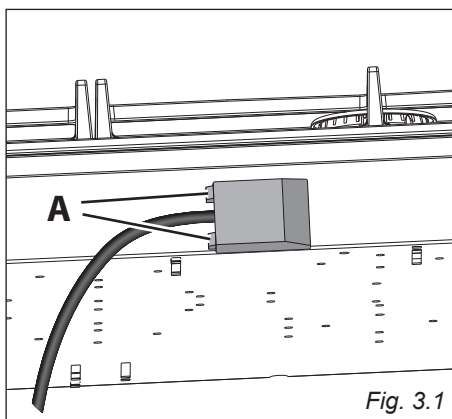
Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

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

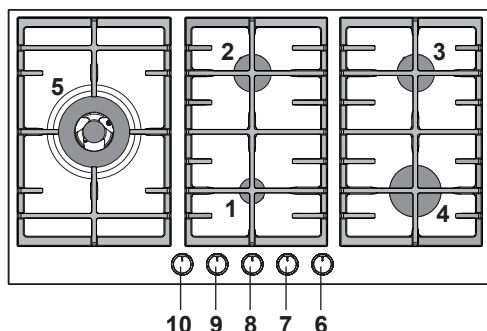
Per collegare il cavo di alimentazione:

- 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.



Consigli per l'utilizzatore



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) | 2,50 kW |
| 5. Bruciatore doppia corona (DC) | 3,80 kW |

CRUSCOTTO COMANDI

- Manopola comando bruciatore (4)
- Manopola comando bruciatore (3)
- Manopola comando bruciatore (2)
- Manopola comando bruciatore (1)
- Manopola comando bruciatore (5)

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

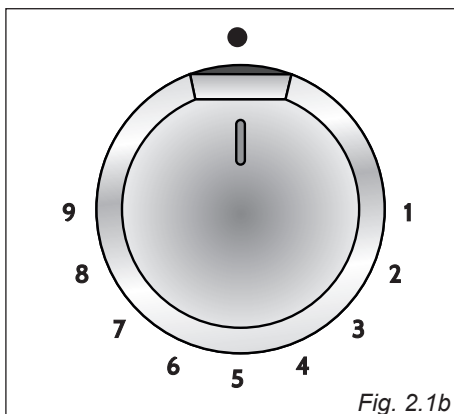
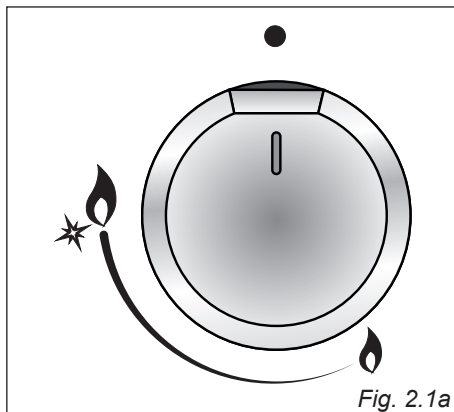
BRUCIATORI A GAS

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

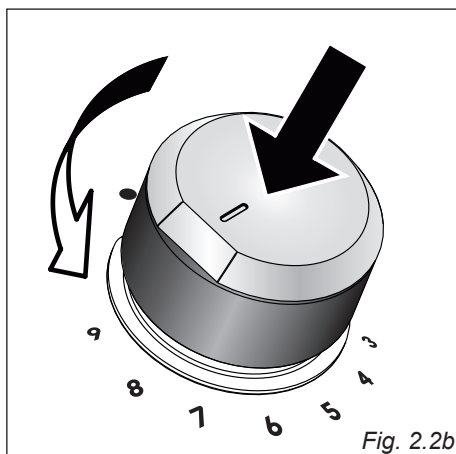
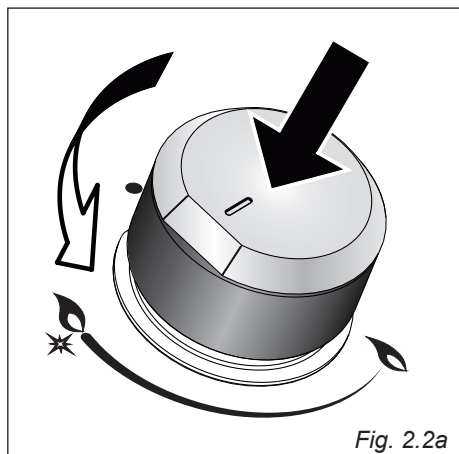
Per accendere il bruciatore:

1. Premere e ruotare la manopola corrispondente (fig. 2.2a o 2.2b) fino alla posizione di portata massima “” o “**9**” 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.



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
non utilizzare pentole concave o convesse		

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.

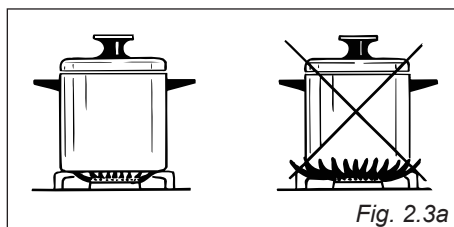


Fig. 2.3a

GRIGLIA SPECIALE PER PENTOLE “WOK” (OPZIONALE)

(fig. 2.4a - 2.4b)

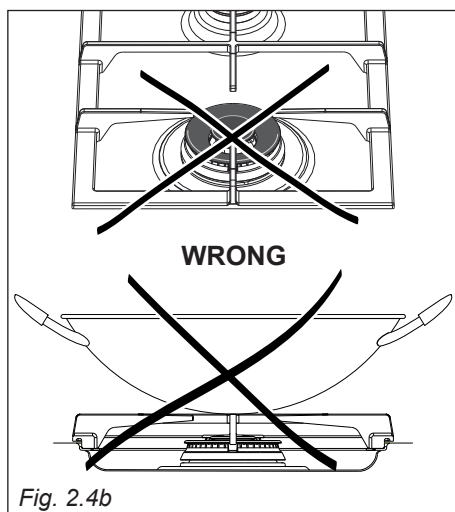
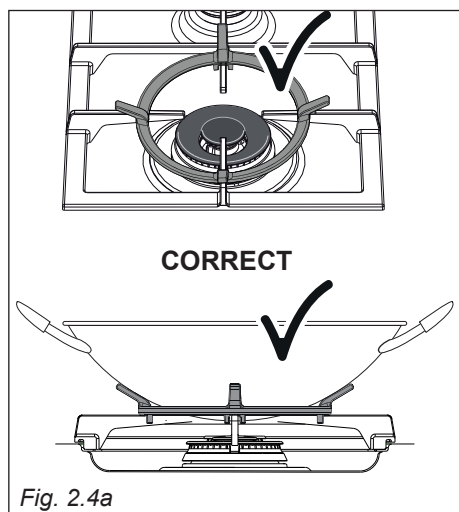
Questa speciale griglia per pentole “WOK” va appoggiata sopra la griglia del bruciatore doppia corona.

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.



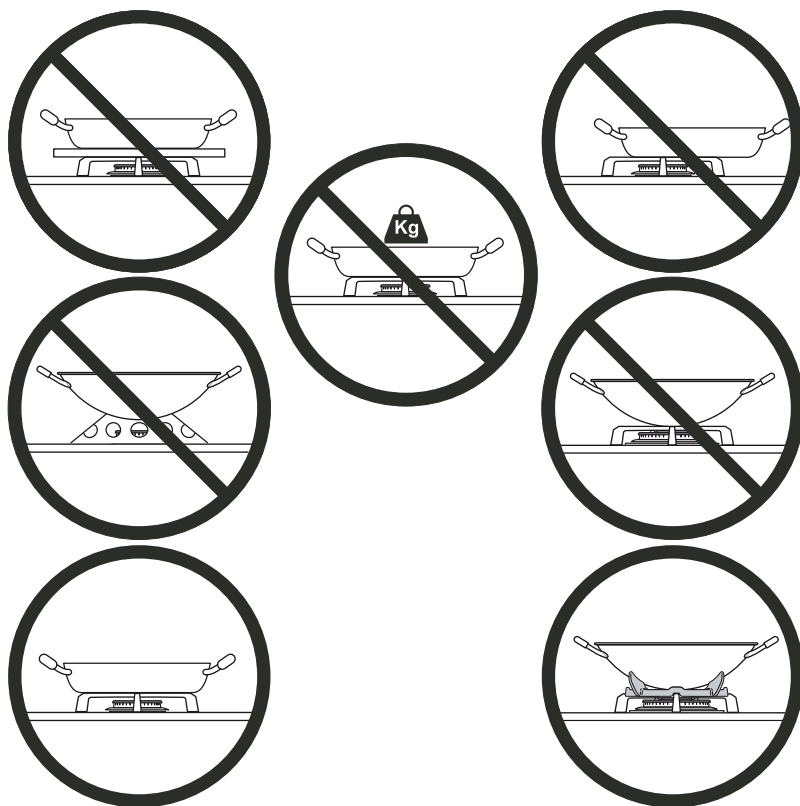
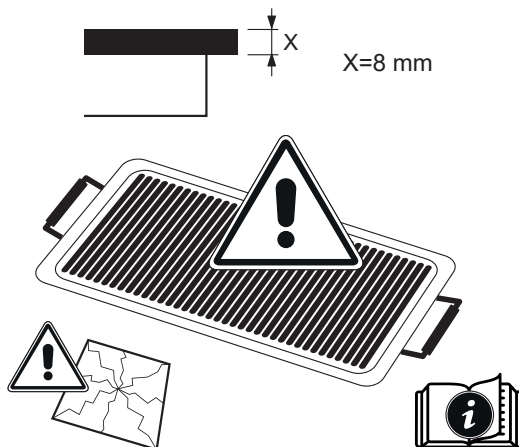


Fig. 2.5

LIMITAZIONI SULL'USO DELLE BISTECCHIERE



IMPORTANTE! Non utilizzare pentole e piastre in ghisa, tegami in terracotta, pietra o materiale refrattario per la grigliatura/tostatura: RISCHIO di rottura del vetro per la forte trasmissione di calore tramite irraggiamento.

INDICAZIONI PER LA CORRETTA GRIGLIATURA

- Per la grigliatura degli alimenti utilizzare esclusivamente bisteccchiere in alluminio anche con rivestimento antiaderente con dimensioni massime di 35 x 28 cm.
- Grigliare solamente sul bruciatore più grande.
- Non posizionare la bisteccchiera su più bruciatori contemporaneamente.
- Per evitare danni irreversibili al piano in vetro, le bisteccchiere possono essere preriscaldare a vuoto per un massimo di 5 minuti. Successivamente abbassare la fiamma e disporre gli alimenti sulla bisteccchiera.
- Non superare mai i 50 minuti di utilizzo.

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Non far funzionare le zone di cottura senza pentole o con pentole vuote.
- Utilizzare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori (vedi paragrafo "SCELTA DEL BRUCIATORE").
- Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.
- Non appoggiare in nessun caso pentole/oggetti sulla superficie in vetro del piano.
- Utilizzare solamente gli accessori forniti in dotazione con l'apparecchio.



IMPORTANTE! Vietato utilizzare diffusori di fiamma sui bruciatori. Rischio rottura piano vetro!



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 detergenti 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.
- **Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.**
- **Importante:** La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti non idonei utilizzati per la pulizia dell'apparecchio.

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.

PULIZIA DEL PIANO IN VETRO

- In caso di sporco difficile, usare un prodotto specifico non abrasivo reperibile in commercio.
- Se si utilizza un detergente, assicurarsi che non sia abrasivo o corrosivo. Polvere abrasiva può danneggiare irreparabilmente la superficie del piano cottura.
- Togliere la polvere con uno straccio umido.
- Tutti i residui di sostanze utilizzate per la pulizia devono essere rimossi.
- Polvere, grassi e liquidi traciati da cibi in ebollizione devono essere rimossi prima possibile. Se si solidificano sarà difficoltoso rimuoverli.
Questo vale particolarmente per miscele di zucchero/sciroppo che corrodono la superficie del vetro se lasciate bruciare sopra di essa.
- Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare la superficie del piano.
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive perché possono graffiare irrimediabilmente la superficie del piano.
- Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati.

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

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.

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.

AVVERTENZA MOLTO IMPORTANTE

Non svitare MAI le viti che fissano le piastre dei bruciatori (fig. 3.1).

Le piastre dei bruciatori possono essere rimosse **SOLTANTO** da personale tecnico autorizzato.

Non rispettando questa condizione si avrà un danneggiamento dell'apparecchiatura con conseguenti seri rischi per l'utente.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi danno derivante dal mancato rispetto di questa condizione.

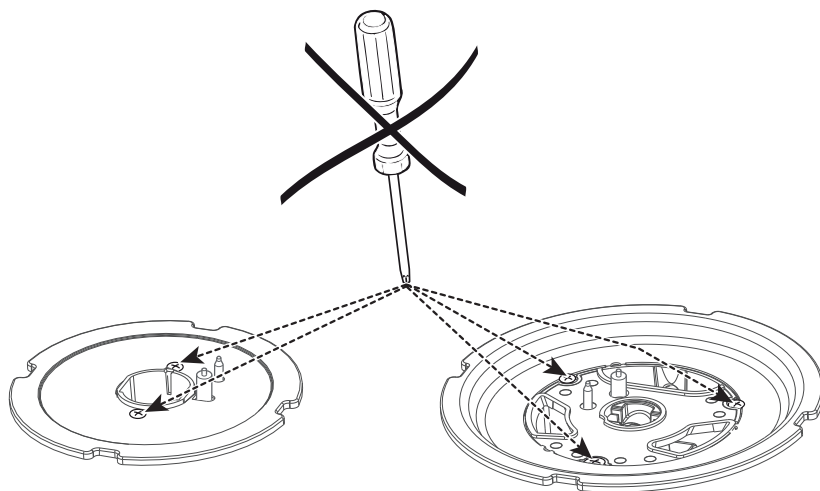


Fig. 3.1

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.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano la superficie rendendola opaca.

I bruciatori e i loro spartifiamma dopo la pulizia devono essere rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.

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

Verificare che l'elettrodo/i "S" (fig. 3.2, 3.4) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Verificare che la/le sonda/e "T" (fig. 3.2, 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.

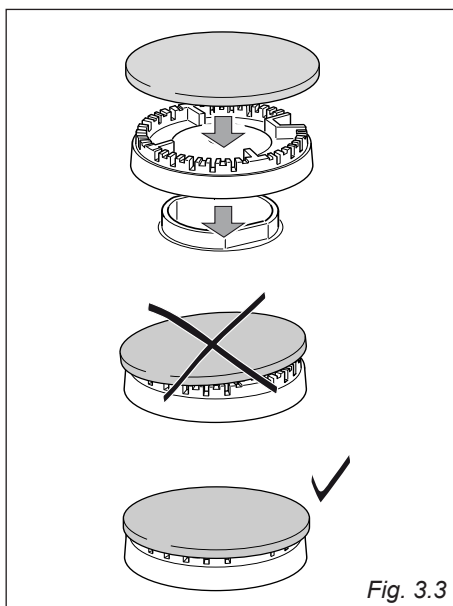
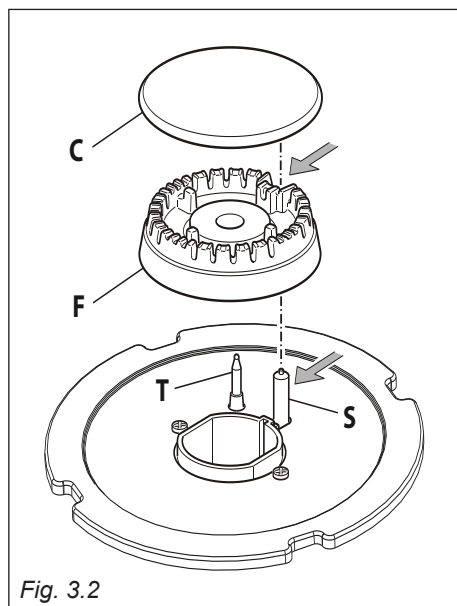
CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI AUSILIARIO, SEMIRAPIDO E RAPIDO

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

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEL BRUCIATORE A DOPPIA CORONA

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

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



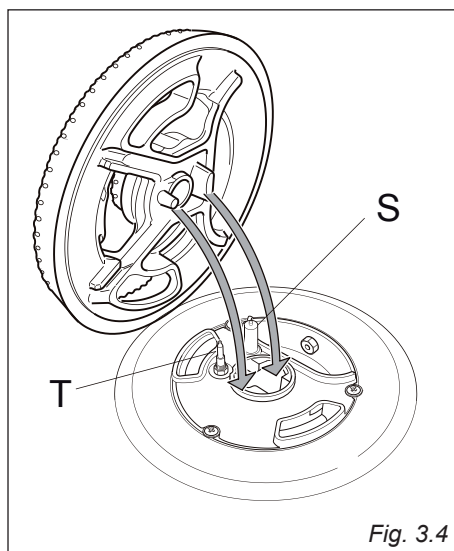


Fig. 3.4

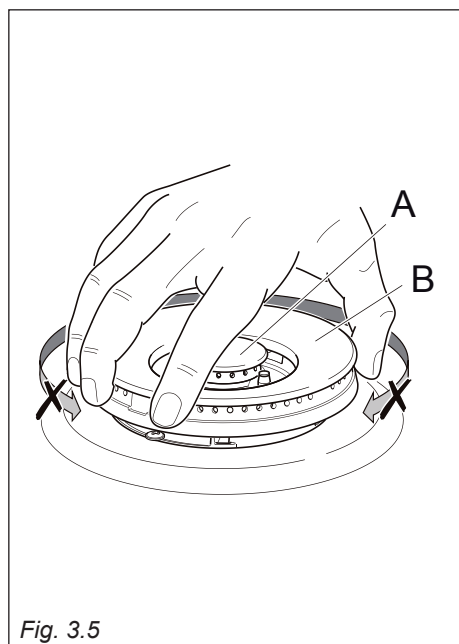


Fig. 3.5

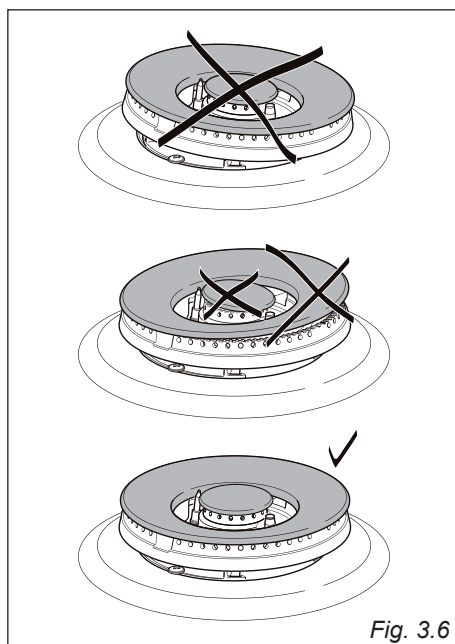


Fig. 3.6

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.

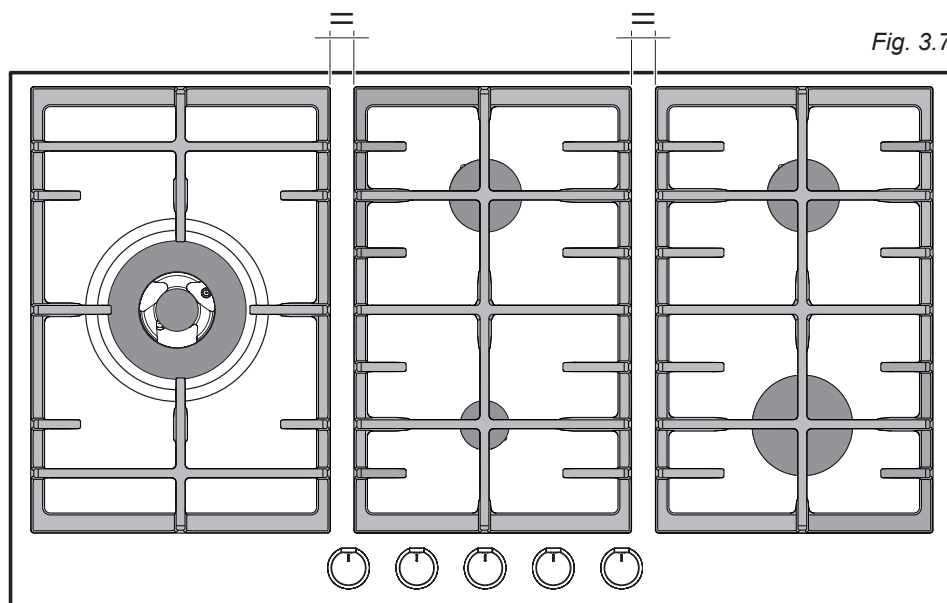
Attenzione! Non lavare in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, devono essere correttamente riposizionati (fig. 3.7).

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

Le griglie devono essere in posizione piana.

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.



IT

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



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

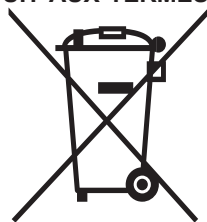
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité du Règlement "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.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- 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'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table est fêlée ou est endommagée, débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de choc électrique et appeler le Service Après-Vente.
- **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.**
- **Installation standard (non affleurante) : Ne pas fixer le four de manière étanche dans l'armoire avec de la silicone ou de colle ; cela rend l'entretien futur plus difficile. Le fabricant ne couvre pas les coûts du retrait du four ni les dommages possibles qui se produiraient lors de ce retrait.**
- **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.

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Pour encastrer la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 1.1a ou 1.1b, 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 1.1d.
- 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 1.1c).
- 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, 1.1b).
- 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. 1.1c).

INSTALLATION STANDARD

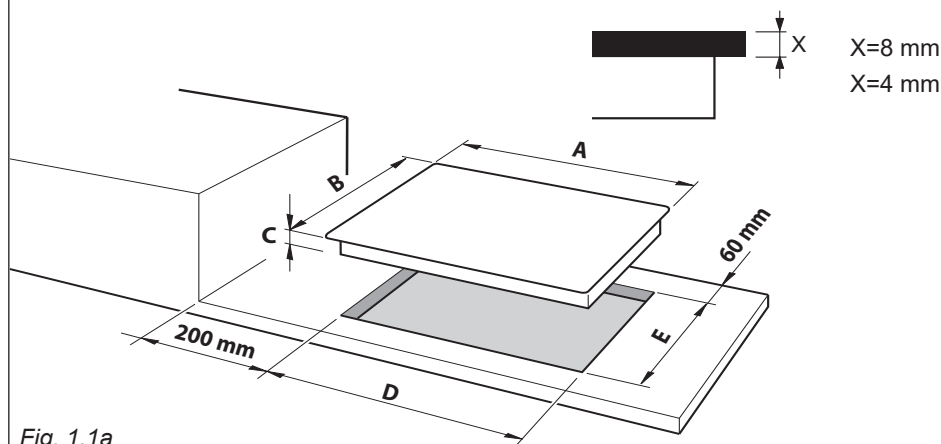


Fig. 1.1a

INSTALLATION AFFLEURANTE

(MODÈLES SANS GARNITURE MÉTALLIQUE ET X=4 UNIQUEMENT)

Si vous souhaitez installer la table de cuisson au ras du plan de travail, il est nécessaire d'effectuer un fraisage dans le trou de la découpe comme indiqué sur les figures. 1.1b.

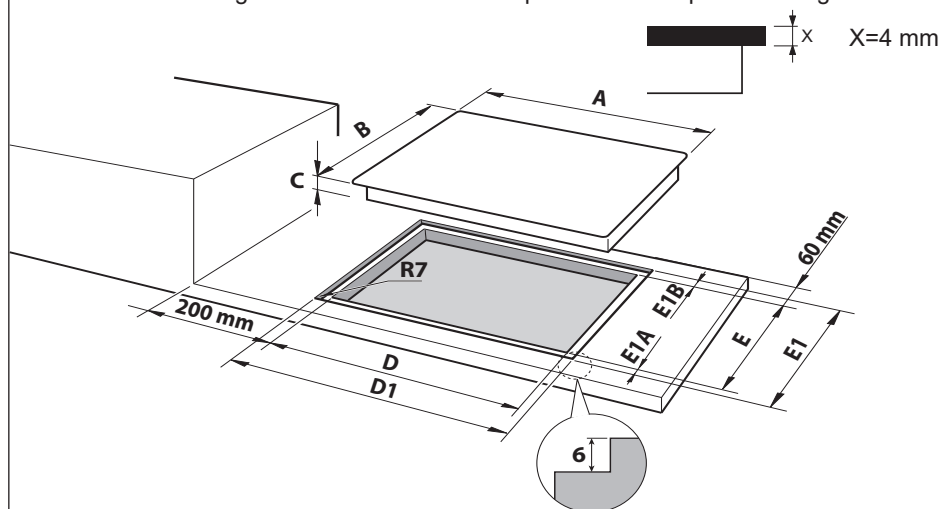


Fig. 1.1b

Description	Dimensions (mm)								
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)
Modèles 90cm de large	900	510	50 ⁽¹⁾	840	905	480	515	10	25
			54 ⁽²⁾						
			ou 60 ⁽²⁾ pour une installation affleurante						

(*) Pour les modèles avec des garnitures métalliques, ajouter 4 mm à la mesure pour chaque garniture.

Exemple: garniture métallique avant = B+4mm.

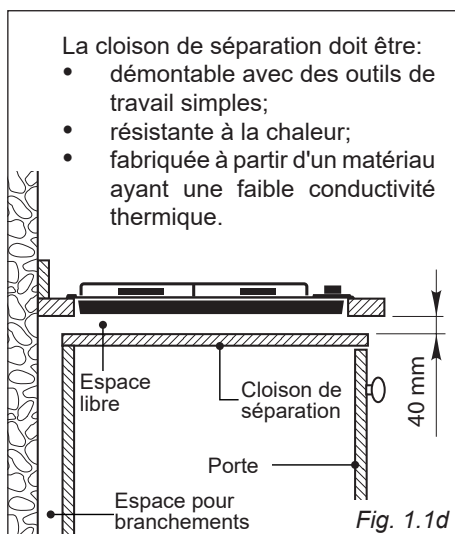
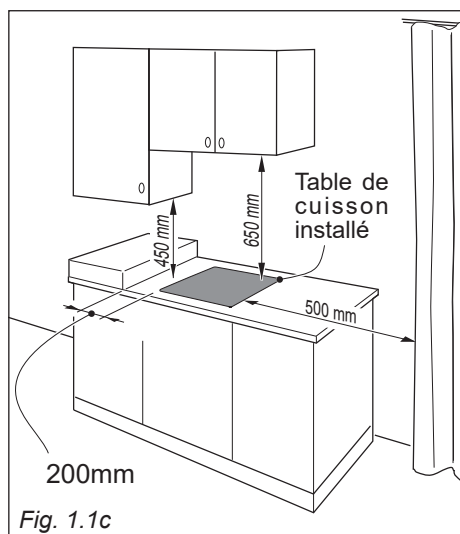
(**) du dessus du boîtier jusqu'à la partie inférieure de l'appareil.

(***) installation affleurante.



(1) X=8 mm

(2) X=4 mm

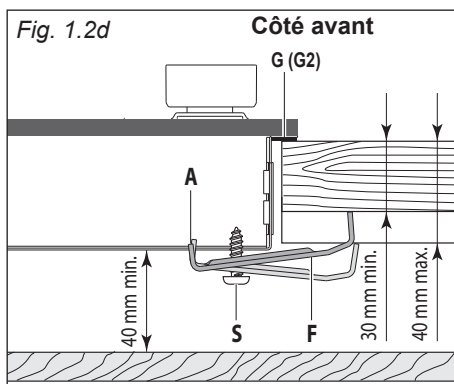
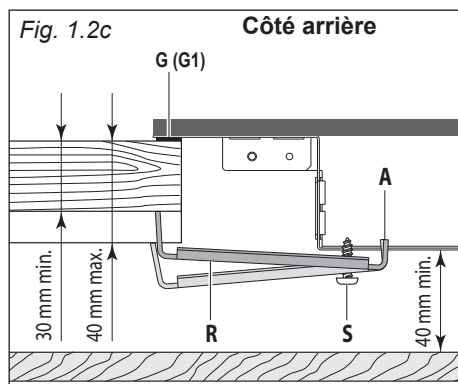
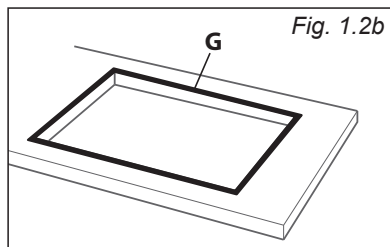
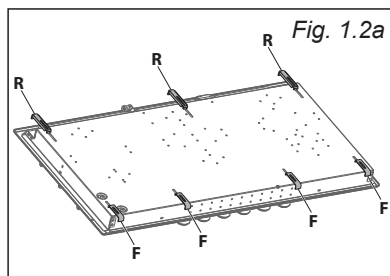


FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

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 ou 1.1b.
- 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 (fig. 1.2b).
- 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 1.2c, 1.2d. 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. 1.2c, 1.2d).
- 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.
- Si la table de cuisson va être installée au ras du plan de travail, remplir les espaces entre le verre et le périmètre du plan de travail avec du silicone isolant, puis essuyer l'excédent.



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.

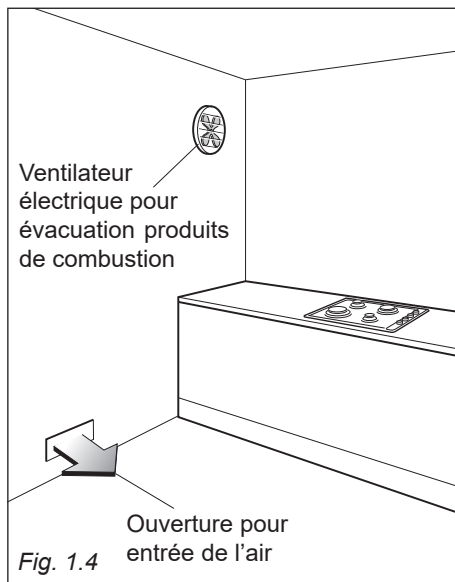
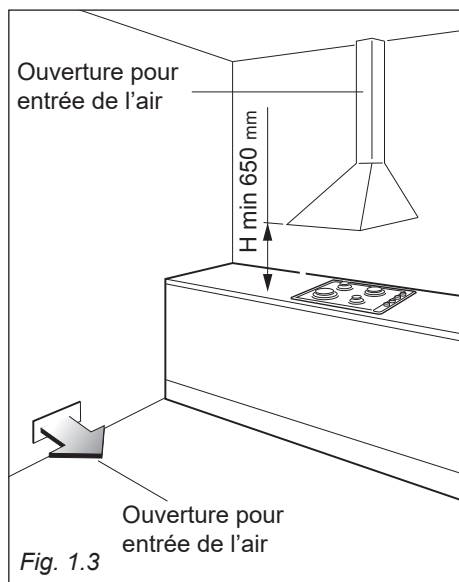
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine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



2 PARTIE GAZ

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.

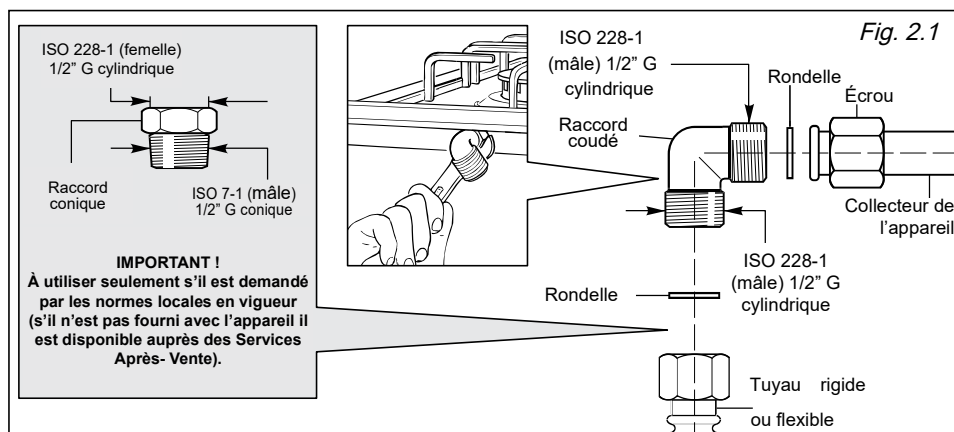
RACCORDEMENT AU GAZ

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 manière 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)	2,50	0,75	80
Double couronne (DR)	3,80	1,50	98

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 2E3B/P (Destination PL)			G30/G31 37/37 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)	2,50	0,75	80	118
Double couronne (DR)	3,80	1,50	98	141

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m ³ /h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	5,00
Double couronne (DR)	7,60

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) 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.

Brûleurs auxiliaire
semi-rapide,
et rapide

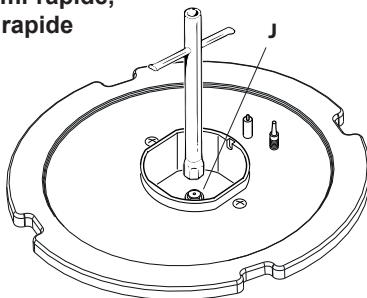


Fig. 2.2a

Brûleurs Double
couronne

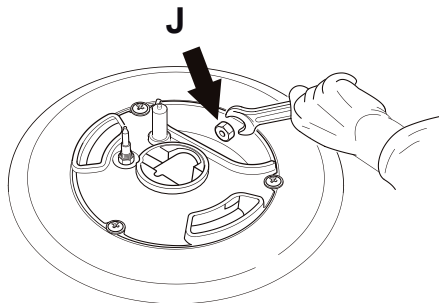


Fig. 2.2b

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).

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

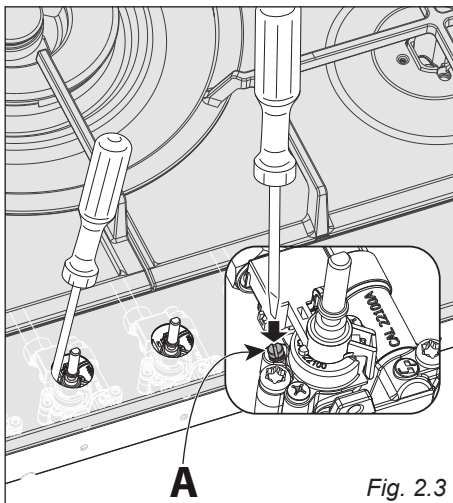


Fig. 2.3

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 pour 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  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.

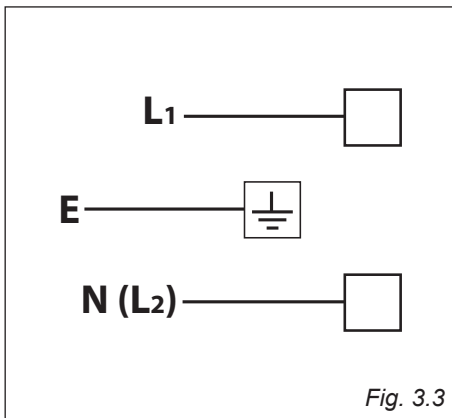
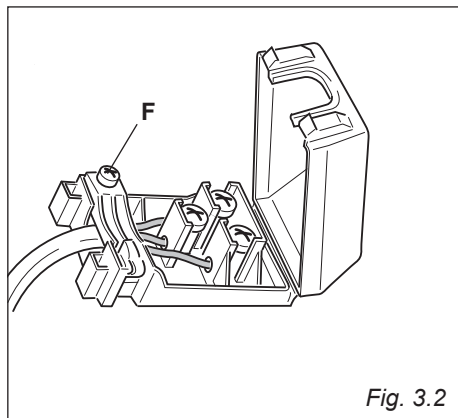
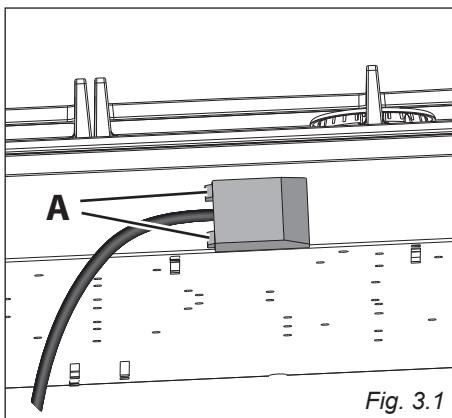
BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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:

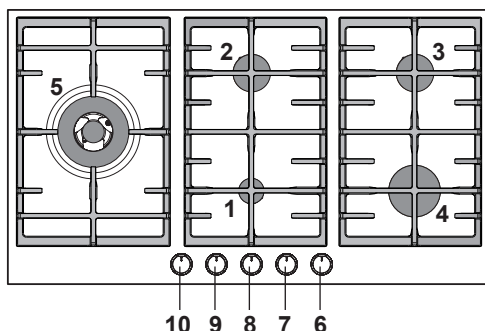
- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 3.1).
- Ouvrir le serre-câble, en dévissant la vis "F" (fig. 3.2), dévisser les vis des bornes et enlever le câble.
- Le nouveau câble d'alimentation, de type et de section adéquats, est raccordé au bornier 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.



Conseils pour les utilisateurs

Fig. 1.1



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) | 2,50 kW |
| 5. Brûleur Double couronne (DR) | 3,80 kW |

DESCRIPTION DES COMMANDES

6. Manette commande brûleur (4)
7. Manette commande brûleur (3)
8. Manette commande brûleur (2)
9. Manette commande brûleur (1)
10. Manette commande brûleur (5)

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:

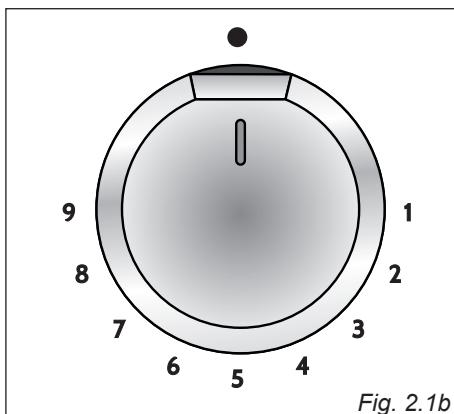
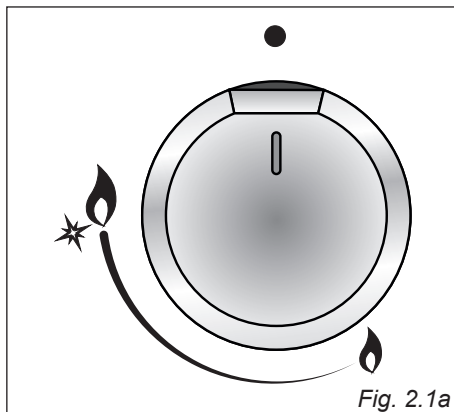
L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

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 BRULEURS

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.

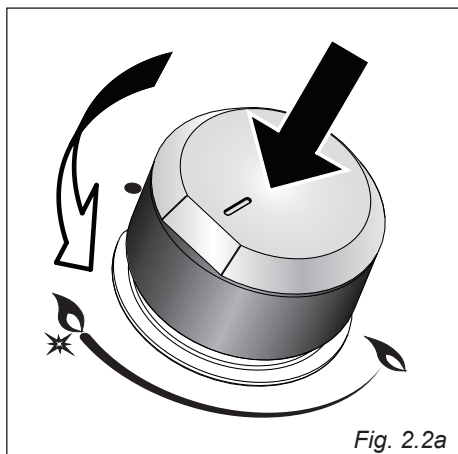


Fig. 2.2a

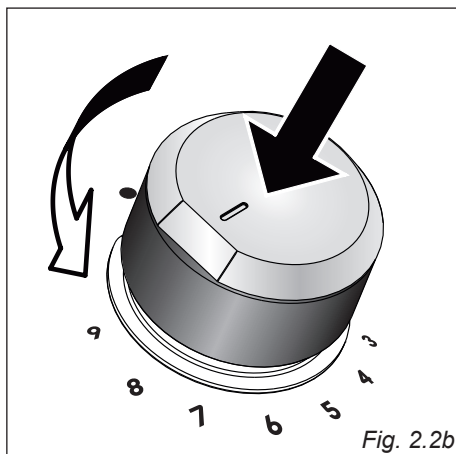


Fig. 2.2b

CHOIX DU BRULEUR

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		
BRULEURS	MIN.	MAX.
Auxiliaire	6 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Double couronne	26 cm	28 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

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.

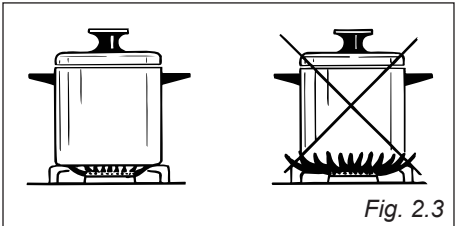


Fig. 2.3

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES “WOK” (EN OPTION)

(fig. 2.4a - 2.4b)

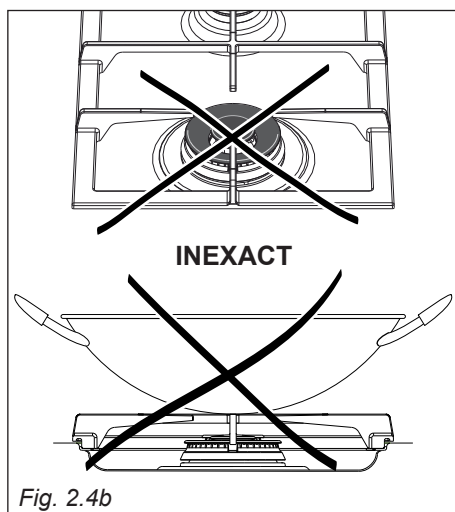
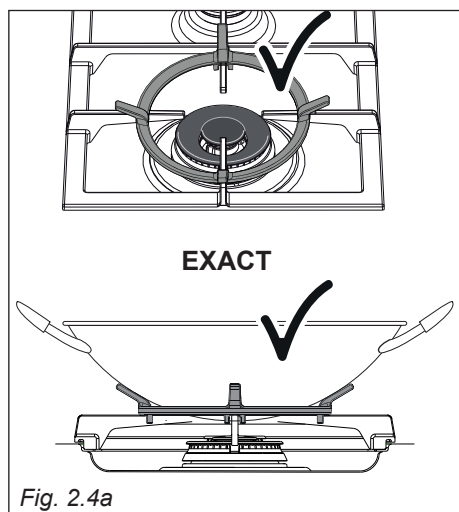
Cette grille spéciale pour marmites “WOK” se pose sur la grille du brûleur à double couronne.

ATTENTION:

- Ne pas utiliser de marmites type “wok” sans cette grille spéciale correctement en place.
- 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.



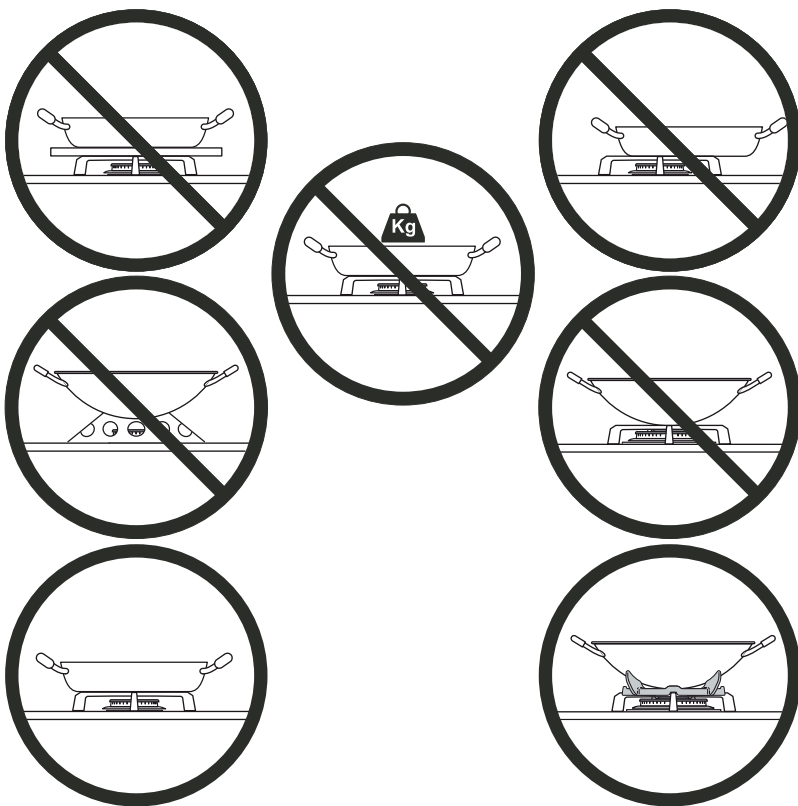
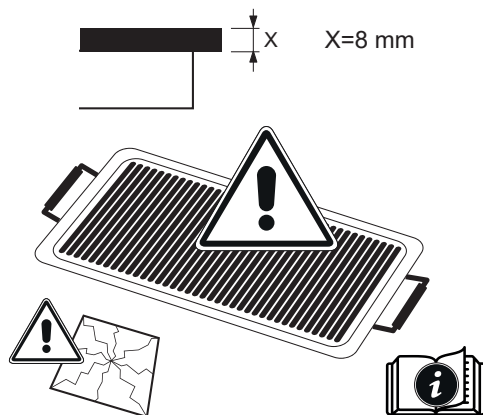


Fig. 2.5

RESTRICTIONS QUANT À L'UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE



IMPORTANT ! Ne pas utiliser de casseroles ou de plats en fonte, ni de marmite en terre cuite, en grès ou dans un matériau réfractaire pour griller : RISQUE de bris de verre en raison de la transmission de chaleur extrême par irradiation.

INSTRUCTIONS POUR GRILLER CORRECTEMENT

- Lorsque l'on grille des aliments, utiliser uniquement des plaques chauffantes en aluminium (elles peuvent aussi avoir un revêtement anti-adhérent) mesurant au maximum 35x28 cm.
- Utiliser uniquement le plus grand brûleur pour griller.
- Ne pas placer la plaque chauffante sur plusieurs brûleurs à la fois.
- Afin d'éviter d'endommager de manière permanente la table de cuisson vitrée, ne jamais préchauffer de plaques chauffantes vides pendant plus de 5 minutes. Puis réduire la chaleur et placer les aliments sur la plaque chauffante.
- Ne jamais faire fonctionner pendant plus de 50 minutes.

NOTES IMPORTANTES

- Ne pas faire fonctionner les zones de cuisson sans casseroles ou si les casseroles sont vides.
- Utiliser des casseroles dont le diamètre est adapté à la taille du brûleur (voir chapitre " CHOIX DU BRÛLEUR ").
- Toujours s'assurer que la casserole est au centre de la zone de cuisson.
- Ne pas utiliser la surface en verre de la plaque de cuisson pour stocker des casseroles ou d'autres objets lorsque l'on ne les utilise pas.
- Utiliser uniquement les accessoires fournis avec l'appareil.



**IMPORTANT ! Ne jamais utiliser de diffuseurs de flamme sur les brûleurs.
Risque de rupture de la plaque de cuisson !**



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.
- **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- **Important :** Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

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.

NETTOYAGE DE LA TABLE EN VERRE

- Retirer les déversements et d'autres types d'incrustations en utilisant uniquement des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou d'acides à base de chlore.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- Il faut enlever le plus vite possible la poussière, le gras et les liquides provenant d'aliments qui ont débordé à l'ébullition. Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.
- Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.

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

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.

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.

AVERTISSEMENT IMPORTANT

Ne JAMAIS dévisser les vis qui fixent les plaques des brûleurs (fig. 3.1).

Les plaques des brûleurs peuvent être enlevées SEULEMENT par du personnel autorisé.

Si cette condition n'est pas respectée l'appareil pourrait s'endommager causant des risques graves pour l'utilisateur.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de cette condition.

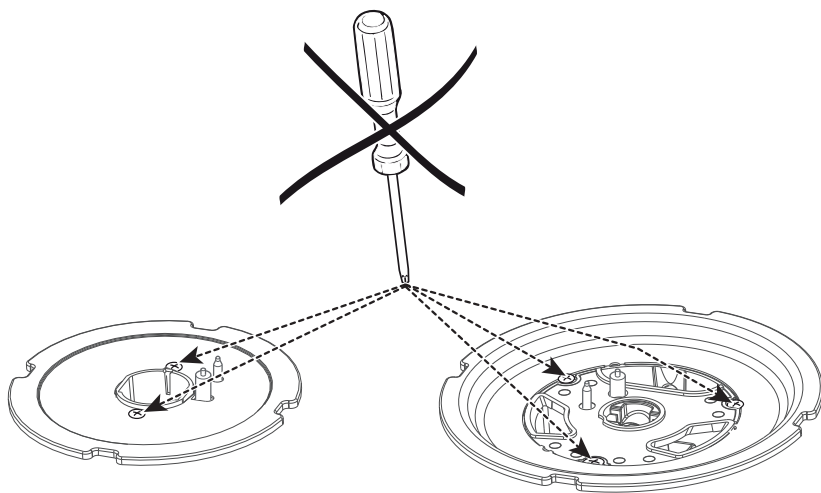


Fig. 3.1

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. 3.2, 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. 3.2, 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

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

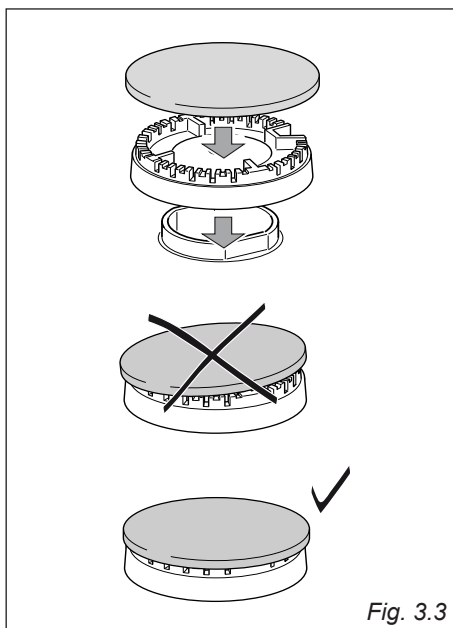
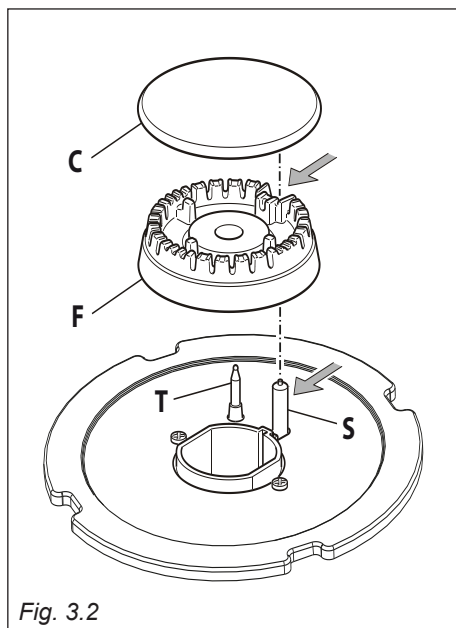
MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A DOUBLE COURONNE

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 3.4).

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).



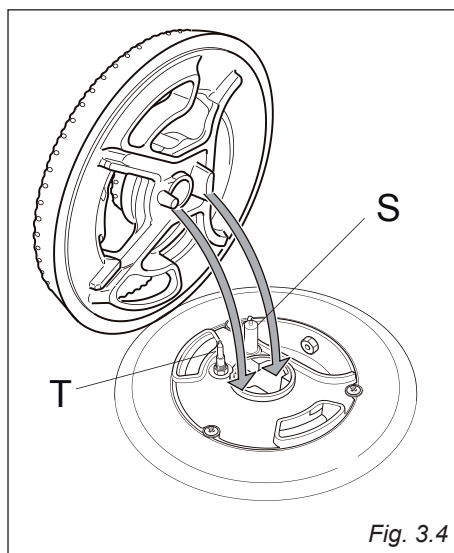


Fig. 3.4

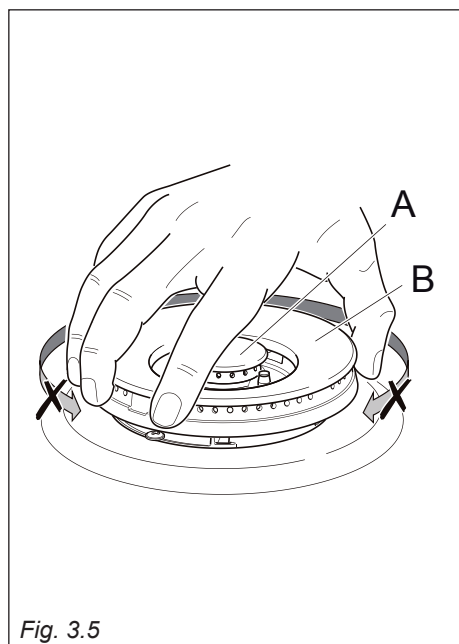


Fig. 3.5

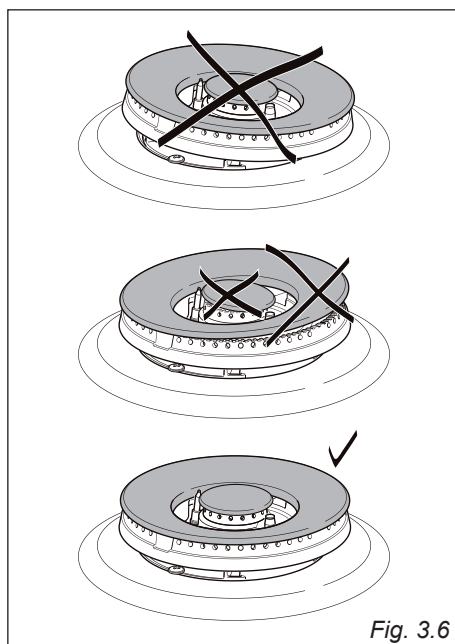


Fig. 3.6

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 correctement remises en place (fig 3.7).

Il est très important de vérifier le positionnement parfait des grilles, car une position incorrecte peut être la cause de graves anomalies.

La grille doit être correctement placée.

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.

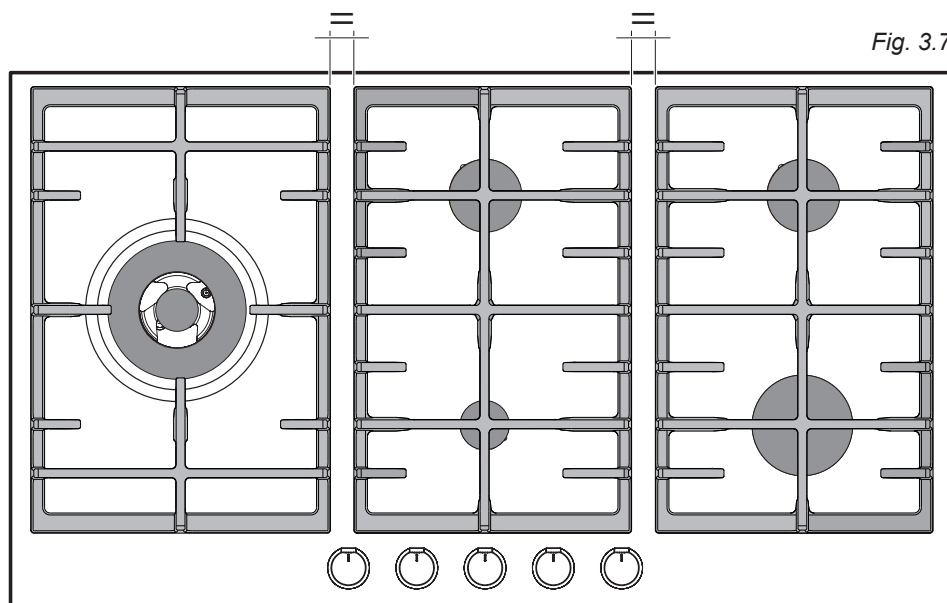


Fig. 3.7

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

Estimado/a cliente/a:

Gracias por haber comprado y dado su preferencia a nuestro producto.

A continuación le indicamos una serie de precauciones y recomendaciones de seguridad por su propia seguridad y la de terceros. También le permitirán sacar el máximo partido de las funciones que ofrece su electrodoméstico.

Por favor, conserve este folleto con cuidado. Puede ser útil en el futuro, ya sea para usted o para otros en caso de que surjan dudas relacionadas con su funcionamiento.

Este electrodoméstico solo debe utilizarse para la finalidad para la que se ha diseñado explícitamente, es decir, para cocinar alimentos. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y, por lo tanto, peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o ilógico del electrodoméstico.

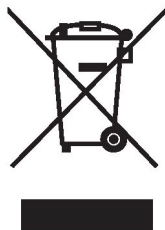
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este electrodoméstico se ha diseñado para usarse solo para cocinar. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.
- Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con:
 - Requisitos de seguridad del Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos de gas;
 - Requisitos de seguridad de la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión;
 - Requisitos de seguridad de la Directiva 2014/30/UE sobre CEM;
 - Requisitos de la Directiva 93/68/CEE;
 - Requisitos de la Directiva 2011/65/UE.



INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA CE 2012/19/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse con los desechos urbanos. Debe llevarse a un centro especial de recogida diferenciada de residuos de la autoridad local o a un distribuidor que preste este servicio. La eliminación por separado de los electrodomésticos evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite recuperar los materiales constitutivos para obtener notables ahorros en energía y recursos. Como recordatorio de la necesidad de deshacerse por separado de los electrodomésticos, el producto está marcado con un contenedor de basura tachado.



PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

IMPORTANTE: Este electrodoméstico está diseñado y fabricado únicamente para cocinar alimentos en un entorno doméstico (hogar), y no es adecuado para aplicaciones no domésticas, por lo que no debe utilizarse en un entorno comercial.

La garantía del electrodoméstico se invalidará si el aparato se utiliza en un entorno no doméstico, es decir, un entorno semicomercial, comercial o comunitario.

Lea detenidamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el electrodoméstico.

- Este aparato ha sido diseñado y fabricado de conformidad con las normas aplicables a los aparatos de cocción domésticos, incluidas las relativas a las temperaturas de superficie. Algunas personas con piel sensible pueden tener una percepción de temperatura más pronunciada con algunos componentes, aunque estas partes están dentro de los límites permitidos por las normas.
La seguridad total del aparato también depende del uso correcto, por lo que recomendamos siempre prestar una atención extrema al usar el producto, especialmente en presencia de niños.
- Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice y consulte a su proveedor o a un técnico cualificado.
- Los elementos del embalaje (p. ej. bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.
- Algunos electrodomésticos se suministran con una película protectora sobre las piezas de acero y aluminio. **Esta película debe retirarse antes de usar el aparato.**
- **IMPORTANTE:** Se recomienda usar ropa y guantes de protección adecuados al manipular o limpiar este electrodoméstico.
- No intente modificar las características técnicas del aparato, ya que el uso de este podría resultar peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente resultante de la inobservancia de esta condición.

- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico solo debe instalarse en una habitación con ventilación permanente, de conformidad con la normativa aplicable.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No lleve a cabo operaciones de limpieza o mantenimiento del aparato sin que haya sido previamente desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.
- No utilice un limpiador de vapor, porque la humedad puede penetrar en el aparato y hacer que este deje de ser seguro.
- No cubra la placa con papel de aluminio.
- No toque el aparato si tiene las manos (o los pies) mojados o húmedos.
- No use el aparato si está descalzo.
- Si decide dejar de utilizar este aparato (o sustituirlo por otro modelo), antes de eliminarlo, se recomienda que se deje inoperativo de manera apropiada de acuerdo con las normas de salud y protección del medio ambiente, garantizando en particular que todas las partes potencialmente peligrosas queden inofensivas, especialmente en relación con los niños que puedan jugar con los aparatos no utilizados.
- Los diferentes componentes del aparato son reciclables. Deséchelos de acuerdo con la normativa vigente en su país. Si va a desechar el aparato, retire el cable de alimentación.
- Después de su uso, asegúrese de que los mandos estén en la posición de apagado.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan los riesgos que esto implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben dejarse en manos de niños sin supervisión.

- El fabricante declina toda responsabilidad por daños personales o materiales causados por un uso inadecuado o incorrecto del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan, y permanecen calientes durante algún tiempo después del uso.
 - Debe prestarse atención para no tocar los elementos calientes de la placa.
 - Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Asegúrese de que los cables eléctricos que conecten otros electrodomésticos en la proximidad de la placa de cocción no puedan entrar en contacto con esta.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa vitrocerámica.
- No deje caer objetos pesados o afilados sobre la placa vitrocerámica.
- No raye la placa vitrocerámica con objetos punzantes. No utilice la placa vitrocerámica como encimera.
- **ADVERTENCIA:** Si la placa de cocción está agrietada o dañada por la caída de objetos, etc., desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y llame al Servicio de Atención al Cliente.
- **ADVERTENCIA:** Cuando el producto se instala correctamente, cumple todos los requisitos de seguridad establecidos para este tipo de categoría de producto. Sin embargo, se debe tener especial cuidado alrededor de la parte inferior del aparato, ya que esta zona no está diseñada o prevista para ser tocada, y puede contener bordes afilados o ásperos que pueden causar lesiones.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.

- Si el cable de alimentación está dañado, solo debe ser reemplazado por un agente de servicio autorizado para evitar un peligro.
- Si el electrodoméstico no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, o con otros medios de desconexión de la red eléctrica que tengan una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa bajo condiciones de sobretensión de categoría III, se deben incorporar medios de desconexión en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Debe prestarse atención para no tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

ETIQUETADO ENERGÉTICO/ECODISEÑO

- Reglamento (UE) n.º 66/2014 de la Comisión (por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo).

Referencia a los métodos de medición y cálculo utilizados para establecer el cumplimiento de los requisitos anteriores:

- Norma EN30-2-1 (placas de cocina: quemadores de gas).

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO, CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

PLACA DE COCCIÓN

QUEMADORES DE GAS

- Es importante que el diámetro del recipiente para cocinar sea adecuado al tamaño del quemador para no comprometer la alta potencia de los quemadores y no desperdiciar energía. Un recipiente pequeño sobre un quemador grande no alcanza el punto de ebullición en un tiempo más corto, ya que la capacidad de absorción de calor de una masa líquida depende del volumen y de la superficie del recipiente.
- Evite mantener un quemador encendido sin nada en él (sin recipiente).

CONSEJOS ***para el*** ***INSTALADOR***

IMPORTANTE:

- El aparato está diseñado y aprobado únicamente para uso doméstico, y no debe instalarse en un entorno comercial, semicomercial o comunitario.
Su producto no estará garantizado si se instala en cualquiera de los entornos anteriores y podría afectar a cualquier seguro a terceros o de responsabilidad civil que pueda tener.
- Este electrodoméstico debe ser instalado, regulado y adaptado para funcionar solo por una persona autorizada, de acuerdo con la normativa local vigente y en observación de las instrucciones suministradas por el fabricante.
El incumplimiento de esta condición invalidará la garantía.
- El electrodoméstico debe instalarse conforme a la normativa vigente en su país y en observación de las instrucciones del fabricante.
- Los técnicos de instalación deberán cumplir las leyes vigentes en materia de ventilación y evacuación de gases de escape.
- Una instalación incorrecta, por la que el fabricante no acepta ninguna responsabilidad, podría causar lesiones personales o daños.
- El mantenimiento de este aparato debe dejarse exclusivamente en manos de personal autorizado.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar operaciones de mantenimiento o reparaciones.
- **Importante: Se recomienda usar ropa y guantes de protección adecuados al manipular o instalar este electrodoméstico.**
- **Estas placas están diseñadas para insertarse en encimeras de cocina de 600 mm de profundidad, con superficie de trabajo de 30 a 40 mm de grosor.**
- **El electrodoméstico debe colocarse en unidades resistentes al calor.**
- **Las paredes de las unidades no deben ser más altas que la superficie de trabajo y deben ser capaces de resistir temperaturas de 70 °C por encima de la temperatura ambiente.**
- **Señalamos que el adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe soportar temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar la delaminación.**
- **Instalación estándar (no empotrada): No selle la placa de cocción a la encimera con silicona o pegamento; esto dificulta el mantenimiento futuro. El fabricante no se hará cargo de los gastos de desmontaje de la placa de cocción, ni de los daños causados por dicho desmontaje.**
- **No instale el electrodoméstico cerca de materiales inflamables (p. ej. cortinas).**

¡ADVERTENCIA!

Cuando el producto se instala correctamente, cumple todos los requisitos de seguridad establecidos para este tipo de categoría de producto. Sin embargo, se debe tener especial cuidado alrededor de la parte inferior del aparato, ya que esta zona no está diseñada o prevista para ser tocada, y puede contener bordes afilados o ásperos que pueden causar lesiones.

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

Para instalar la placa en el mueble de cocina hay que hacer un orificio con las dimensiones indicadas en la Fig. 1.1a o 1.1b, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Deberá existir un hueco de ventilación de 40 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier armario, cajón o barrera de protección térmica.
- Si la base de la placa de cocción es accesible a través de un armario o cajón después de la instalación, se debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción como se indica en la fig. 1.1d.
- La placa debe mantenerse a no menos de 200 mm de cualquier pared lateral (del borde lateral del corte - Fig. 1.1a, 1.1b, 1.1c).
- La placa debe instalarse al menos a 60 mm de la pared (del borde trasero del corte - Fig. 1.1a, 1.1b).
- Debe haber una distancia de al menos 650 mm entre la placa y cualquier armario o campana extractora situados justo encima (véase la Fig. 1.1c).

INSTALACIÓN ESTÁNDAR

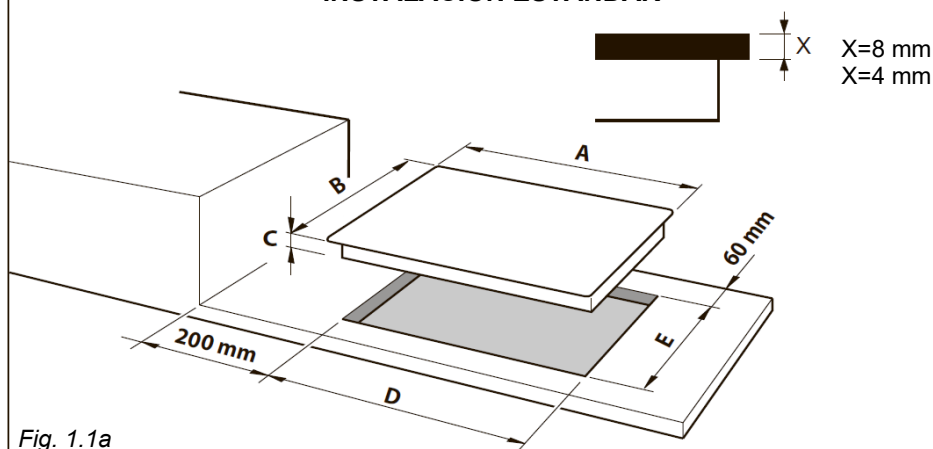


Fig. 1.1a

MONTAJE RASANTE (SOLO MODELOS SIN EMBELLECEDOR/ES METÁLICO/S Y X=4)

Si desea instalar la placa a ras de la encimera, es necesario realizar un rebaje en el agujero recortado, como puede verse en la fig. 1.1b.

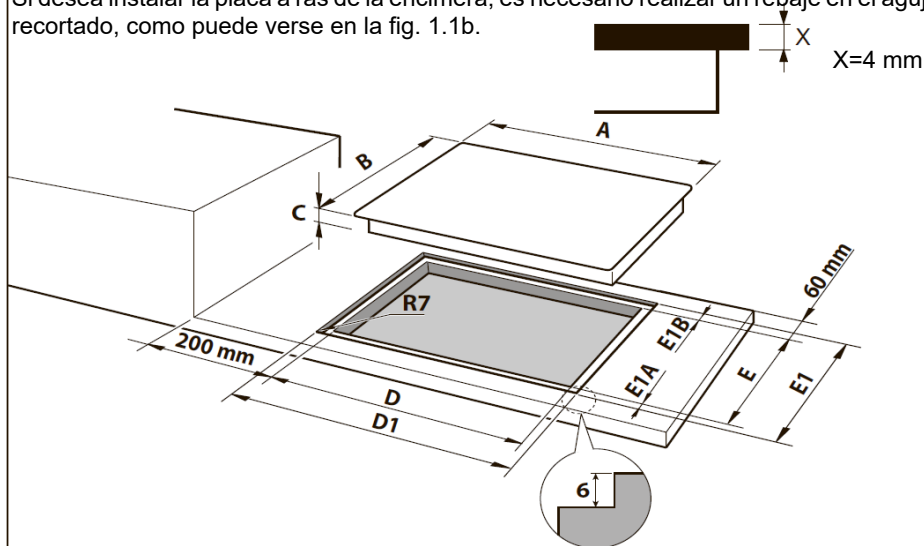
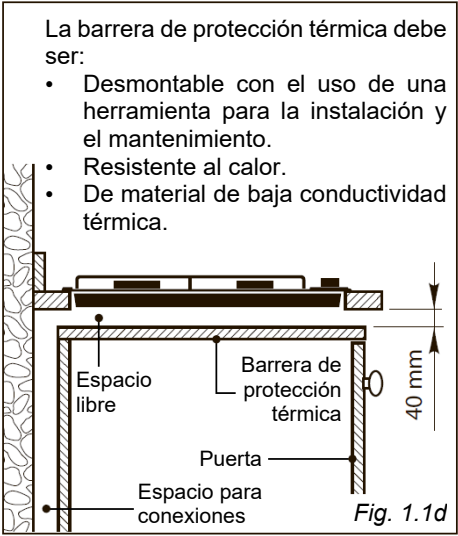
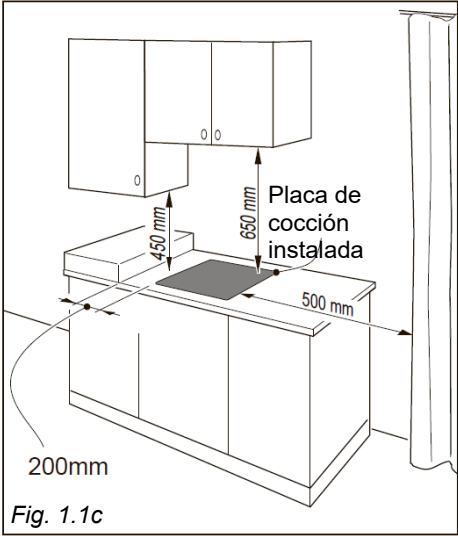
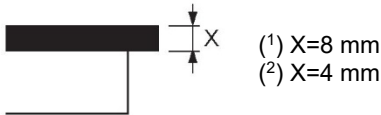


Fig. 1.1b

Descripción	Medidas (mm)								
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)
Modelos de 90 cm de ancho	900	510	50 ⁽¹⁾	840	905	480	515	10	25
			54 ⁽²⁾						
			o 60 ⁽²⁾ para montaje rasante						

- (*) Para los modelos con embellecedores metálicos, añada 4 mm a la medida de cada embellecedor.
Ejemplo: embellecedor metálico delantero= B+4mm.
- (**) desde la parte superior de la encimera hasta la parte inferior de la placa de cocción.
- (***) montaje rasante.

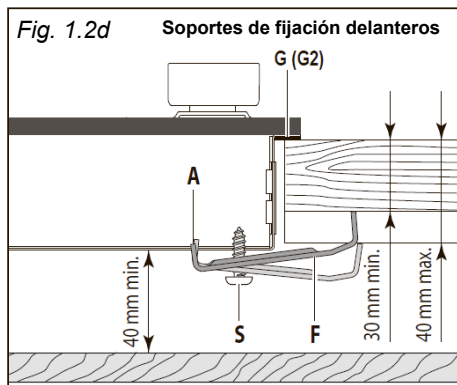
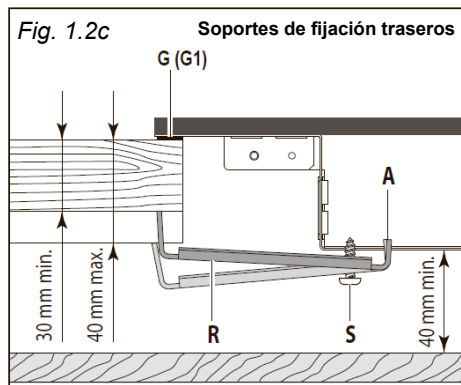
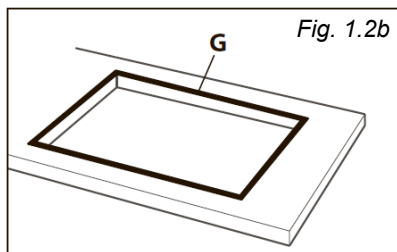
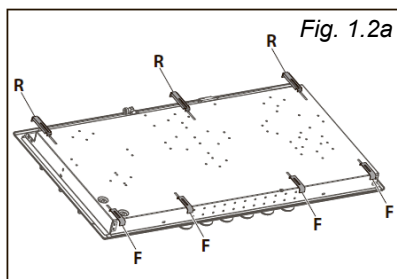


FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Cada placa de cocción está equipada con un kit de instalación que incluye soportes y tornillos para fijar la placa a superficies de trabajo de 30 a 40 mm de grosor.

El kit incluye cuatro soportes de tipo "F" (para la parte delantera de la placa de cocción), tres soportes de tipo "R" (para la parte trasera de la placa de cocción) y siete tornillos autorroscantes "S".

- Corte la unidad según las dimensiones de la fig. 1.1a o 1.1b.
- Coloque la junta «G» sobre el borde del orificio realizado, teniendo cuidado de sobreponer los bordes de unión (Fig. 1.2b).
- Fije los soportes "F" y "R" en los orificios de enchufe correspondientes, de momento sin apretar los tornillos "S". Asegúrese de que las pestañas estén montadas correctamente como se muestra (Fig. 1.2c, 1.2d). Gire las pestañas para que la placa pueda colocarse en el corte.
- Coloque la placa de cocción en la zona cortada y posicóñela correctamente.
- Coloque los soportes "F" y "R" en su sitio; el diente "A" de los soportes debe entrar en el orificio (Fig. 1.2c, 1.2d).
- Apriete los tornillos "S" hasta que la placa de cocción quede completamente fijada a la mesa.
- Retire el exceso de material de sellado alrededor del borde de la placa de cocción con la ayuda de un cúter afilado o un cuchillo de corte. Tenga cuidado de no dañar la encimera.
- En caso de instalar la placa de cocción a ras de la encimera, rellene los huecos entre la placa y a lo largo del perímetro de la encimera con silicona aislante, y limpie la silicona sobrante.



REQUISITOS DE VENTILACIÓN

El electrodoméstico deberá instalarse conforme a las normas locales aplicables en materia de ventilación y evacuación de gases de escape.

El uso intensivo y prolongado puede requerir ventilación adicional, p. ej., abrir una ventana, o una ventilación más eficiente aumentando la potencia de la aspiración mecánica, en caso de estar instalada.

ELECCIÓN DE UN ENTORNO ADECUADO

La habitación donde se vaya a instalar el aparato de gas deberá tener un flujo de aire natural de modo que el gas pueda arder (de acuerdo con las normas locales aplicables).

El flujo de aire deberá proceder directamente de una o varias aberturas realizadas en las paredes exteriores con un espacio libre de al menos 100 cm² (o según las normas locales aplicables).

Las aberturas deben estar cerca del suelo y preferiblemente en el lado opuesto a los gases de escape de los productos de combustión, y deberán realizarse de manera que no puedan ser bloqueadas desde el interior o desde el exterior.

Si no se pueden realizar estas aberturas, el aire necesario podrá provenir de una habitación adyacente que esté ventilada según se requiera, siempre y cuando no sea un dormitorio o una zona de peligro (de conformidad con las normas locales aplicables).

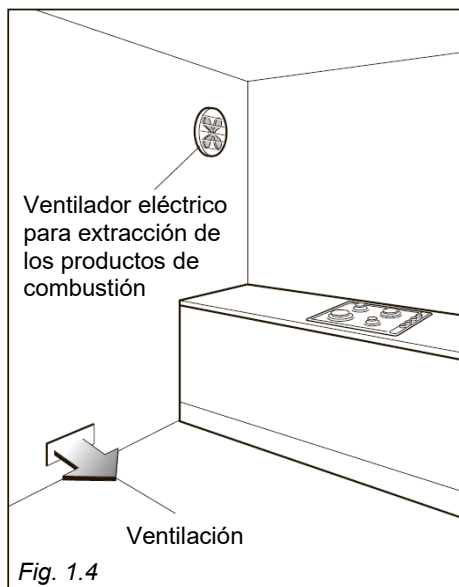
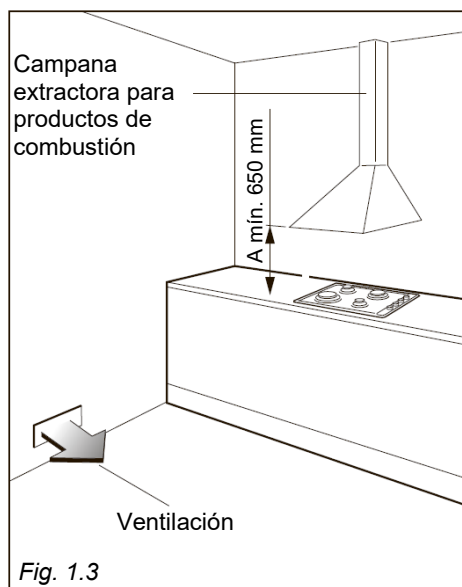
En este caso, la puerta de la cocina debe permitir el paso del aire.

DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Se debe disponer de campanas extractoras conectadas directamente al exterior para poder descargar los productos de combustión del aparato de gas (Fig. 1.3).

Si esto no es posible, se puede utilizar un ventilador eléctrico, fijado a la pared exterior o a la ventana. El ventilador debe tener capacidad para hacer circular el aire a una tasa horaria de 3-5 veces el volumen total de la cocina (Fig. 1.4).

El ventilador solo puede instalarse si la habitación dispone de aberturas de ventilación adecuadas para permitir la entrada de aire, como se describe en el apartado «Elección de un entorno adecuado».



REQUISITOS DE LA INSTALACIÓN DE GAS**¡Importante!**

- Este electrodoméstico debe ser instalado y mantenido solo por un instalador debidamente cualificado y registrado. El instalador deberá observar las normas locales vigentes.
- Si no se instala correctamente el aparato, la garantía del fabricante puede quedar invalidada.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo de gas y presión) y el ajuste de este aparato sean compatibles. Las condiciones de ajuste del aparato se indican en la placa de características o en la etiqueta.
- Si la presión de gas (con la que se va a utilizar el aparato) es variable o no está dentro de los valores indicados en la placa de características, es obligatorio instalar un regulador de presión de gas adecuado que deberá ajustarse para garantizar la presión de funcionamiento correcta del aparato (según la placa de características). El regulador deberá ser instalado, ajustado y probado por un técnico cualificado.
- **ADVERTENCIA:** El uso del aparato con una presión de gas incorrecta o variable puede resultar extremadamente peligroso, y puede provocar lesiones graves para el usuario. Podrían ocurrir daños en el electrodoméstico si no se observa esta condición.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente resultante de la inobservancia de esta condición.

Este aparato se suministra para el uso con GLP (compruebe la etiqueta de regulación de gas fijada al aparato).

O

Este aparato se suministra para el uso con gas natural o GLP (compruebe la etiqueta de regulación de gas fijada al aparato).

- Aparatos suministrados para el uso con gas natural: están ajustados únicamente para este gas y no pueden utilizarse con ningún otro gas (GLP) sin modificación. Los aparatos están fabricados para la conversión a GLP.
- Aparatos suministrados para el uso con GLP: están ajustados únicamente para este gas y no pueden utilizarse con ningún otro gas (gas natural) sin modificación. Los aparatos están fabricados para la conversión a gas natural.

Si el kit de conversión de gas natural/GLP no se suministra con el aparato podrá adquirirse a través del servicio posventa.

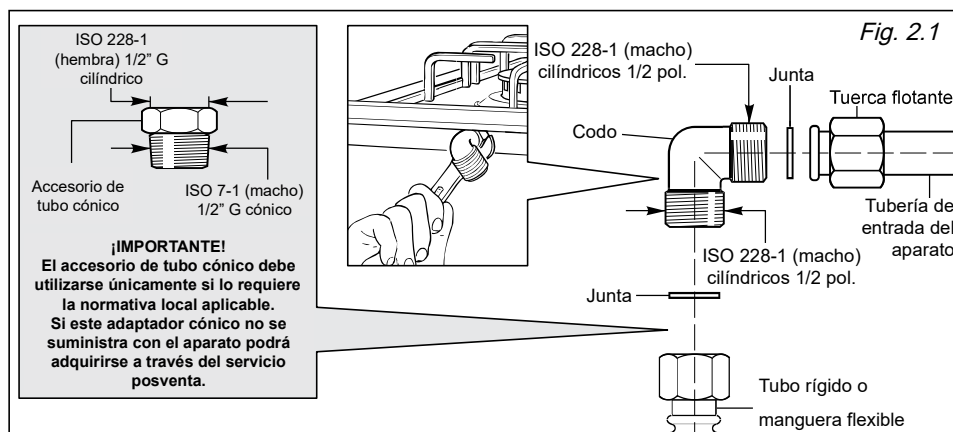
CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

El accesorio de conexión de gas (Fig. 2.1) está compuesto por:

- tuerca flotante;
- codo;
- juntas;

La conexión de gas debe ser realizada por una persona autorizada de acuerdo con las normas locales pertinentes.

- Si se utiliza una manguera flexible, asegúrese de que no entre en contacto con partes móviles.
- La parte trasera del chasis está empotrada para proporcionar un canal para la tubería de entrada del aparato.
- El accesorio de conexión del gas se puede girar en la dirección requerida (pero nunca en posición vertical u horizontal) después de aflojar la conexión del codo y la tuerca flotante.
- Nunca intente girar el codo sin haber aflojado primero la tuerca flotante.
- Las juntas suministradas garantizan un buen sellado para la conexión de gas. Le recomendamos que sustituya las juntas ante el signo más leve de desgaste, deformación o imperfección.
- Después de la conexión a la red de gas, compruebe que los acoplamientos estén correctamente sellados utilizando solución jabonosa, pero nunca una llama abierta.



REQUISITOS ADICIONALES DE LA CONEXIÓN DE GAS

Al conectar la placa de cocción al suministro de gas con tubos rígidos o con una manguera flexible, asegúrese de lo siguiente:

- Está utilizando tubos rígidos o una manguera flexible conformes a la normativa local aplicable. La manguera flexible es adecuada para el tipo de gas que se está utilizando y del tamaño correcto para mantener la salida de calor del aparato.
- La conexión con tubos metálicos rígidos no está causando tensión o presión a la tubería de gas.
- La manguera flexible no está sometida a tensión, ni retorcida, acodada o doblada con demasiada fuerza, mientras la placa de cocción está en uso ni mientras se conecta o desconecta.
- La manguera flexible no mide más de 2000 mm (o según las regulaciones locales aplicables) y no entra en contacto con bordes afilados, esquinas o piezas móviles, ya que podrían provocar abrasión. Utilice únicamente una manguera flexible; nunca conecte la placa con más de una manguera flexible.
- La manguera flexible puede inspeccionarse fácilmente en toda su longitud para comprobar su estado; si tiene fecha de caducidad, debe sustituirse antes de esa fecha.
- Si utiliza una manguera flexible que no sea completamente de metal, asegúrese de que no entre en contacto con ninguna parte de la placa de cocción con una temperatura superficial de 70 °C o superior (o consulte la normativa local aplicable).
- La tubería rígida o la manguera flexible deberán sustituirse si muestran signos de daño.
- La manguera flexible no está sometida a calor excesivo por exposición directa a productos de combustión o por contacto con superficies calientes.
- La toma en la que encaja el conector de la manguera flexible está permanentemente unida a una tubería de la instalación de gas firmemente fijada y está colocada de manera que la manguera cuelga libremente hacia abajo.
- El conector de la manguera flexible es accesible después de la instalación, de modo que pueda ser desconectado para su servicio o retirada.
- Ha informado al cliente de que el tubo rígido o la manguera flexible no deben estar sometidos a corrosión por productos de limpieza.

MANTENIMIENTO DEL GAS

En algunos modelos: para la categoría de gas, compruebe la etiqueta de datos adjunta al aparato.

TABLA PARA ELECCIÓN DE LOS INYECTORES

Cat.: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADORES	Potencia nominal [kW]	Potencia reducida [kW]	Ø inyector [1/100 mm]
Auxiliar (A)	1,00	0,40	50
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	66
Rápido (R)	2,50	0,75	80
Doble anillo (DR)	3,80	1,50	98

En algunos modelos: para la categoría de gas, compruebe la etiqueta de datos adjunta al aparato.

TABLA PARA ELECCIÓN DE LOS INYECTORES				
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 2E3B/P (Países PL)			G30/G31 37/37 mbar	G20 20 mbar
QUEMADORES	Potencia nominal [kW]	Potencia reducida [kW]	Ø inyector [1/100 mm]	Ø inyector [1/100 mm]
Auxiliar (A)	1,00	0,40	50	77
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	66	101
Rápido (R)	2,50	0,75	80	118
Doble anillo (DR)	3,80	1,50	98	141

VENTILACIÓN NECESARIA PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS = (2 m³/h x kW)	
QUEMADORES	Aire necesario para la combustión [m³/h]
Auxiliar (A)	2,00
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	5,00
Doble anillo (DR)	7,60

LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES DE GAS

En caso de dificultad en el manejo de las llaves de gas, llame al Servicio técnico.

IMPORTANTE

Toda intervención relativa a la instalación, mantenimiento y conversión del aparato deberá realizarse con piezas de fábrica originales.

El fabricante declina toda responsabilidad derivada del incumplimiento de esta obligación.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Si los inyectores no están suministrados, pueden obtenerse a través del Centro de Servicio.

Seleccione los inyectores para reemplazar de acuerdo con la «TABLA PARA LA ELECCIÓN DE LOS INYECTORES».

Los diámetros de la boquilla, expresados en centésimas de milímetro, están marcados en el cuerpo de cada inyector.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA

Para reemplazar los inyectores proceda de la siguiente manera:

- Retire los soportes para los recipientes para cocinar y los quemadores de la placa de cocción.
- Usando una llave, sustituya los inyectores «J» (Fig. 2.2a, 2.2b) por los más adecuados para el tipo de gas con el que se van a utilizar.

Los quemadores están concebidos de manera que no requieren la regulación del aire primario.

Quemador auxiliar, semirrápido y rápido

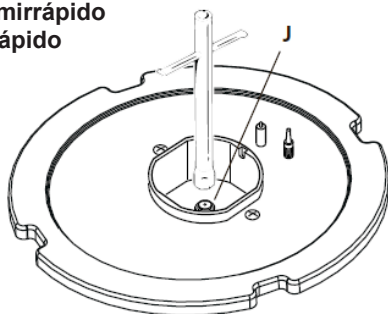


Fig. 2.2a

Quemador de doble anillo

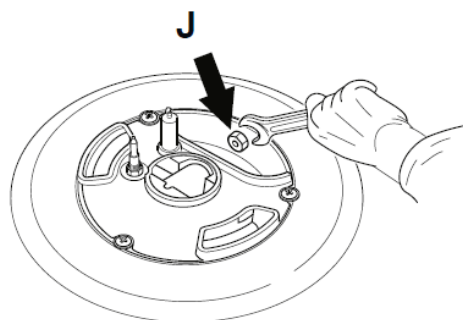


Fig. 2.2b

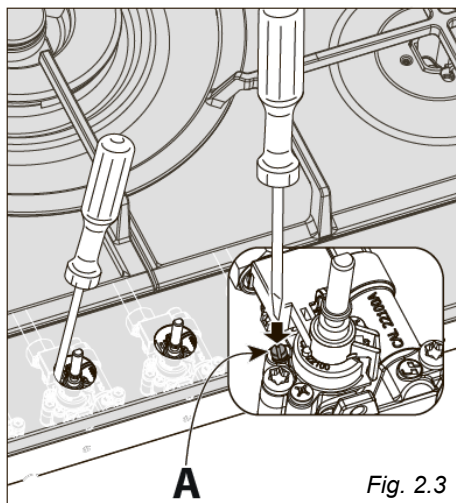
AJUSTE DEL VALOR MÍNIMO DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA DE COCCIÓN

En la posición mínima, la llama deberá tener una longitud de unos 4 mm y deberá permanecer encendida incluso con un giro rápido desde la posición máxima hasta la mínima.

El ajuste de la llama se realiza de la siguiente manera:

- Encienda el quemador.
- Gire la llave a la posición «MÍNIMO».
- Retire el mando.
- Con un pequeño destornillador plano, gire el tornillo «A» a la regulación correcta (Fig. 2.3).

Para GLP, apriete el tornillo de regulación.



IMPORTANTE: El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico cualificado de acuerdo con la normativa local vigente y de conformidad con las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede causar lesiones y daños a personas, animales u objetos, por los que el fabricante no acepta ninguna responsabilidad.

La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es absolutamente esencial. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los inconvenientes causados por el incumplimiento de esta norma.

Antes de realizar cualquier trabajo en la sección eléctrica del aparato, debe desconectarse de la red eléctrica.

GENERAL

- La conexión a la fuente de alimentación eléctrica debe ser llevada a cabo por un técnico cualificado y siguiendo las normas de seguridad adecuadas.
- El electrodoméstico debe conectarse a la red eléctrica comprobando que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de características y que las secciones de cable eléctrico puedan soportar la carga especificada en la placa.
- Si la placa se suministra sin enchufe, ajuste un enchufe estándar adecuado para la potencia absorbida por el aparato y de conformidad con las normas locales en vigor.
- Es posible que los colores de los hilos del cable de alimentación del aparato no se correspondan con los colores marcados en los terminales de su enchufe eléctrico. El enchufe siempre debe cablearse como sigue:
 - Conecte el cable verde/amarillo al terminal marcado con la letra «E» o el símbolo de tierra « $\perp$ », o de color verde/amarillo.
 - Conecte el cable azul al terminal marcado con la letra «N» o de color negro.
 - Conecte el cable marrón al terminal marcado con la letra «L» o de color rojo.
- El enchufe debe conectarse a una toma conectada a la unidad de conexión a tierra de conformidad con las normas de seguridad.
- Si el aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica, deberá colocarse con un interruptor omnipolar con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica.
- El cable de alimentación no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que no supere los 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
- Una vez instalado el electrodoméstico, el interruptor de alimentación o el enchufe deben estar siempre en una posición accesible.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable adecuado disponible en el servicio posventa.
- El electrodoméstico deberá tener su propia alimentación; cualquier otro aparato instalado cerca de él debe alimentarse por separado.
- **NOTA:** Para la conexión a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y combustión.
- Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio posventa.

En caso de que la instalación requiera modificaciones en el sistema de cableado de suministro eléctrico, se recomienda que un técnico cualificado lleve a cabo la sustitución. El técnico también tendrá que verificar que la sección transversal de los cables eléctricos de la toma de corriente coincida con la potencia del aparato.

SECCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

TIPO «H05V2V2-F»

Resistente a temperaturas de 90 °C

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

(*) Conexión posible con enchufe y toma.

(**) Conexión a enchufe de pared.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, solicite su sustitución únicamente a un agente de servicio autorizado para evitar peligros.

Para conectar el cable de alimentación:

- Desenganche la tapa del cuadro de bornes introduciendo un destornillador en los dos ganchos "A" (Fig. 3.1).
- Abra el prensaestopas desatornillando el tornillo "F" (Fig. 3.2), desatornille los tornillos de los terminales y retire el cable.
- El nuevo cable de alimentación, del tipo y sección adecuados, debe conectarse al tablero de bornes siguiendo el esquema de la Fig. 3.3.
- Cierre y vuelva a enganchar la tapa del tablero de bornes.

Las operaciones deben ser ejecutadas por un técnico cualificado.

NOTA: El conductor de tierra debe dejarse unos 3 cm más largo que los otros.

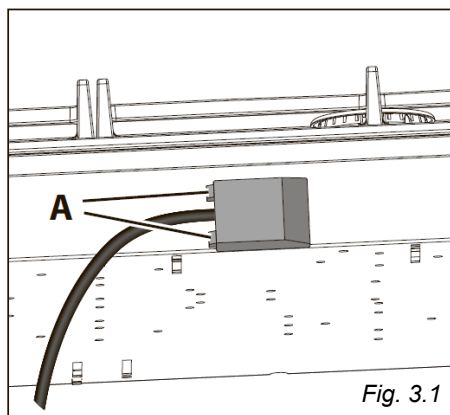


Fig. 3.1

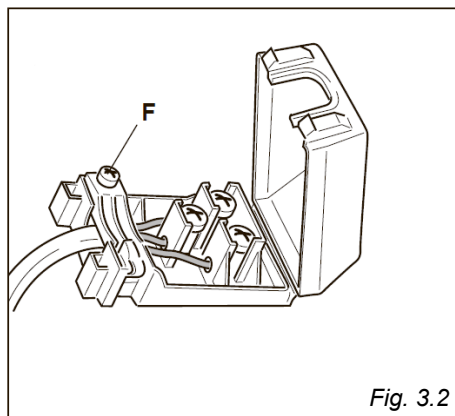


Fig. 3.2

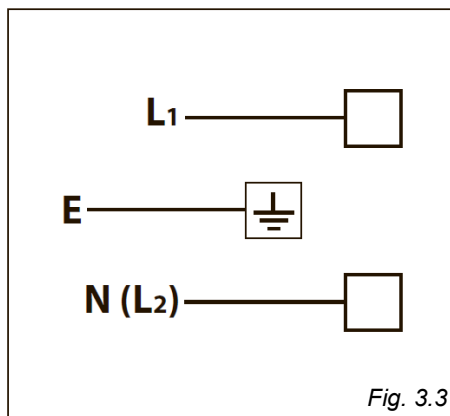
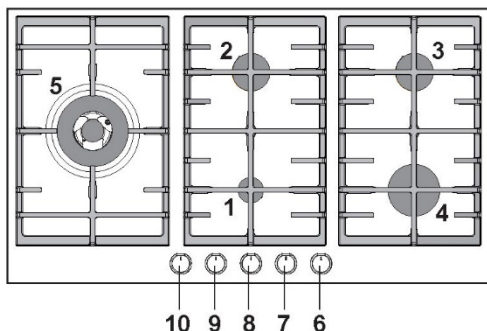


Fig. 3.3

CONSEJOS ***para los*** ***USUARIOS***

Fig. 1.1



QUEMADORES DE GAS

1. Auxiliar (A)	1,00 kW
2. Semirrápido (SR)	1,75 kW
3. Semirrápido (SR)	1,75 kW
4. Rápido (R)	2,50 kW
5. Doble anillo (DR)	3,80 kW

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES

6. Mando de control del quemador (4)
7. Mando de control del quemador (3)
8. Mando de control del quemador (2)
9. Mando de control del quemador (1)
10. Mando de control del quemador (5)

NOTAS:

- El encendido eléctrico está incorporado en los mandos.
- El aparato dispone de un sistema de válvulas de seguridad instalado. El flujo de gas se interrumpirá si la llama se apaga accidentalmente.

PRECAUCIÓN:

Si el quemador se apaga accidentalmente, apague el gas con el mando de control y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.

PRECAUCIÓN:

Las placas de gas producen calor y humedad en el entorno en que se instalan. Asegúrese de que el área de cocción esté bien ventilada abriendo las rejillas de ventilación natural o instalando una campana extractora conectada a un conducto de salida.

PRECAUCIÓN:

Si la placa se utiliza durante un tiempo prolongado, puede ser necesario proporcionar una mayor ventilación abriendo una ventana o aumentando la potencia de aspiración de la campana extractora (si está instalada).

QUEMADORES DE GAS

El flujo de gas a los quemadores se regula girando los mandos (ilustrados en la Fig. 2.1a o 2.1b) que controlan las válvulas de seguridad.

Girando el mando, de modo que la línea indicadora apunte a los símbolos impresos en el panel, se obtienen las siguientes funciones:

- símbolo  válvula cerrada
 - símbolo  o  apertura o flujo máximos
 - símbolo  o  apertura o flujo mínimos
- La posición de apertura máxima permite la ebullición rápida de líquidos, mientras que la posición de apertura mínima permite un calentamiento más lento de los alimentos o mantener las condiciones de ebullición de los líquidos.
 - Para reducir el flujo de gas al mínimo, gire el mando hacia la izquierda hasta que el indicador apunte hacia el símbolo de llama pequeña.
 - Otros ajustes de funcionamiento intermedio se pueden realizar colocando el indicador entre las posiciones de apertura máxima y mínima, y nunca entre las posiciones de apertura máxima y de cerrado.

NOTA: Cuando la placa no se esté utilizando, coloque los mandos del gas en sus posiciones cerradas y cierre la válvula de la bombona de gas o de la línea de suministro de gas.

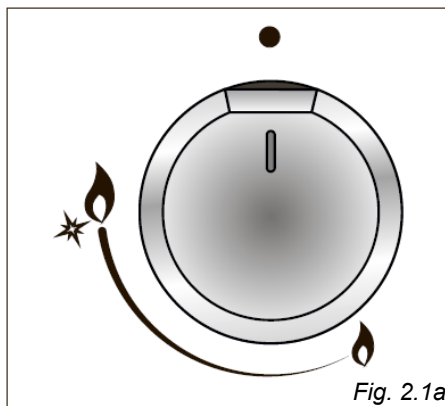


Fig. 2.1a

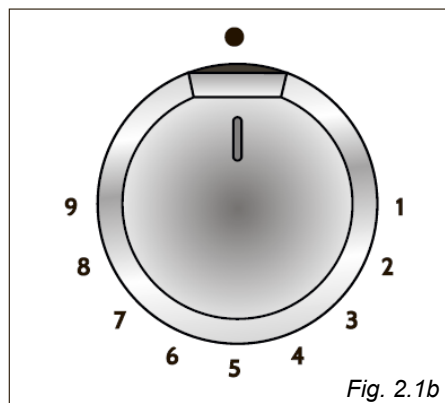


Fig. 2.1b

NOTA:

Los mandos y símbolos pueden variar.

¡Precaución!

No cubra la placa con papel de aluminio.

¡Precaución!

La placa de cocción se calienta mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados.

ENCENDER LOS QUEMADORES

Para encender el quemador, se deben seguir las siguientes instrucciones:

1. Pulse el mando correspondiente y gire en sentido contrario a las agujas del reloj (Fig. 2.2a o 2.2b) hasta la posición de llama completa marcada por el símbolo “” o “9”; mantenga pulsado el mando hasta que la llama se haya encendido.

En caso de fallo de la red eléctrica, encienda el quemador con una cerilla o con un mechero.

2. Espere unos segundos después de que el quemador de gas se haya encendido antes de soltar el mando (retraso de activación de la válvula).
3. Ajuste la válvula de gas a la posición deseada.

Si la llama del quemador se apaga por alguna razón, la válvula de seguridad detendrá automáticamente el flujo de gas. Para volver a encender el quemador, vuelva a poner el mando en la posición de cerrado «●», espere al menos 1 minuto y luego repita el procedimiento de encendido.

Nota: Si su suministro de gas local hace difícil encender el quemador con el mando ajustado al máximo, ajústelo al mínimo y repita la operación.

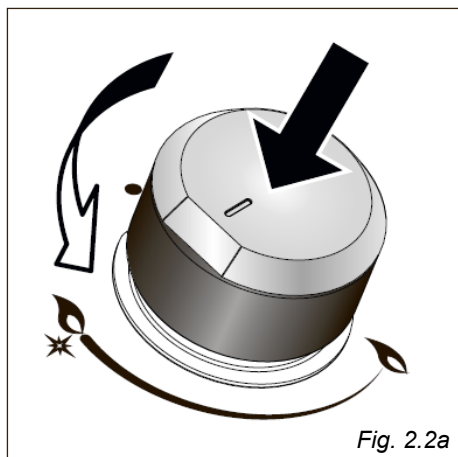


Fig. 2.2a

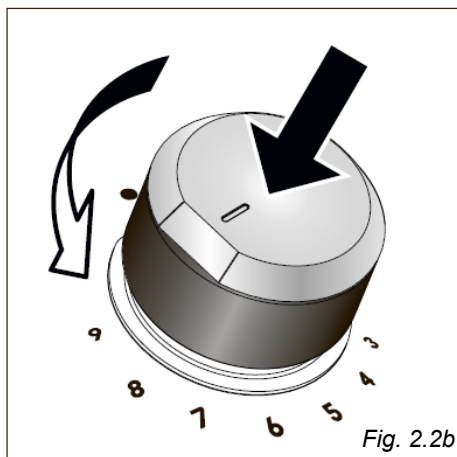


Fig. 2.2b

ELECCIÓN DEL QUEMADOR

En el panel de control, cerca de cada mando hay un diagrama que indica qué quemador es controlado por ese mando.

El quemador adecuado debe elegirse según el diámetro y la capacidad utilizada.

Los quemadores y los recipientes para cocinar deberán utilizarse de conformidad con las instrucciones siguientes:

DIÁMETROS DE LOS RECIPIENTES PARA COCINAR QUE PUEDEN UTILIZARSE EN LOS QUEMADORES

QUEMADORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	6 cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	24 cm
Rápido	24 cm	26 cm
Doble anillo	26 cm	28 cm

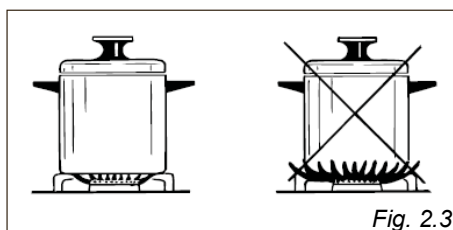
No utilice recipientes para cocinar con bases cóncavas o convexas.

Es importante que el diámetro del recipiente para cocinar sea adecuado a la potencia del quemador para no comprometer la alta potencia de los quemadores y no desperdiciar energía.

Un recipiente pequeño sobre un quemador grande no alcanza el punto de ebullición en un tiempo más corto, ya que la capacidad de absorción de calor de una masa líquida depende del volumen y de la superficie del recipiente.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que los recipientes estén centrados en el quemador para la máxima estabilidad y mayor eficiencia.

Asegúrese de que los recipientes no estén en contacto con los mandos de control, de lo contrario la llama podría sobrecalentar los mandos y dañarlos de forma permanente.



SOPORTE PARA WOK (OPCIONAL)

(Fig. 2.4a - 2.4b)

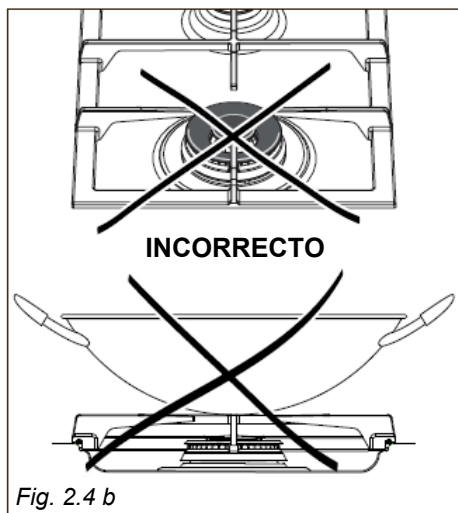
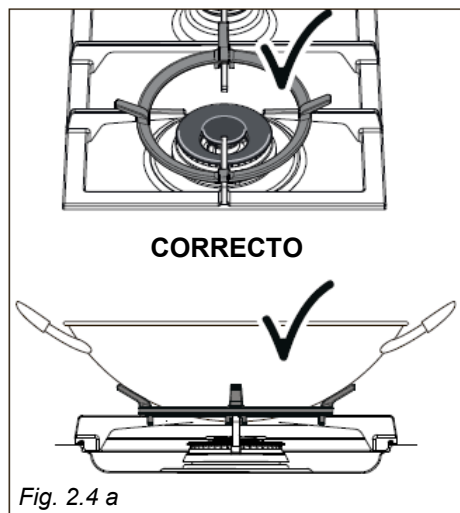
Esta rejilla especial para wok debe colocarse sobre el reposaollas del quemador de doble anillo compacto, doble anillo o dual (según el modelo).

Advertencia:

- No utilice woks sin este soporte especial para wok correctamente colocado.
- No utilice el soporte para wok para cacerolas normales de fondo plano.

IMPORTANTE:

La rejilla especial para wok **DEBE COLOCARSE SÓLO** sobre el reposaollas del quemador doble compacto, de doble anillo o dual (según el modelo).



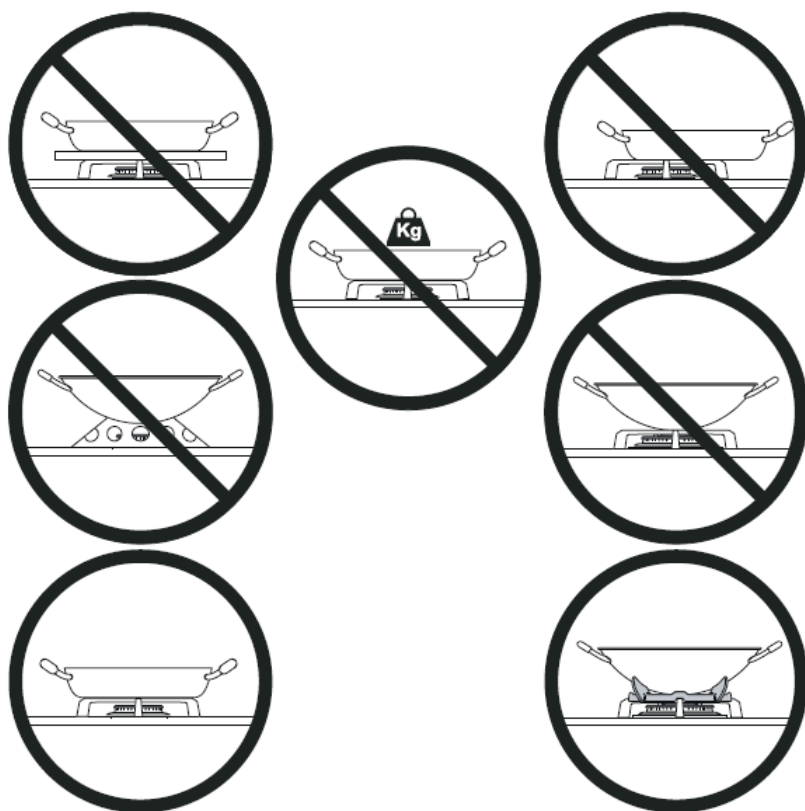
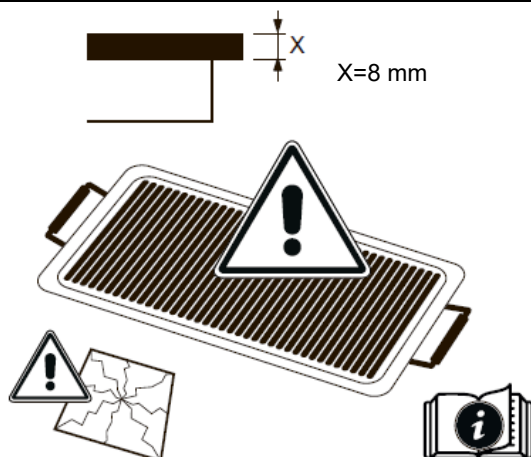


Fig. 2.5

RESTRICCIONES DE USO DE LA PLANCHA



¡IMPORTANTE! No utilice sartenes y platos de hierro fundido, ni ollas de terracota, gres o material refractario para cocinar a la plancha: **RIESGO** de rotura del cristal debido a la transmisión de calor extremo por irradiación.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR A LA PLANCHA CORRECTAMENTE

- Para cocinar alimentos a la plancha, utilice sólo planchas de aluminio (también pueden tener un revestimiento antiadherente) de hasta 35x28 cm como máximo.
- Utilice sólo el quemador más grande cuando cocine a la plancha.
- No coloque la plancha sobre varios quemadores a la vez.
- Para evitar daños permanentes en la placa de cristal, no precaliente nunca las planchas vacías durante más de 5 minutos. A continuación, baje el fuego y coloque los alimentos en la plancha.
- No sobrepase nunca los 50 minutos de funcionamiento.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- No haga funcionar las zonas de cocción sin ollas o cuando las ollas estén vacías.
- Utilice ollas con un diámetro adaptado al tamaño del quemador (véase el capítulo "ELECCIÓN DEL QUEMADOR").
- Asegúrese siempre de que la sartén está en el centro de la zona de cocción.
- No utilice la superficie de cristal de la placa de cocción como lugar para colocar cacerolas/otros objetos cuando no los esté utilizando.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.



¡IMPORTANTE! No se deben utilizar propagadores de llama en los quemadores.
Peligro de rotura de la vitro-cerámica.



CONSEJOS GENERALES

- **Antes de comenzar la limpieza, debe asegurarse de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica.**
- **Importante: Se recomienda el uso de ropa y guantes de protección adecuados al manipular o limpiar este electrodoméstico.**
- **En ningún caso se deberán retirar las cubiertas externas para el mantenimiento o servicio, excepto por personal cualificado adecuado.**
- Es aconsejable limpiar cuando el electrodoméstico esté frío, especialmente al limpiar las piezas esmaltadas.
- Tenga mucho cuidado de que no penetre agua en el interior del aparato.
- Evite dejar sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre las superficies.
- No utilice productos de limpieza con base de cloro o ácido.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y utilizando detergentes neutros y no agresivos. Complete la limpieza con un paño seco y limpio.
- **¡IMPORTANTE:** No utilice nunca productos abrasivos (por ejemplo, cierto tipo de esponjas) y/o agresivos (por ejemplo, sosa cáustica, detergentes que contengan sustancias corrosivas) que puedan dañar irreversiblemente las superficies.
- **No utilice un limpiador de vapor, porque la humedad puede penetrar en el aparato y hacer que este deje de ser seguro.**
- **Importante: El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso de productos inadecuados para limpiar el electrodoméstico.**

¡ADVERTENCIA! Cuando el producto se instala correctamente, cumple todos los requisitos de seguridad establecidos para este tipo de categoría de producto. Sin embargo, se debe tener especial cuidado alrededor de la parte inferior del aparato, ya que esta zona no está diseñada o prevista para ser tocada, y puede contener bordes afilados o ásperos que pueden causar lesiones.

SUPERFICIE DE CRISTAL

- Elimine los derrames y otros tipos de incrustaciones utilizando únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro.
- Si utiliza un detergente, asegúrese de que no sea abrasivo ni abrasivo. Los polvos abrasivos o de fregar pueden dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.
- Deben eliminarse todos los restos del limpiador con un paño húmedo.
- El polvo o las partículas de comida pueden eliminarse con un paño húmedo.
- El polvo, la grasa y los líquidos de los alimentos que han hervido deben eliminarse lo antes posible.
- Si se dejan endurecer, se vuelven cada vez más difíciles de eliminar. Esto es especialmente cierto en el caso de las mezclas de azúcar y sirope, que podrían dañar permanentemente la superficie de la placa si se permite que se quemen en ella.
- Evite utilizar cuchillos u otros utensilios afilados, ya que podrían dañar la superficie de vidrio.
- No utilice estropajos de acero ni esponjas abrasivas, ya que podrían rayar la superficie de forma permanente.
- No coloque sobre la placa de cocción objetos que puedan derretirse, por ejemplo plástico, papel de aluminio, azúcar, mezclas de sirope, etc.

No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.

SUPERFICIES ESMALTADAS

Todas las piezas esmaltadas deben limpiarse únicamente con una esponja y agua jabonosa u otros productos no abrasivos. Seque preferiblemente con un paño de microfibra o suave. Si se dejan sustancias ácidas, como zumo de limón, conserva de tomate, vinagre, etc., sobre el esmalte durante mucho tiempo, lo grabarán, dejándolo opaco.

LLAVES DE GAS

- No permita que los productos de limpieza entren en contacto con las válvulas.
- La lubricación periódica de las llaves de gas deberá realizarse únicamente por personal especializado.
- En caso de averías de funcionamiento en las llaves de gas, llame al departamento de Servicio.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

No desenrosque NUNCA los tornillos de fijación de la placa del quemador (fig. 3.1).

Las placas del quemador SÓLO pueden ser desmontadas por un servicio técnico autorizado.

Si no se respeta esta condición, se producirán daños en el aparato que pueden provocar lesiones graves al usuario.

El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente resultante de la inobservancia de esta condición.

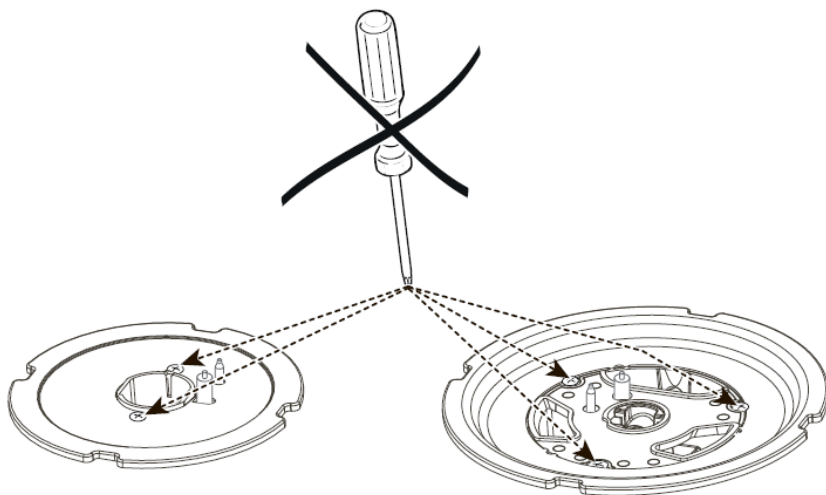


Fig. 3.1

QUEMADORES

Estas piezas deben limpiarse con una esponja y agua jabonosa u otros productos no abrasivos adecuados. Séquelas con un paño suave.

¡Advertencia! No apto para lavavajillas.

Si se dejan sobre la superficie durante mucho tiempo, las sustancias ácidas como el zumo de limón, las salsas de tomate, el vinagre y otros productos similares dañarán la superficie y opacarán su brillo.

Es muy importante comprobar que el distribuidor de llama del quemador y la tapa se hayan colocado correctamente. No hacerlo puede causar problemas graves.

Compruebe que los electrodos «S» (Fig. 3.2, 3.4) junto a cada quemador estén siempre limpios para garantizar una chispa sin problemas.

Compruebe que las sondas «T» (Fig. 3.2, 3.4) junto a cada quemador estén siempre limpias para garantizar el correcto funcionamiento de las válvulas de seguridad.

Tanto la sonda como el conector de encendido deben limpiarse con mucho cuidado.

Nota: Para evitar daños en el encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén colocados.

COLOCACIÓN CORRECTA DEL QUEMADOR AUXILIAR, SEMIRRÁPIDO Y RÁPIDO

Es muy importante comprobar que el distribuidor de llama del quemador «F» y la tapa «C» se hayan colocado correctamente (véase la Fig. 3.2). No hacerlo puede causar problemas graves.

SUSTITUCIÓN CORRECTA DEL DOBLE ANILLO

El quemador debe colocarse correctamente. No hacerlo puede causar problemas graves.

Ajuste el distribuidor de llama en su alojamiento como muestran las flechas (véase la Fig. 3.4).

El quemador correctamente colocado no debe girar (Fig. 3.5).

A continuación, coloque la tapa «A» y el anillo «B» (Fig. 3.5, 3.6).

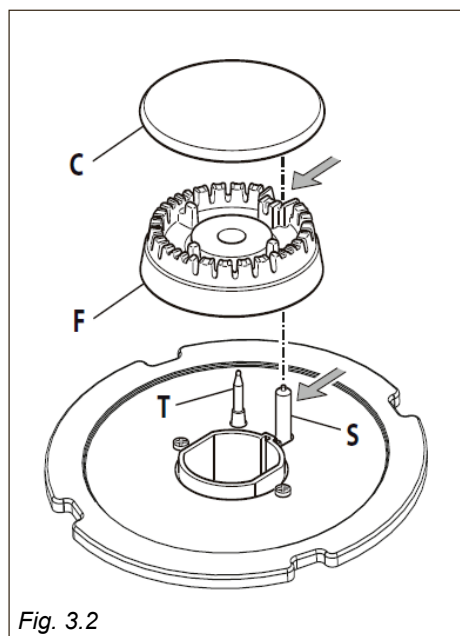


Fig. 3.2

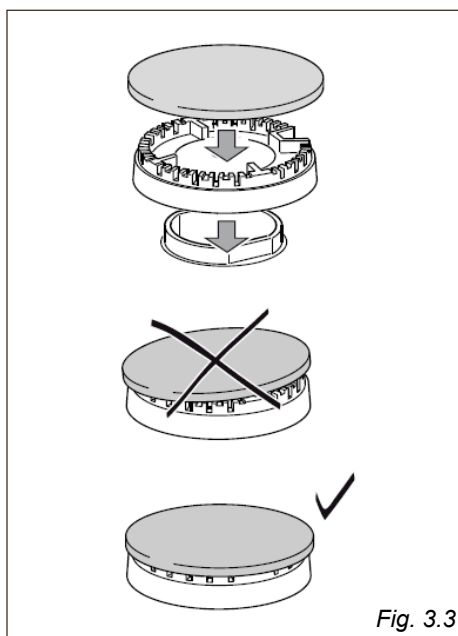


Fig. 3.3

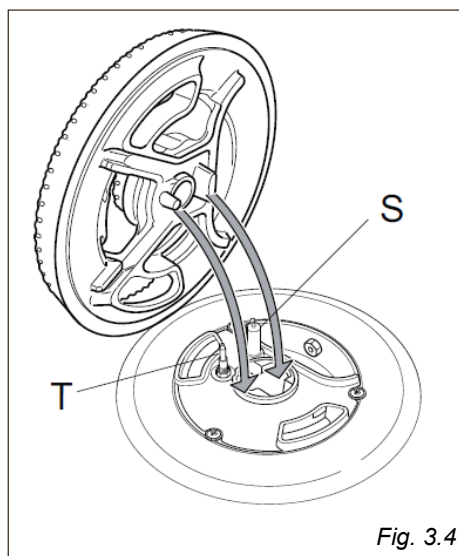


Fig. 3.4

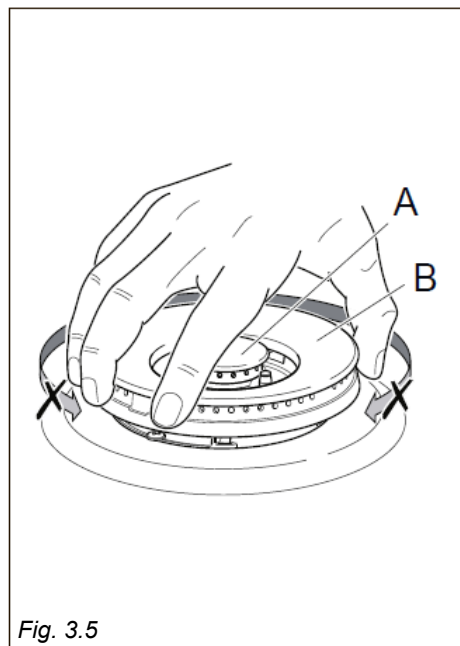


Fig. 3.5

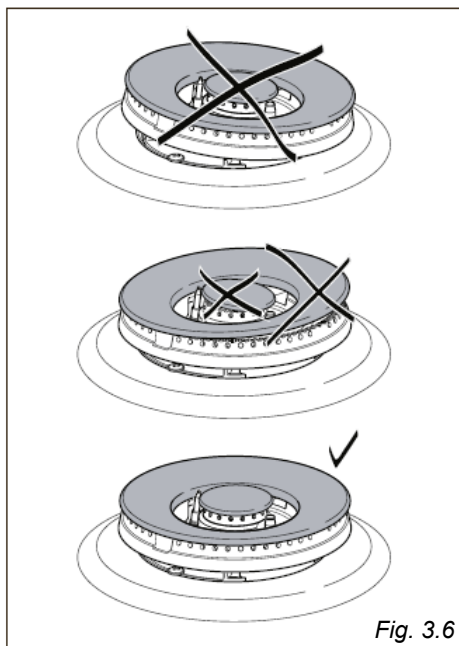


Fig. 3.6

SOPORTES PARA RECIPIENTES DE COCCIÓN

Estas piezas deben limpiarse con una esponja y agua jabonosa u otros productos no abrasivos adecuados. Séquelas con un paño suave.

¡Advertencia! No apto para lavavajillas.

Tras la limpieza, deben volver a colocarse correctamente (Fig. 3.7).

Es muy importante comprobar que los soportes se han colocado correctamente. No hacerlo puede causar problemas graves.

Los soportes deberán estar nivelados.

Nota: El uso continuo puede provocar un cambio en el esmalte alrededor de los quemadores y rejillas, correspondiente a las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno natural y no impide que las partes funcionen correctamente.

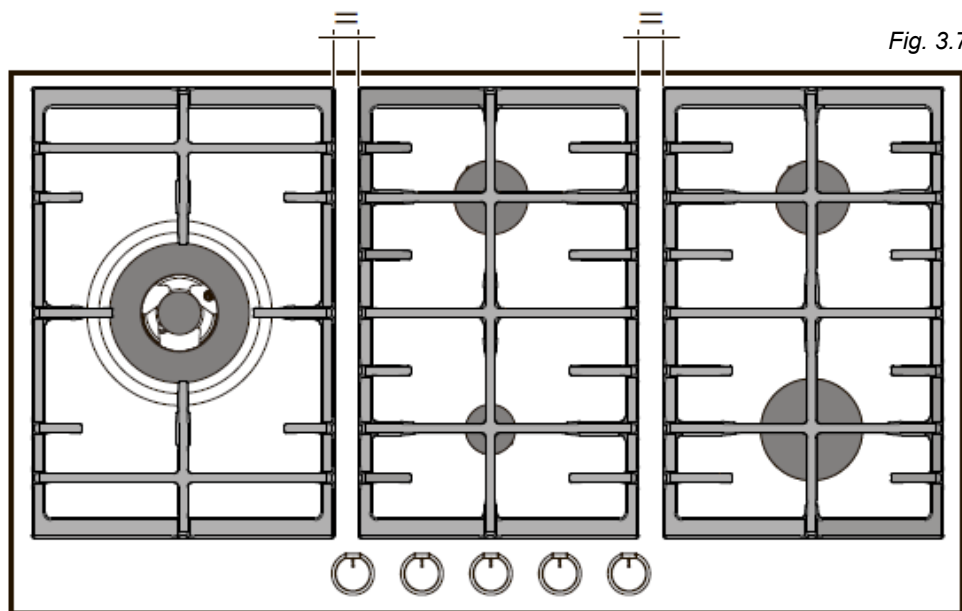


Fig. 3.7

Caro Cliente,

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

As precauções e recomendações de segurança relatadas abaixo 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 com cuidado. 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 de "Baixa tensão", Diretiva 2014/35/UE;
 - Requisitos de segurança de "EMC", Diretiva 2014/30/UE;
 - Requisitos da Diretiva 93/68/CEE da UE;
 - 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 para produtos domésticos para cozinhas, incluindo as relativas 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.

- CUIDADO: 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 pode entrar humidade no aparelho, tornando-o inseguro.
- Não cubra a placa com folhas de alumínio.
- 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 à propriedade causados por uma utilização incorreta ou inadequada do aparelho.
- AVISO: Durante a utilização, o aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes; e 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 entram 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.
- Não coloque nem deixe painéis vazias sobre a placa de vitro-cerâmica.
- Não permitir que objetos pesados ou afiados caiam sobre a placa de vitrocerâmica.
- Não arranhar a placa com objetos pontiagudos. Não utilize a placa como superfície de trabalho.
- AVISO: Se a placa estiver rachada ou de outra forma danificada devido à queda de objetos etc., desligue o aparelho da fonte de alimentação para evitar a possibilidade de choque elétrico e ligue para a Assistência ao Cliente.
- 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 as suas 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 (EU) 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:

- 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 ligado sem algo por cima (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 comunitário.
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 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 manuseamento ou instalação deste 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 não inferiores a 150 °C para evitar delaminação.**
- **Instalação padrão (não nivelada): Não selar a placa de cozedura na bancada com silicone ou cola; isto dificulta a futura manutenção. O fabricante não cobrirá os custos de remoção da placa de cozedura, ou de danos causados por esta remoção.**
- **Não instale o aparelho próximo de materiais inflamáveis (por ex. cortinas).**

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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

Para instalar a placa de fogão na bancada da cozinha, é necessário fazer um furo com as dimensões mostradas na fig. 1.1a ou 1.1b 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. 1.1d.
- 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, 1.1c).
- A placa deve ser instalada, pelo menos, a 60 mm da parede (desde a extremidade traseira do recorte - fig. 1.1a, 1.1b).
- Deve haver uma distância de, pelo menos, 650 mm entre a placa e qualquer armário de parede ou exaustor posicionado imediatamente acima (ver fig. 1.1c).

INSTALAÇÃO PADRÃO

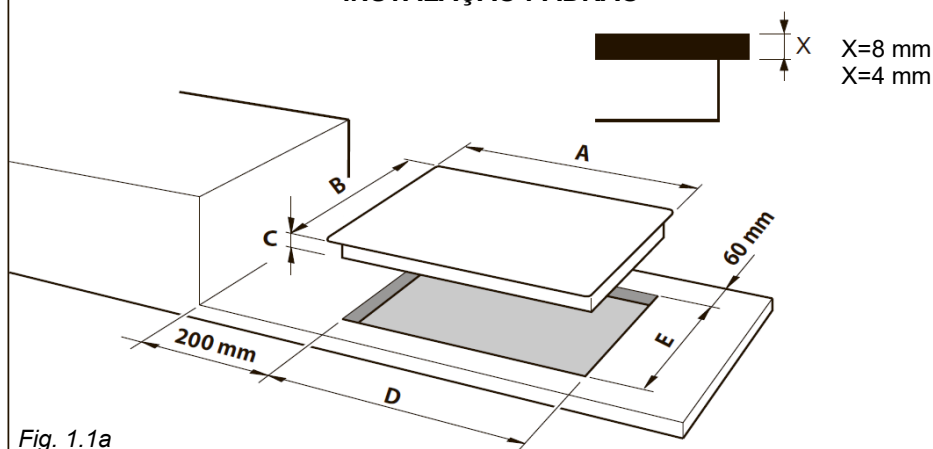


Fig. 1.1a

INSTALAÇÃO EMBUTIDA (MODELOS SEM GUARNIÇÕES METÁLICAS/S E X=4 APENAS)

Se desejar instalar a placa de cozinha nivelada com a superfície de trabalho, é necessário executar uma fresagem no buraco do recorte como indicado nas fig. 1.1b.

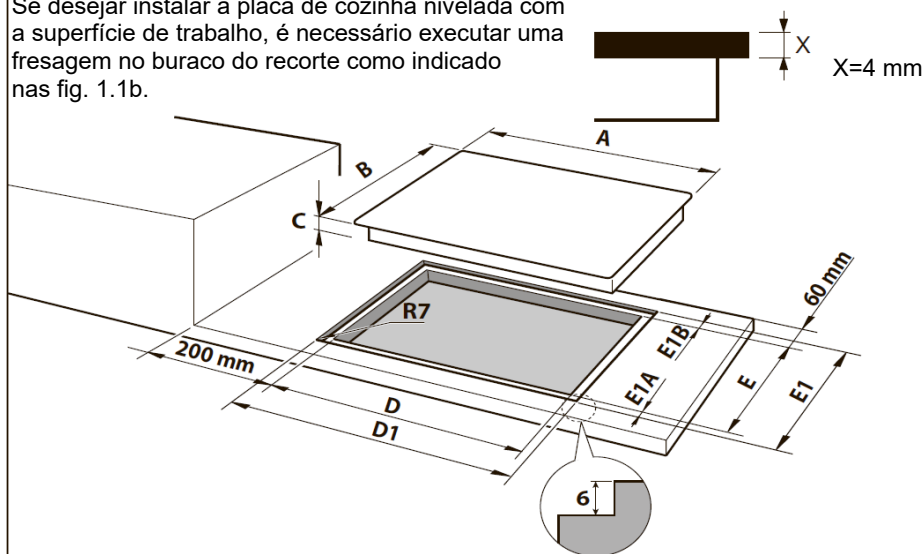
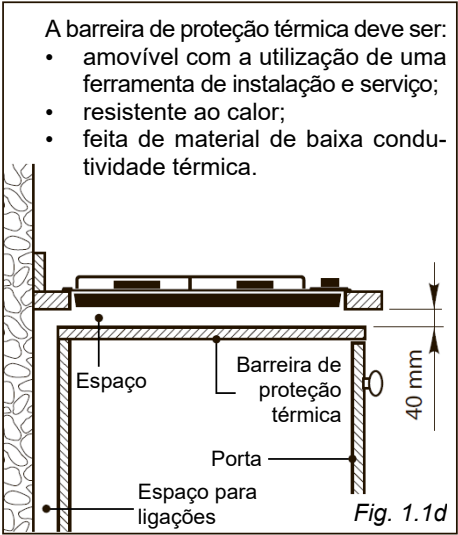
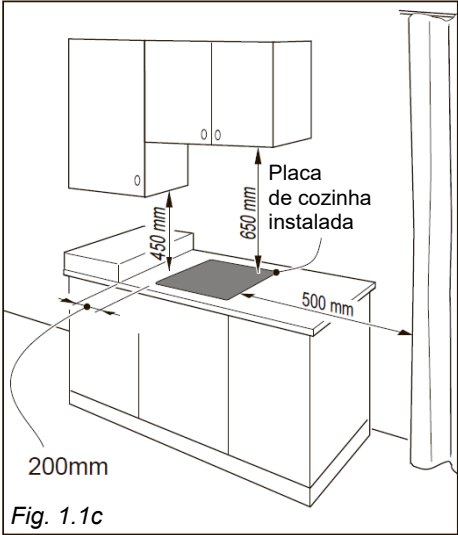
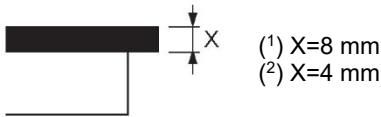


Fig. 1.1b

Descrição	Medidas (mm)								
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)
Modelos com 90 cm de largura	900	510	50 ⁽¹⁾ 54 ⁽²⁾ ou 60 ⁽²⁾ para instalação embutida	840	905	480	515	10	25

- (*) Para modelos com guarnições metálicas adicionar 4 mm à medição para cada guarnição.
Exemplo: guarnições metálicas frontais= B+4 mm.
- (**) do topo da bancada até ao fundo da bancada de cozinha.
- (***) instalação embutida.



PRENDER A 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 nas fig. 1.1a ou 1.1b.
- Estender a junta "G" sobre o rebordo do recorte feito, tendo cuidado para sobrepor as bordas de junção (fig. 1.2b).
- 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. 1.2c, 1.2d). Virar 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. 1.2c, 1.2d).
- 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.
- No caso de instalar a placa nivelada com a superfície de trabalho, preencher quaisquer lacunas entre o vidro e ao longo do perímetro da superfície de trabalho com silicone isolante, e limpar qualquer excesso.

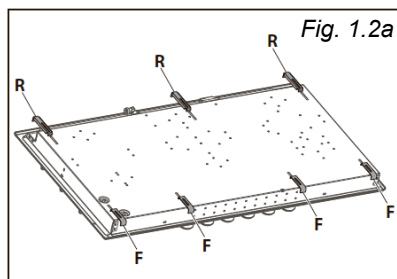


Fig. 1.2a

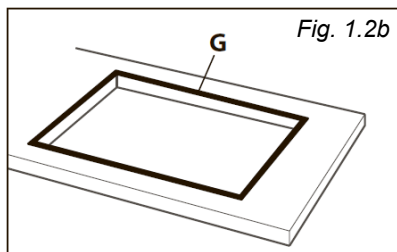


Fig. 1.2b

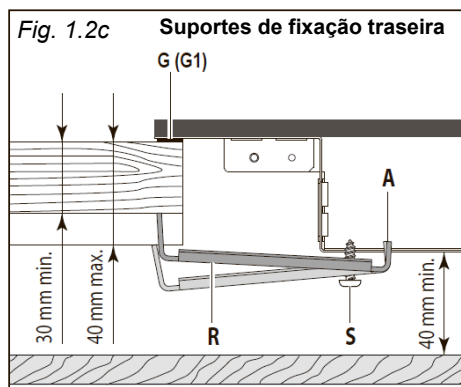


Fig. 1.2c

Suportes de fixação traseira

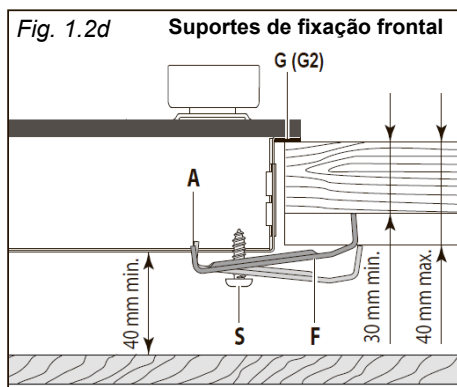


Fig. 1.2d

Suportes de fixação frontal

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 nem 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).

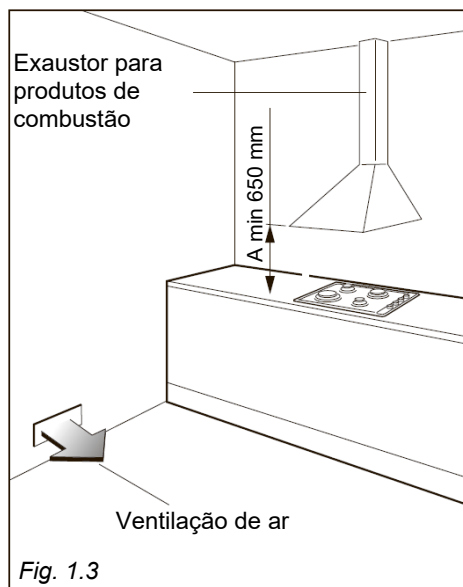
Neste caso, a porta da cozinha deve permitir a passagem do ar.

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 PARA 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 ao 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.
- 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 comprado contactando o serviço pós-venda.

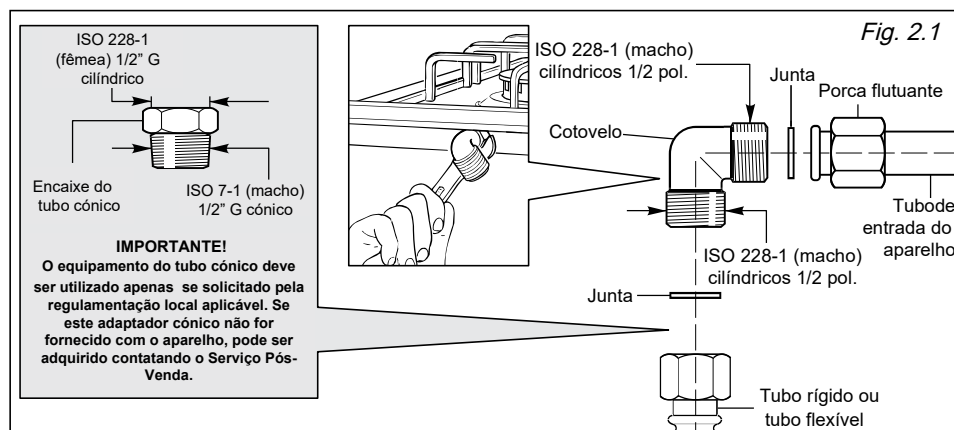
LIGAR A PLACA AO FORNECIMENTO DE GÁS

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 ter a construção correta para o tipo de gás a utilizar e a dimensão certa 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)	2,50	0,75	80
Anel duplo (DR)	3,80	1,50	98

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 2E3B/P (Países PL)			G30/G31 37/37 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)	2,50	0,75	80	118
Anel duplo (DR)	3,80	1,50	98	141

VENTILAÇÃO DE AR NECESSÁRIA PARA COMBUSTÃO DE AR = (2 m³/h x kW)	
QUEIMADORES	Ar necessário para combustão [m³/h]
Auxiliar (A)	2,00
Semi-rápido (SR)	3,50
Rápido (R)	5,00
Anel duplo (DR)	7,60

LUBRIFICAÇÃO DAS TORNEIRAS DE GÁS

Em caso de dificuldade no funcionamento das torneiras de gás, consulte 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 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) 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.

Queimador auxiliar, semi-rápido e rápido

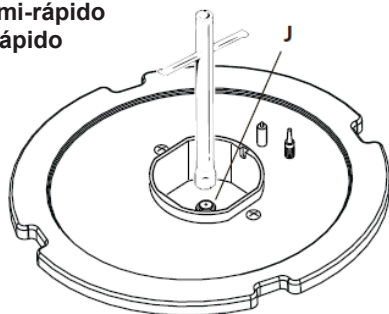


Fig. 2.2a

Queimador de anel duplo

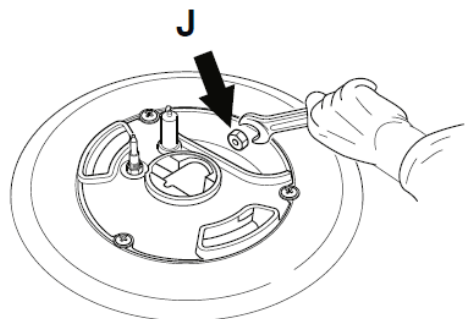


Fig. 2.2b

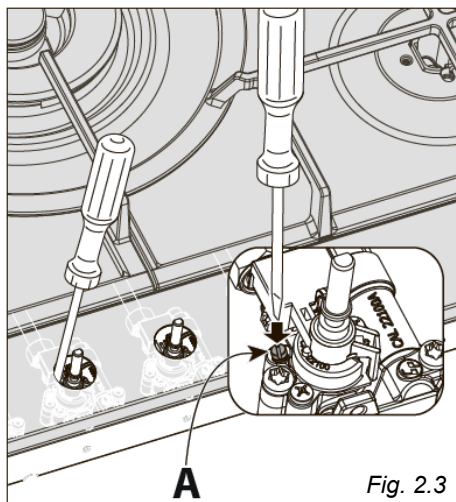
DEFINIÇÃO DO MÍNIMO DOS QUEIMADORES DA PLACA

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).

Normalmente para o GPL, apertar o parafuso de regulação.



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 conseguem 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 podem não 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 deve 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 aquecimento excessivo e queimadura.**
- **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 a consulta de 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, o mesmo 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 enganchar novamente a tampa da placa de terminais.

As operações devem ser executadas por um técnico qualificado.

NOTA: O condutor de terra deve ser cerca de 3 cm mais comprido do que os outros.

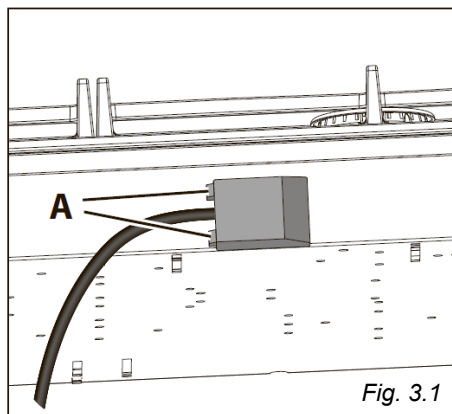


Fig. 3.1

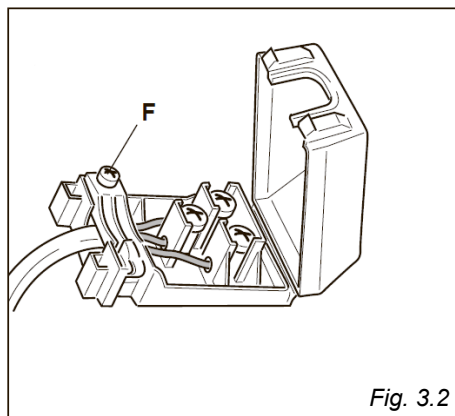


Fig. 3.2

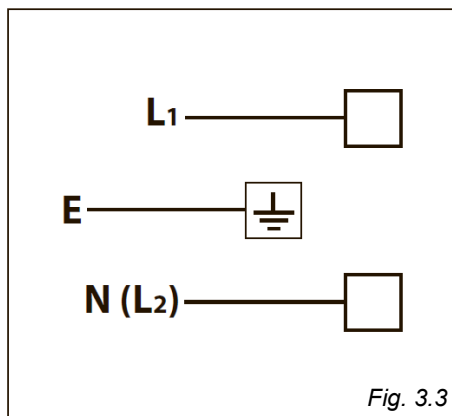
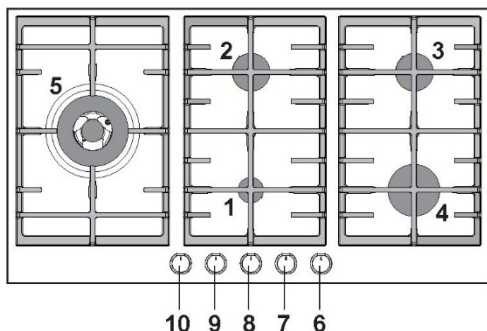


Fig. 3.3

CONSELHOS ***para os*** ***UTILIZADORES***

Fig. 1.1



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)	2,50 kW
5. Anel duplo (DR)	3,80 kW

DESCRIÇÃO DOS CONTROLOS

6. Botão de controlo do queimador (4)
7. Botão de controlo do queimador (3)
8. Botão de controlo do queimador (2)
9. Botão de controlo do queimador (1)
10. Botão de controlo do queimador (5)

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).

QUEIMADORES DE GÁS

O fluxo de gás para os queimadores é ajustado rodando os botões (ilustrados 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, realiza as seguintes funções:

- símbolo ● válvula fechada
- símbolo  ou 9 abertura ou fluxo máximo
- símbolo  ou 1 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.

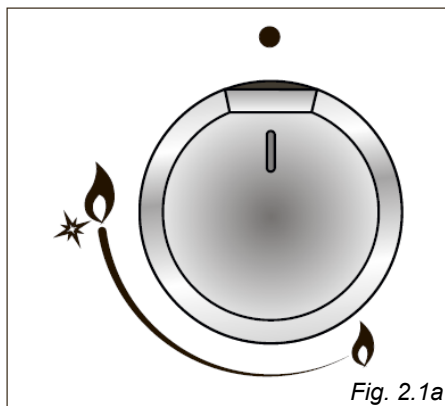


Fig. 2.1a

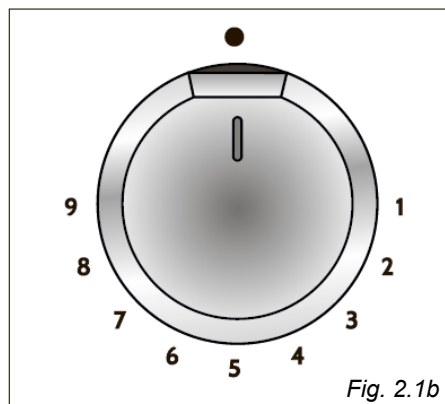


Fig. 2.1b

NOTA:

O botão e os símbolos podem variar.

Cuidado!

Não cubra a placa com folhas de alumínio.

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.

Cuidado!

A placa torna-se muito quente durante o funcionamento.

Mantenha as crianças fora do alcance.

ACENDER OS QUEIMADORES

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

1. Prima o 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 "9"; segure o botão até que a chama esteja acesa.

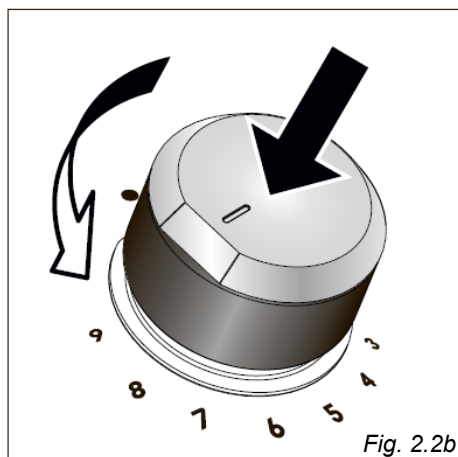
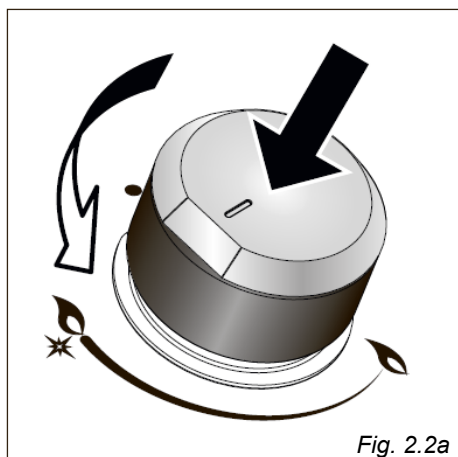
No caso de uma falha de eletricidade, acenda o queimador com um fósforo ou isqueiro.

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, volte a colocar 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 dificultar a ignição do queimador com o botão ajustado no máximo, ajuste o botão para o mínimo e repita a operação.



ESCOLHER O 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

não utilizar panelas com bases côncavas ou convexas

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.

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.

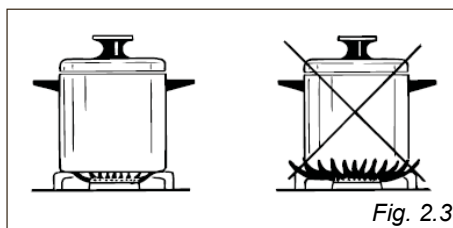


Fig. 2.3

SUPORTE PARA WOK (OPCIONAL)

(fig. 2.4a - 2.4b)

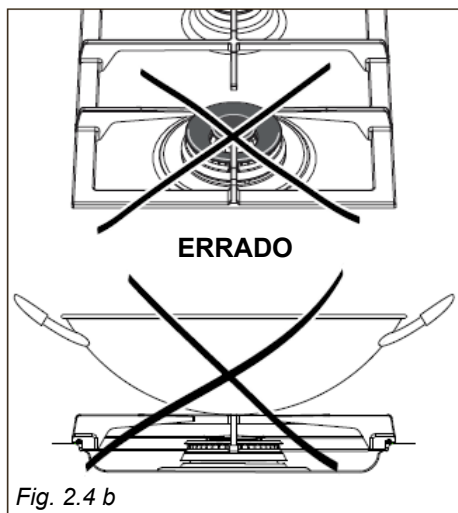
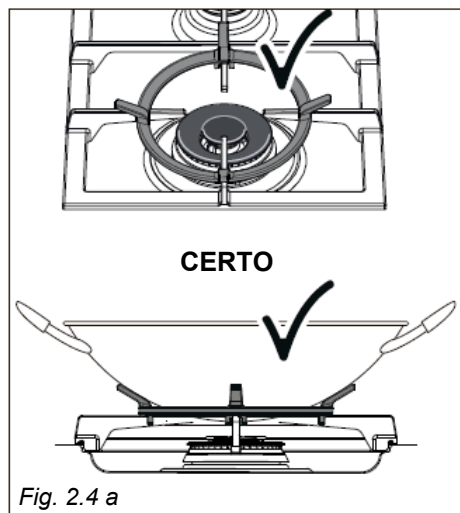
Esta grelha especial para os woks deve ser colocada sobre o apoio para o anel duplo compacto, anel duplo ou queimador duplo (dependendo dos modelos).

Aviso:

- Não utilizar woks sem este suporte especial para wok corretamente colocado.
- Não utilizar o suporte para wok para panelas normais de fundo plano.

IMPORTANTE:

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



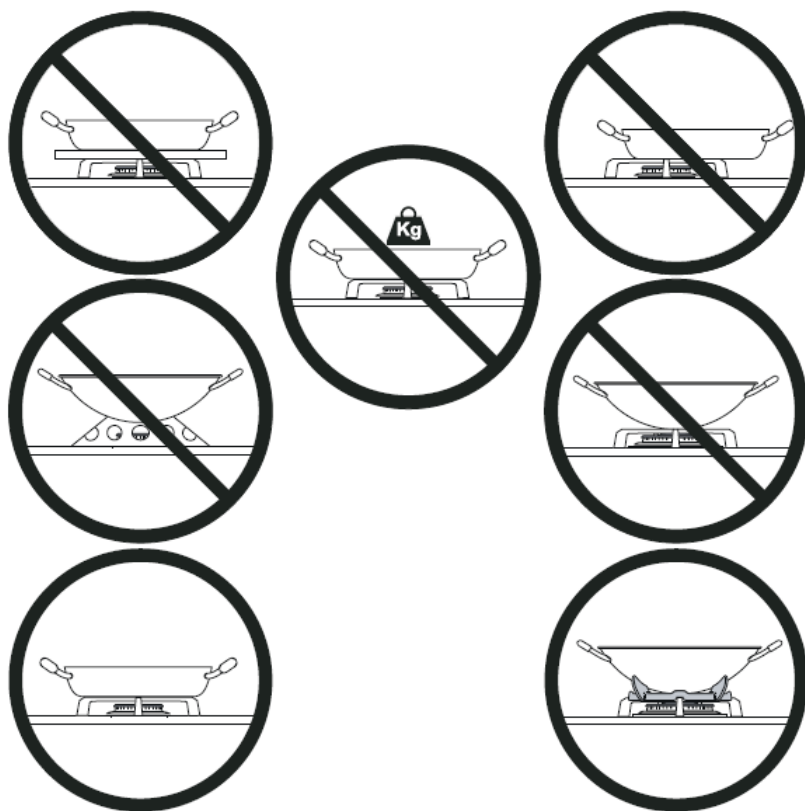
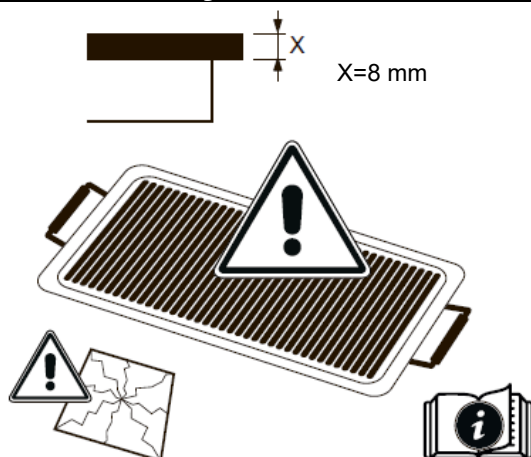


Fig. 2.5

RESTRIÇÕES À UTILIZAÇÃO DA CHAPA PARA GRELHAR



IMPORTANTE! Não utilizar panelas e pratos de ferro fundido, nem panelas em terracota, grés ou material refratário para grelhar ou tostar: **RISCO** de partir o vidro devido à extrema transmissão de calor por irradiação.

INSTRUÇÕES PARA GRELHAR CORRETAMENTE

- Ao grelhar alimentos, utilizar apenas chapas para grelhar de alumínio (estas também podem ter um revestimento antiaderente) com um máximo de 35x28 cm.
- Utilizar apenas o maior queimador para grelhar.
- Não posicionar a chapa para grelhar sobre vários queimadores ao mesmo tempo.
- Para evitar danificar permanentemente a placa de vidro, nunca pré-aqueça as placas para grelhar vazias durante mais de 5 minutos. Em seguida, baixar o calor e colocar a comida por cima da chapa para grelhar.
- Nunca exceder 50 minutos de operação.

AVISOS IMPORTANTES

- Não operar as zonas de cozedura sem panelas, ou quando as panelas estiverem vazias.
- Utilizar panelas com um diâmetro adequado ao tamanho do queimador (ver o capítulo "ESCOLHA DO Queimador").
- Certifique-se sempre de que a panela está no centro da zona de cozedura.
- Não utilizar a superfície de vidro da placa como um local para colocar panelas/outros objetos quando não os estiver a utilizar.
- Utilizar apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.



IMPORTANTE! Os espalhadores de chamas não devem ser utilizados nos queimadores.
Risco de partir a placa de vidro!



CONSELHOS GERAIS

- **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/luvas 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 trata da limpeza de peças esmaltadas.
- Ter muito cuidado para que não entre água 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.
- **Não use um limpador a vapor porque pode entrar humidade no aparelho, tornando-o inseguro.**
- **Importante: O fabricante declina toda a responsabilidade por possíveis danos causados pela utilização de produtos impróprios para limpar o aparelho.**

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.

SUPERFÍCIE DE VIDRO

- Remover derrames e outros tipos de incrustações utilizando apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou ácidos à base de cloro.
- Se utilizar um detergente, por favor certifique-se de que não é abrasivo ou esfregão. Os pós abrasivos ou esfregões podem danificar a superfície do vidro da placa.
- Todos os vestígios do produto de limpeza devem ser removidos com um pano húmido.
- O pó ou partículas de alimentos podem ser removidos com um pano húmido.
- O pó, gordura e líquidos de alimentos que tenham fervido devem ser removidos o mais depressa possível.
- Se endurecerem, tornam-se cada vez mais difíceis de remover. Isto é especialmente verdade no caso de misturas de açúcar/soro que podem danificar permanentemente a superfície da placa se forem deixada a arder sobre ela.
- Evite usar uma faca ou outro utensílio afiado, pois estes podem danificar a superfície do vidro.
- Não utilizar palha de aço ou uma esponja abrasiva que possa arranhar a superfície permanentemente.
- Não colocar artigos na placa que possam derreter, ou seja, plástico, folha de alumínio, açúcar, misturas de xarope de açúcar, etc.

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

SUPERFÍCIES ESMALTADAS

Todas as peças esmaltadas devem ser limpas apenas com uma esponja com água e sabão ou outros produtos não abrasivos. Seque de preferência com um pano de microfibra ou macio. Se substâncias ácidas como sumo de limão, concentrado de tomate, vinagre, etc. forem deixadas no esmalte durante muito tempo, vão corroê-lo, tornando-o opaco.

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.

AVISO IMPORTANTE

NUNCA desaparafuse os parafusos de fixação da placa do queimador (fig. 3.1). As placas do queimador **APENAS** podem ser retiradas por um agente de serviço autorizado.

Ocorrerão danos no aparelho se não se observar esta condição e este facto pode resultar em lesões graves para o utilizador.

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

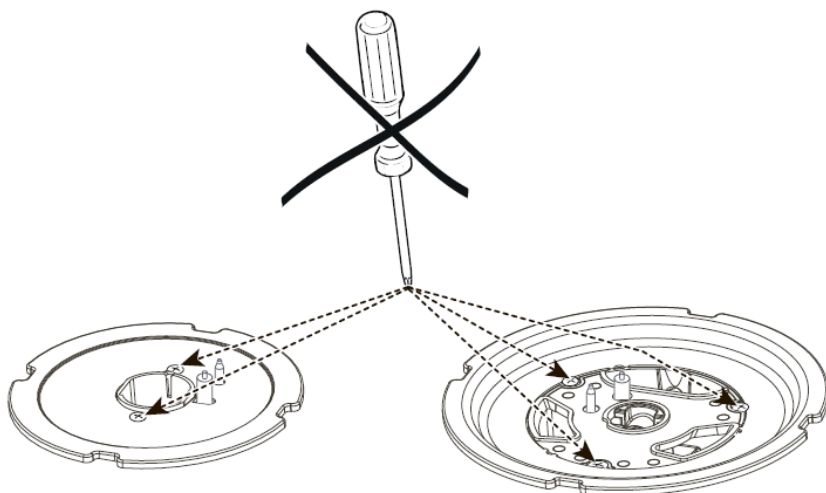


Fig. 3.1

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.

Se deixadas à superfície durante muito tempo, substâncias ácidas como sumo de limão, molhos de tomate e passata, vinagre e outros produtos semelhantes irão danificar a superfície e reduzir o seu brilho.

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) elétrico(s) "S" (fig. 3.2, 3.4) ao lado de cada queimador está sempre limpo para garantir que funciona sem problemas.

Verifique se a(s) sonda(s) "T" (fig. 3.2, 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. 3.2) - o não cumprimento pode causar problemas graves.

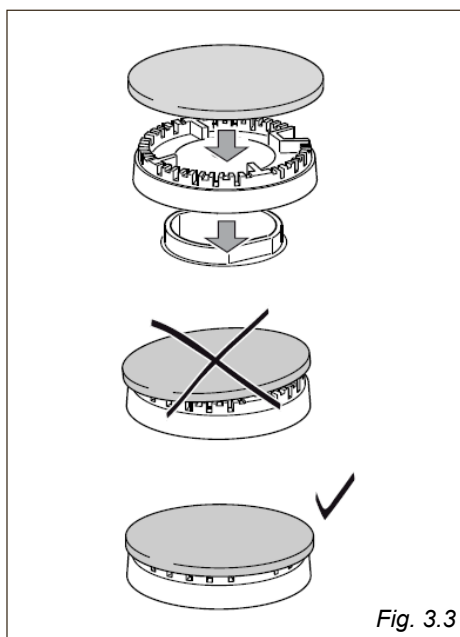
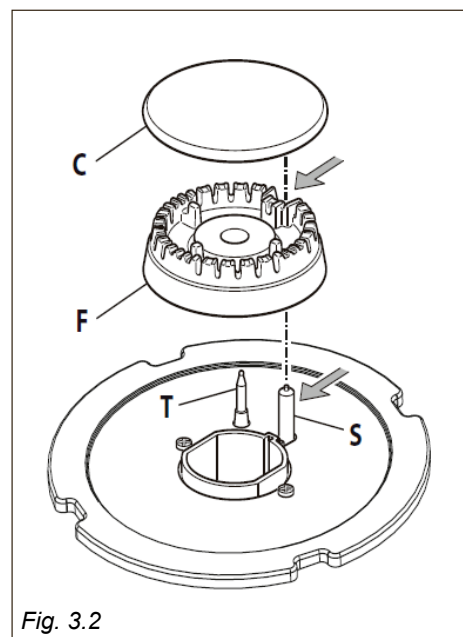
SUBSTITUIÇÃO CORRETA DO ANEL DUPLO

O queimador deve estar corretamente posicionado; caso contrário, podem existir problemas graves.

Instalar o espalhador de chama no alojamento conforme indicado nas setas (ver fig. 3.4).

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

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



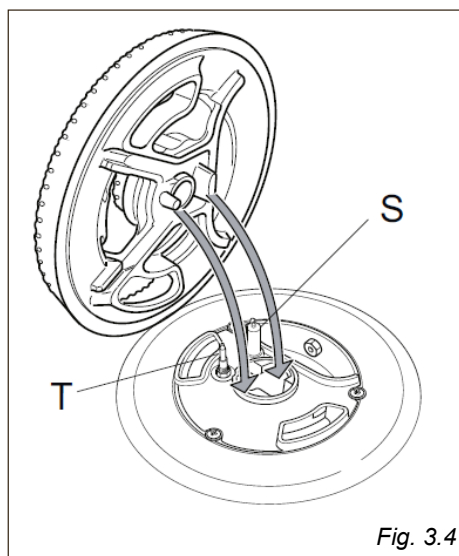


Fig. 3.4

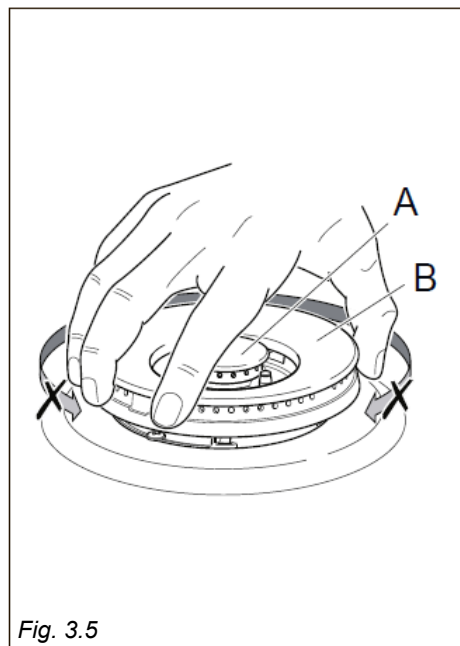


Fig. 3.5

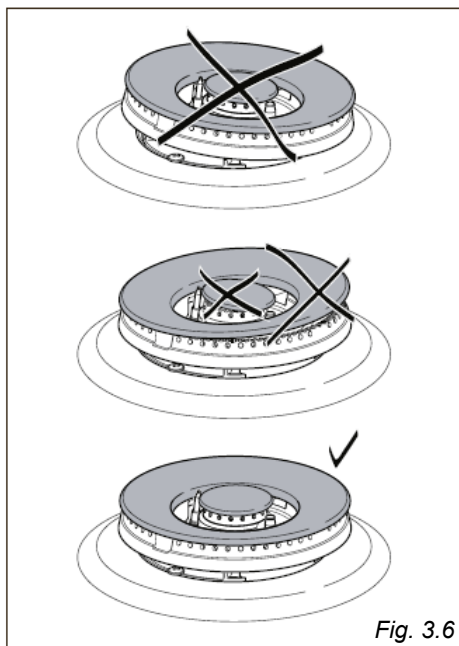


Fig. 3.6

SUPORTES DE PANELAS

Estas partes devem ser limpas com uma esponja com 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, devem ser reposicionados adequadamente (fig. 3.7).

É muito importante verificar se os suportes das panelas foram posicionados corretamente.

Caso contrário, isso pode causar problemas graves.

Os suportes de panelas devem estar nivelados.

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.

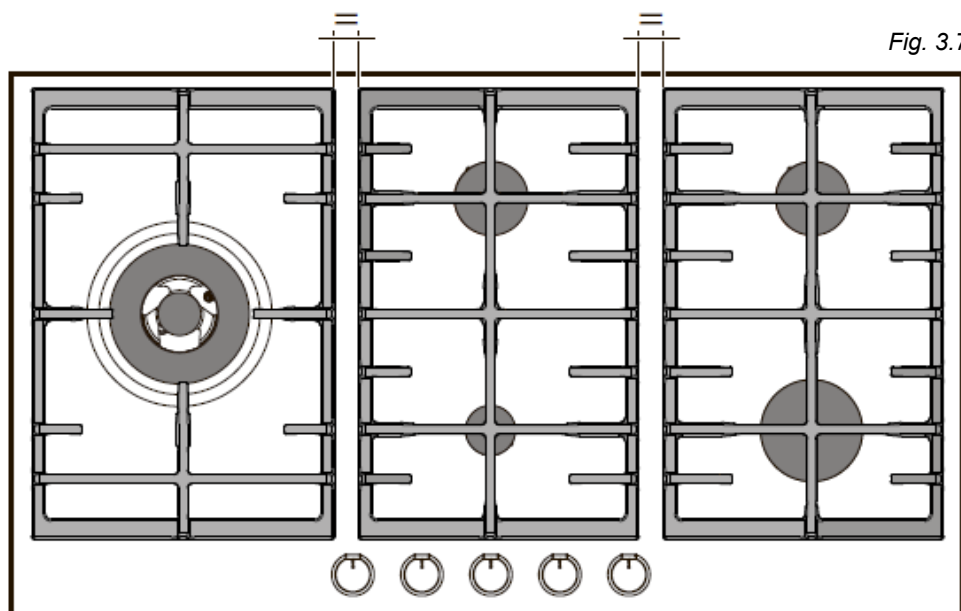


Fig. 3.7

Szanowny Kliencie

Dziękujemy za zakup i wybranie naszego produktu.

Opisane poniżej środki ostrożności i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa służą bezpieczeństwu użytkownika i innych osób. Zapewnią one również środki umożliwiające pełne wykorzystanie funkcji oferowanych przez urządzenie.

Prosimy o staranne przechowywanie tej broszury. Może się przydać w przyszłości Tobie lub innym w przypadku pojawienia się wątpliwości związanych z jego działaniem.

To urządzenie może być używane wyłącznie do zadań, do których zostało wyraźnie zaprojektowane, to jest do gotowania artykułów spożywczych.

Każda inna forma użytkowania jest uważana za niewłaściwą, a tym samym niebezpieczną.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku szkód spowodowanych niewłaściwym, nieprawidłowym lub nielogicznym użytkowaniem urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku wyłącznie do gotowania. Każde inne użycie (takie jak ogrzewanie pomieszczenia) jest niewłaściwe i niebezpieczne.
- To urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z:
 - Wymogami bezpieczeństwa rozporządzenia „Gaz” (UE) 2016/426;
 - Wymogami bezpieczeństwa dyrektywy „Niskie napięcie” 2014/35/UE;
 - Wymogami bezpieczeństwa dyrektywy „EMC” 2014/30/UE;
 - Wymogami Dyrektywy UE 93/68/EWG;
 - Wymogami Dyrektywy UE 2011/65/UE.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEJ UTYLIZACJI PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ KE 2012/19/WE.

Po zużyciu produktu nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami miejskimi. Należy go zanieść do specjalnego lokalnego centrum zbiórki odpadów segregowanych lub do sprzedawcy świadczącego tę usługę.

Oddzielna utylizacja sprzętu gospodarstwa domowego pozwala uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia wynikających z niewłaściwej utylizacji i umożliwia odzyskanie materiałów składowych w celu uzyskania znacznych oszczędności energii i zasobów. Dla przypomnienia o konieczności oddzielnej utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego, produkt jest oznaczony przekreślonym koszem na śmieci na kółkach.



WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE: To urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wyłącznie do gotowania żywności domowej i nie nadaje się do żadnych zastosowań innych niż domowe i dlatego nie powinno być używane w środowisku komercyjnym.

Gwarancja na urządzenie zostanie unieważniona, jeśli urządzenie będzie używane w środowisku innym niż domowy, tj. w środowisku półkomercyjnym, komercyjnym lub komunalnym.

Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją i użyciem urządzenia.

- To urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi produktów do gotowania w gospodarstwie domowym, w tym normami dotyczącymi temperatur powierzchni.
Niektóre osoby o wrażliwej skórze mogą odczuwać wyraźniejszą temperaturę w przypadku niektórych elementów, chociaż te części mieszczą się w granicach dozwolonych przez normy.
Pełne bezpieczeństwo urządzenia zależy również od prawidłowego użytkowania, dlatego zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności podczas korzystania z produktu, zwłaszcza w obecności dzieci.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
W razie wątpliwości nie używaj go i skonsultuj się z dostawcą lub profesjonalnie wykwalifikowanym technikiem.
- Elementy opakowania (tj. worki foliowe, styropian, gwoździe, paski do pakowania itp.) nie powinny znajdować się w miejscu łatwo dostępnym dla dzieci, ponieważ mogą spowodować poważne obrażenia.
- Niektóre urządzenia są dostarczane z folią ochronną na częściach stalowych i aluminiowych. **Folię tę należy usunąć przed użyciem urządzenia.**
- **WAŻNE:** Podczas obsługi lub czyszczenia tego urządzenia zaleca się stosowanie odpowiedniej odzieży ochronnej/rękawiczek.
- Nie próbuj modyfikować parametrów technicznych urządzenia, ponieważ może to być niebezpieczne w użyciu. Producent zrzeka

się wszelkiej odpowiedzialności za niedogodności wynikające z nieprzestrzegania tego warunku.

- UWAGA: urządzenie należy instalować wyłącznie w stale wentylowanym pomieszczeniu zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie obsługuj urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy przeprowadzać czyszczenia ani czynności konserwacyjnych urządzenia bez uprzedniego odłączenia go od zasilania elektrycznego.
- Nie używaj myjki parowej, ponieważ wilgoć może dostać się do urządzenia, czyniąc je niebezpiecznym.
- Nie przykrywaj płyty folią aluminiową.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami (lub stopami).
- Nie używaj urządzenia będąc na boso.
- Jeśli zdecydujesz się nie używać tego urządzenia (lub zdecydujesz się na zastąpienie go innym modelem), przed wyrzuceniem urządzenia zaleca się unieruchomienie go w odpowiedni sposób, zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony zdrowia i środowiska, upewniając się w szczególności, że wszystkie potencjalnie niebezpieczne części należy unieszkodliwić, zwłaszcza w odniesieniu do dzieci, które mogłyby bawić się nieużywanymi urządzeniami.
- Różne elementy urządzenia nadają się do recyklingu. Utylizuj je zgodnie z przepisami obowiązującymi w Twoim kraju. Jeśli urządzenie ma być złomowane, odłącz przewód zasilający.
- Po użyciu upewnij się, że pokrętła znajdują się w pozycji wyłączonej.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.

- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub szkody materialne spowodowane nieprawidłowym lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się; pozostają gorące przez jakiś czas po użyciu.
 - Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych na płycie.
 - Aby uniknąć oparzeń i oparzeń, małe dzieci należy trzymać z daleka.
- Upewnij się, że kable elektryczne łączące inne urządzenia znajdujące się w pobliżu płyty kuchennej nie mogą stykać się z płytą.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie stawiaj ani nie pozostawiaj pustych naczyń na szklano-ceramicznej płycie grzejnej.
- Na szklano-ceramiczną płytę grzejną nie wolno upuszczać ciężkich lub ostrych przedmiotów.
- Nie rysuj płyty ostrymi przedmiotami. Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli płyta jest pęknięta lub uszkodzona w inny sposób przez spadające przedmioty itp., odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego, aby uniknąć możliwości porażenia prądem i wezwij serwis.
- **OSTRZEŻENIE:** Prawidłowo zainstalowany produkt spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Należy jednak zachować szczególną ostrożność wokół dolnej części urządzenia, ponieważ obszar ten nie jest przeznaczony do dotykania i może zawierać ostre lub szorstkie krawędzie, które mogą spowodować obrażenia.
- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę może zlecić wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inne środki do odłączania od sieci zasilającej

z separacją styków na wszystkich biegunach, które zapewniają pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, środki do odłączania muszą być wbudowane w stałą okablowanie zgodnie z zasadami okablowania.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

ETYKIETY ENERGETYCZNE/EKOPROJEKTOWANIE

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 66/2014 (wykonujące dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE).

Odniesienie do metod pomiarowych i obliczeniowych stosowanych w celu ustalenia zgodności z powyższymi wymaganiami:

- Norma EN30-2-1 (płyty grzewcze: palniki gazowe).

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA, WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

PŁYTA GRZEWcza

PALNIKI GAZOWE

- Ważne jest, aby średnica garnka była odpowiednia do rozmiaru palnika, aby nie wpływać negatywnie na wysoką moc palników, a tym samym na marnowanie energii. Mały garnek na dużym palniku nie zapewni temperatury wrzenia w krótszym czasie, ponieważ zdolność absorpcji ciepła przez masę cieczy zależy od objętości i powierzchni garnka.
- Unikaj trzymania palnika bez niczego na nim (bez garnka).

PORADY dla INSTALATORA

WAŻNE:

- Urządzenie zostało zaprojektowane i zatwierdzone wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być instalowane w środowisku komercyjnym, półkomercyjnym ani komunalnym.

Produkt nie będzie objęty gwarancją, jeśli zostanie zainstalowany w którymkolwiek z powyższych środowisk i może mieć wpływ na wszelkie posiadane ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej lub publicznej.

- To urządzenie może być instalowane, regulowane i dostosowywane do działania wyłącznie przez upoważnioną osobę, zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami i zgodnie z instrukcjami dostarczonymi przez producenta.

Niespełnienie tego warunku powoduje utratę gwarancji.

- Urządzenie należy zainstalować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju oraz zgodnie z instrukcjami producenta.
- Instalatorzy muszą przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących wentylacji i odprowadzania spalin.
- Nieprawidłowa instalacja, za którą producent nie ponosi odpowiedzialności, może spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.
- To urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez upoważniony personel.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub napraw.
- **Ważne: Podczas obsługi lub instalacji tego urządzenia zaleca się stosowanie odpowiedniej odzieży ochronnej/rękawiczek.**
- Blaty te przeznaczone są do wbudowania w zabudowę kuchenną o głębokości 600 mm i grubości powierzchni roboczej od 30 do 40 mm.
- Urządzenie musi być umieszczone w jednostkach odpornych na wysoką temperaturę.
- Ściany jednostek nie mogą być wyższe niż blat roboczy i muszą być odporne na temperatury o 70°C wyższe od temperatury pokojowej.
- Zwracamy uwagę, że klej, który łączy plastikowy laminat z meblami, musi wytrzymać temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć rozwarstwienia.
- Standardowa instalacja (nie w jednej płaszczyźnie): Nie uszczelniaj płyty kuchennej w blacie za pomocą silikonu lub kleju; utrudnia to przyszłe serwisowanie. Producent nie pokryje kosztów demontażu płyty kuchennej ani szkód spowodowanych tym demontażem.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zasłon).

OSTRZEŻENIE!

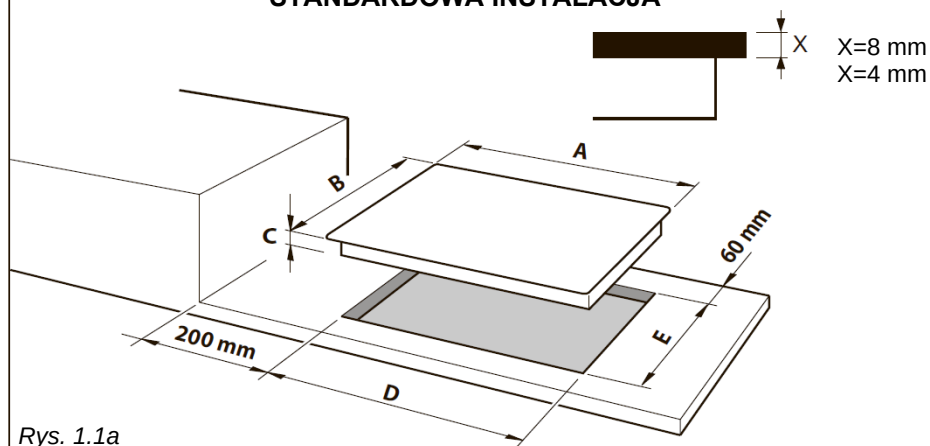
Prawidłowo zainstalowany produkt spełnia wszystkie wymogi bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Należy jednak zachować szczególną ostrożność wokół dolnej części urządzenia, ponieważ obszar ten nie jest przeznaczony do dotykania i może zawierać ostre lub szorstkie krawędzie, które mogą spowodować obrażenia.

INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORA

Aby zainstalować płytę kuchenną w zabudowie kuchennej, należy wykonać otwór o wymiarach pokazanych na rys. 1.1a lub 1.1b, pamiętając o następujących kwestiach:

- Należy zapewnić szczelinę wentylacyjną o szerokości 40 mm między spodem urządzenia a wszelkimi szafkami, szufladami, barierą termiczną.
- Jeśli po instalacji podstawa płyty grzewczej istnieje dostęp poprzez szafkę lub szufladę, pod podstawą płyty grzewczej należy zainstalować termiczną barierę ochronną, jak pokazano na rys. 1.1d.
- Blat kuchenki musi być oddalony od dowolnej ściany bocznej o nie mniej niż 200 mm (od bocznej krawędzi wycięcia - rys. 1.1a, 1.1b, 1.1c).
- Płyta musi być zamontowana w odległości co najmniej 60 mm od ściany (od tylnej krawędzi wycięcia - rys. 1.1a, 1.1b).
- Pomiędzy płytą kuchenną a szafką wiszącą lub okapem kuchennym umieszczonym bezpośrednio nad nią musi być zachowana odległość co najmniej 650 mm (patrz rys. 1.1c).

STANDARDOWA INSTALACJA

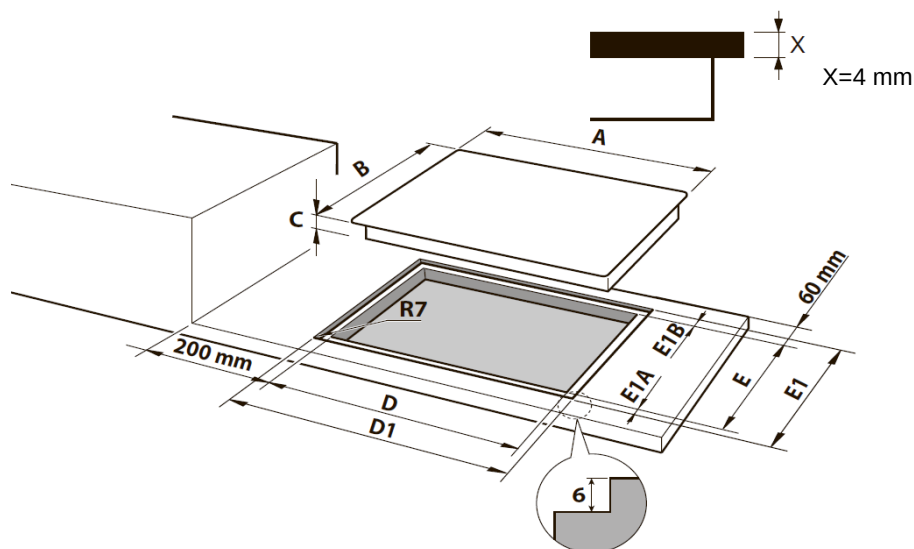


Rys. 1.1a

INSTALACJA W JEDNEJ PŁASZCZYŹNIE

(TYLKO MODELE BEZ METALOWYCH WYKOŃCZEŃ I X=4)

Jeśli płyta ma zostać zainstalowana równo z powierzchnią roboczą, konieczne jest wykonanie frezowania w otworze wycięcia, jak pokazano na rys. 1.1b.



Rys. 1.1b

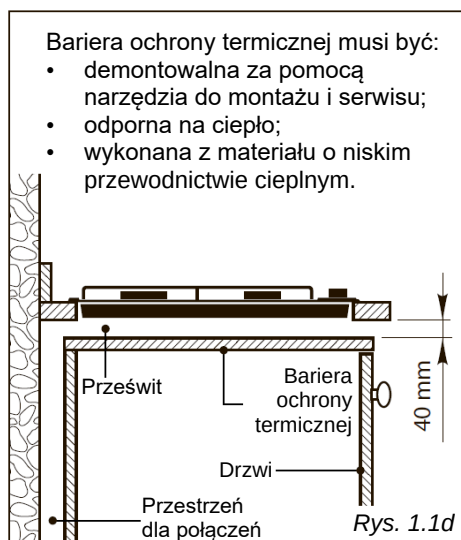
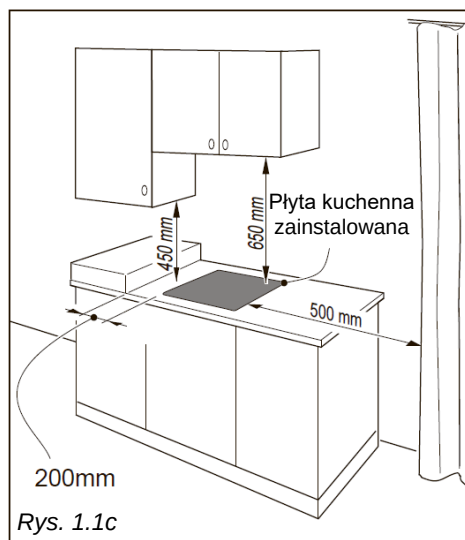
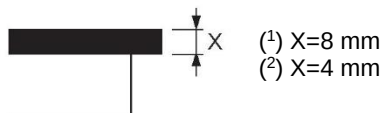
Opis	Miary (mm)								
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)
Modele o szerokości 90 cm	900	510	50 ⁽¹⁾	840	905	480	515	10	25
			54 ⁽²⁾ lub 60 ⁽²⁾ w przypadku montażu w jednej płaszczyźnie						

(*) W przypadku modeli z metalowymi wykończeniami należy dodać 4 mm do wymiaru każdego wykończenia.

Przykład: przednia listwa metalowa= B+4mm.

(**) od góry blatu do dołu płyty kuchennej.

(***) Instalacja w jednej płaszczyźnie.

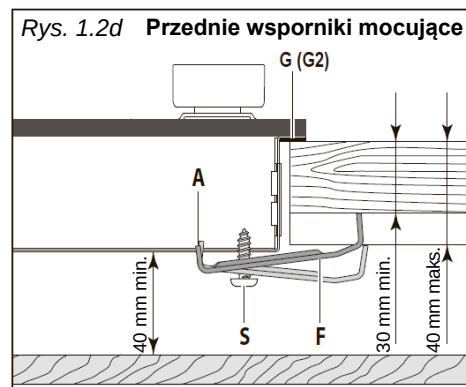
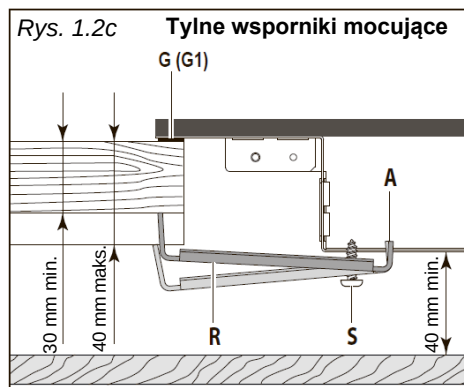
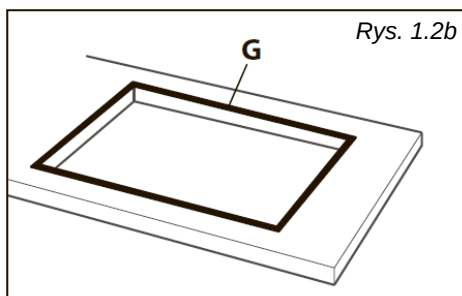
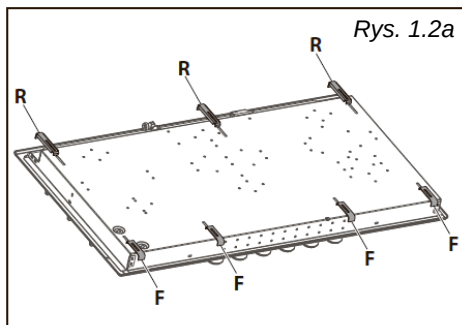


MOCOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Do każdej płyty kuchennej dołączony jest zestaw montażowy zawierający wsporniki i śruby do mocowania płyty kuchennej do ław o grubości od 30 do 40 mm.

Zestaw zawiera cztery wsporniki typu „F” (na przód płyty), trzy wsporniki typu „R” (na tył płyty) oraz siedem wkrętów samogwintujących „S”.

- Dotnij jednostkę zgodnie z wymiarami na rys. 1.1a lub 1.1b.
- Naciągnij uszczelkę „G” na krawędź wykonanego otworu, uważając, aby zakryć krawędzie złącza (rys. 1.2b).
- Zamocuj wsporniki „F” i „R” w odpowiednich otworach gniazdowych, nie dokręcając na razie śrub „S”. Upewnij się, że zaczepy są prawidłowo zamontowane, jak pokazano na rysunku (rys. 1.2c, 1.2d). Obróć zaczepy tak, aby można było włożyć płytę kuchenną do wycięcia.
- Umieść płytę kuchenną w wycięciu i ustaw ją prawidłowo.
- Umieść wsporniki „F” i „R” na swoim miejscu; część „A” wsporników powinna wejść w otwór (rys. 1.2c, 1.2d).
- Dokręć śruby „S”, aż płyta będzie całkowicie przymocowana do blatu.
- Za pomocą ostrego noża lub noża do przycinania odetnij nadmiar materiału uszczelniającego wokół krawędzi płyty kuchennej.
- Uważaj, aby nie uszkodzić stołu roboczego.
- W przypadku montażu płyty zlicowanej z powierzchnią roboczą należy wypełnić wszelkie szczeliny między szybą i wzdłuż obwodu powierzchni roboczej silikonem izolacyjnym, a jego nadmiar zetrzeć.



WYMAGANIA WENTYLACYJNE

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami dotyczącymi wentylacji i odprowadzania spalin.

Intensywne i długotrwałe użytkowanie może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub wydajniejszej wentylacji zwiększającej siłę ssania mechanicznego, jeśli jest zamontowana.

WYBÓR ODPOWIEDNIEGO OTOCZENIA

Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowane urządzenie gazowe, musi mieć naturalny przepływ powietrza, aby gaz mógł się palić (zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi). Przepływ powietrza musi pochodzić bezpośrednio z jednego lub więcej otworów wykonanych w ścianach zewnętrznych o wolnej powierzchni co najmniej 100 cm² (lub zapoznać się z obowiązującymi przepisami lokalnymi).

Otworki powinny znajdować się blisko podłogi, najlepiej po stronie przeciwnej do wylotu produktów spalania i muszą być wykonane w taki sposób, aby nie można było ich zablokować ani od wewnątrz, ani od zewnątrz.

Jeśli nie można wykonać tych otworów, wymagane powietrze może pochodzić z sąsiedniego pomieszczenia, które jest odpowiednio wentylowane, o ile nie jest to sypialnia ani strefa niebezpieczna (zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi).

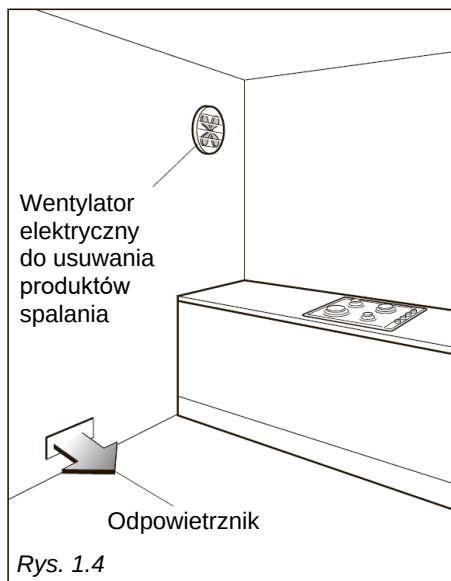
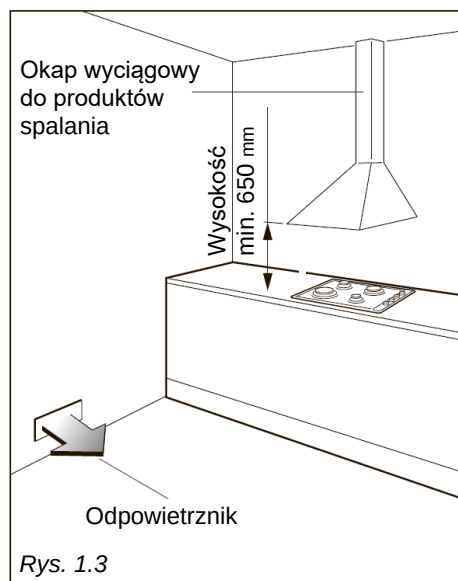
W takim przypadku drzwi kuchenne muszą umożliwiać przepływ powietrza.

USUWANIE PRODUKTÓW SPALANIA

Należy przewidzieć okapy wyciągowe podłączone bezpośrednio na zewnątrz, umożliwiające odprowadzanie produktów spalania urządzenia gazowego (rys. 1.3).

Jeśli nie jest to możliwe, można użyć wentylatora elektrycznego, przymocowanego do ściany zewnętrznej lub okna; wentylator powinien mieć zdolność do cyrkulacji powietrza w tempie 3–5 razy większym niż całkowita objętość kuchni (rys. 1.4).

Wentylator można zainstalować tylko wtedy, gdy pomieszczenie ma odpowiednie otwory wentylacyjne umożliwiające dopływ powietrza, jak opisano w części „Wybór odpowiedniego otoczenia”.



WYMAGANIA DOTYCZĄCE INSTALACJI GAZOWEJ**Ważne !**

- To urządzenie może być instalowane i serwisowane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego, zarejestrowanego instalatora. Instalator powinien odnieść się do obowiązujących norm lokalnych.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji producenta.
- Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja tego urządzenia są kompatybilne. Warunki regulacji urządzenia podane są na tabliczce lub etykiecie.
- Jeśli ciśnienie gazu (do którego ma być używane urządzenie) jest zmienne lub nie mieści się w zakresie wartości podanych na tabliczce znamionowej, należy koniecznie zainstalować odpowiedni reduktor ciśnienia gazu, który należy wyregulować, aby zapewnić prawidłowe ciśnienie robocze do urządzenia (zgodnie z tabliczką znamionową).

Regulator musi być zainstalowany, wyregulowany i przetestowany przez wykwalifikowanego technika.

- **OSTRZEŻENIE:** Używanie urządzenia przy niewłaściwym i/lub zmiennym ciśnieniu gazu może być bardzo niebezpieczne i może spowodować poważne obrażenia użytkownika. W przypadku nieprzestrzegania tego warunku może dojść do uszkodzenia urządzenia.
Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za niedogodności wynikające z nieprzestrzegania tego warunku.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku z gazem płynnym (sprawdź etykietę z przepisami dotyczącymi gazu, która znajduje się na urządzeniu).

LUB

To urządzenie jest przeznaczone do użytku z gazem ziemnym lub LPG (sprawdź etykietę z przepisami dotyczącymi gazu, która znajduje się na urządzeniu).

- Urządzenia dostarczane do użytku na gaz ziemny: są przystosowane tylko do tego gazu i nie mogą być używane na żadnym innym gazie (LPG) bez modyfikacji. Urządzenia są produkowane w celu konwersji na LPG.
- Urządzenia dostarczane do zasilania gazem płynnym: są przystosowane wyłącznie do tego gazu i nie mogą być używane na żadnym innym gazie (gaz ziemny) bez modyfikacji. Urządzenia są produkowane w celu konwersji na gaz ziemny.

Jeśli zestaw do konwersji gazu ziemnego/LPG nie jest dostarczany z urządzeniem, można go kupić, kontaktując się z serwisem technicznym.

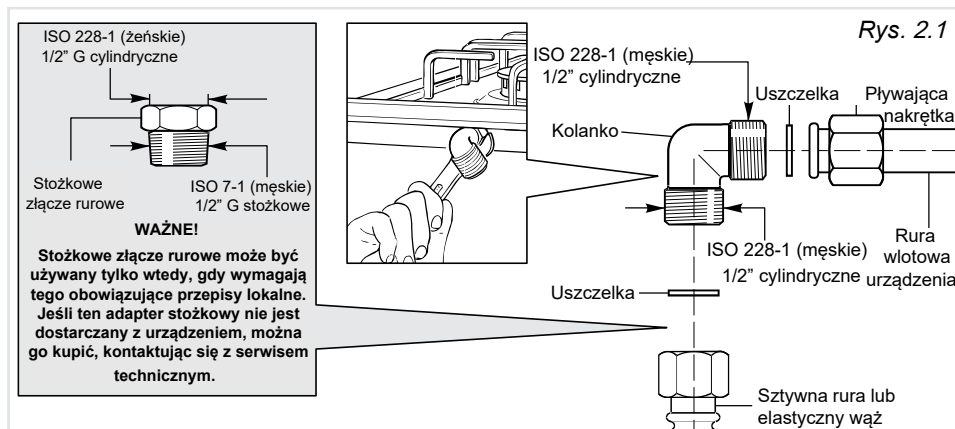
PODŁĄCZENIE PŁYTY DO SIECI GAZU

Armatura przyłączeniowa gazu (rys. 2.1) składa się z:

- pływającej nakrętki;
- kolanka;
- uszczelki;

Podłączenie gazu musi być wykonane przez uprawnioną osobę zgodnie z odpowiednimi lokalnymi normami.

- Jeśli używasz elastycznego węża, upewnij się, że nie styka się on z ruchomymi częściami.
- Tylna część obudowy jest zagłębiona, aby zapewnić kanał dla rury wlotowej urządzenia.
- Złączkę przyłącza gazu można obrócić w wymaganym kierunku (ale nigdy w pozycji pionowej lub poziomej) po poluzowaniu połączenia kolankowego i pływającej nakrętki.
- Nigdy nie próbuj obracać kolanka bez uprzedniego poluzowania nakrętki pływającej.
- Dostarczone uszczelki gwarantują dobre uszczelnienie przyłącza gazowego. Zalecamy wymianę uszczelek przy najmniejszych oznakach zużycia, deformacji lub niedoskonałości.
- Po podłączeniu do sieci gazowej sprawdź, czy złącza są prawidłowo uszczelnione, używając roztworu mydła, ale nigdy otwartego ognia.



DODATKOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PODŁĄCZENIA GAZU

Podłączając płytę kuchenną do instalacji gazowej za pomocą sztywnych rur lub elastycznego węża, należy upewnić się, że:

- Używasz sztywnych rur lub elastycznego węża zgodnego z obowiązującymi lokalnymi przepisami. Elastyczny wąż powinien mieć odpowiednią konstrukcję do rodzaju używanego gazu i odpowiedni rozmiar, aby utrzymać moc grzewczą urządzenia.
- Połączenie ze sztywnymi rurami metalowymi nie powoduje naprężeń ani ciśnienia w rurach gazowych.
- Elastyczny wąż nie jest naprężony, skręcony, zagięty ani zbyt mocno zgięty ani podczas używania płyty kuchennej, ani podczas jej podłączania lub odłączania.
- Elastyczny wąż nie może być dłuższy niż 2000 mm (lub patrz obowiązujące lokalne przepisy) i nie styka się z ostrymi krawędziami, narożnikami ani ruchomymi częściami, ponieważ mogą one powodować ścieranie. Używaj tylko jednego elastycznego węża; nigdy nie podłączaj płyty kuchennej więcej niż jednym węzem elastycznym.
- Elastyczny wąż można łatwo obejrzeć na całej długości, aby sprawdzić jego stan; jeśli ma datę ważności, należy ją wymienić przed tą datą.
- Jeśli używasz elastycznego węża, który nie jest w całości wykonany z metalu, upewnij się, że nie styka się on z żadną częścią płyty kuchennej o temperaturze powierzchni 70°C lub wyższej (lub zapoznaj się z obowiązującymi przepisami lokalnymi).
- Należy wymienić sztywną rurę lub elastyczny wąż, jeśli wykazują oznaki uszkodzenia.
- Elastyczny wąż nie powinien być narażony na nadmierne ciepło poprzez bezpośredni kontakt z produktami spalinyowymi lub kontakt z gorącymi powierzchniami.
- Gniazdo, do którego pasuje wtyczka węża elastycznego, jest trwale przymocowane do trwale zamocowanej rury instalacji gazowej i jest ustawione tak, aby wąż zwisał swobodnie w dół.
- Wtyczka elastycznego węża jest dostępna po zamontowaniu, dzięki czemu można ją odłączyć w celu serwisowania lub demontażu.
- Należy poinformować klienta, że sztywna rura lub elastyczny wąż nie powinny być narażone na korozję przez środki czyszczące.

KONSERWACJA GAZU

Niektóre modele – aby sprawdzić kategorię gazu, należy sprawdzić etykietę umieszczoną na urządzeniu

TABELA DOBORU WTRYSKIWACZY			
Kat.: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
PALNIKI	Moc znamionowa [kW]	Moc zredukowana [kW]	Ø wtryskiwacza [1/100 mm]
Pomocniczy (A)	1,00	0,40	50
Średnioszybki (SR)	1,75	0,45	66
Szybki (R)	2,50	0,75	80
Podwójny pierścień (DR)	3,80	1,50	98

Niektóre modele – aby sprawdzić kategorię gazu, należy sprawdzić etykietę umieszczoną na urządzeniu

TABELA DOBORU WTRYSKIWACZY				
Kat.: II 2H 3+ (Kraje IT-ES-PT-IE-GB-GR-CH)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Kat.: II 2E+3+ (Kraje FR-BE)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Kat.: II 2E3B/P (Kraje PL)			G30/G31 37/37 mbar	G20 20 mbar
PALNIKI	Moc znamionowa [kW]	Moc zredukowana [kW]	Ø wtryskiwacza [1/100 mm]	Ø wtryskiwacza [1/100 mm]
Pomocniczy (A)	1,00	0,40	50	77
Średnioszybki (SR)	1,75	0,45	66	101
Szybki (R)	2,50	0,75	80	118
Podwójny pierścień (DR)	3,80	1,50	98	141

WENTYLATOR NIEZBĘDNY DO SPALANIA GAZU = (2 m ³ /h x kW)	
PALNIKI	Powietrze potrzebne do spalania [m ³ /h]
Pomocniczy (A)	2,00
Średnioszybki (SR)	3,50
Szybki (R)	5,00
Podwójny pierścień (DR)	7,60

SMAROWANIE KURKÓW GAZOWYCH

W przypadku trudności w obsłudze kurków gazowych wezwać Serwis.

WAŻNE

Wszelkie prace związane z instalacją, konserwacją i przebudową urządzenia muszą być wykonywane przy użyciu oryginalnych części fabrycznych.

Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność wynikającą z niespełnienia tego obowiązku.

WYMIANA WTRYSKIWACZY

Jeżeli wtryskiwacze nie są zapewnione, można je nabyć w „Centrum serwisowym”.

Wybierz wtryskiwacze do wymiany zgodnie z „TABELA DOBORU WTRYSKIWACZY”. Średnice dysz wyrażone w setnych częściach milimetra są zaznaczone na korpusie każdego wtryskiwacza.

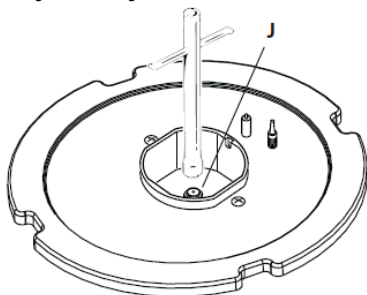
WYMIANA WTRYSKIWACZY PALNIKÓW PŁYTY KUCHENNEJ

Aby wymienić wtryskiwacze, należy postępować w następujący sposób:

- Zdejmij ruszty i palniki z płyty kuchennej.
- Za pomocą klucza wymień wtryskiwacze „J” (rys. 2.2a, 2.2b) na najbardziej odpowiednie dla rodzaju gazu, do którego ma być używany.

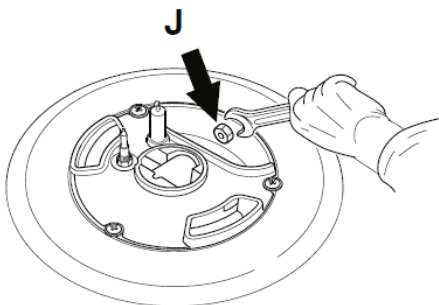
Palniki są tak pomyślane, aby nie wymagały regulacji powietrza pierwotnego.

**Palnik pomocniczy,
półszybki i szybki**



Rys. 2.2a

Palnik dwupierścieniowy



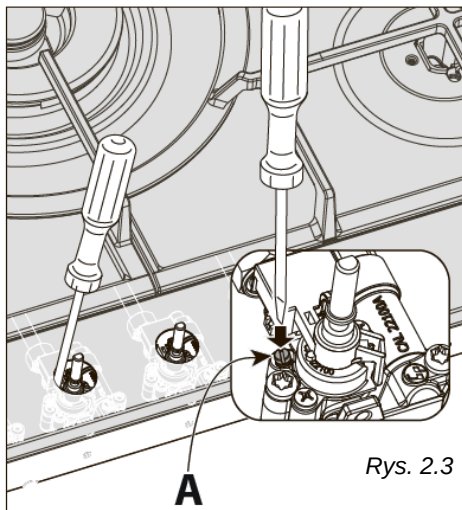
Rys. 2.2b

USTAWIENIE MINIMUM PALNIKÓW PŁYTY KUCHENNEJ

W pozycji minimalnej płomień musi mieć długość około 4 mm i musi pozostać zapalony nawet przy szybkim przestawieniu z pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej. Regulacja płomienia odbywa się w następujący sposób:

- Włącz palnik.
- Ustaw kurek w pozycji „MINIMUM”.
- Zdejmij pokrętło.
- Małym płaskim śrubokrętem obróć śrubę „A” do właściwej regulacji (rys. 2.3).

Normalnie dla LPG dokręć śrubę regulacyjną.



Rys. 2.3

WAŻNE: Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego technika zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami i zgodnie z instrukcjami producenta.

Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i szkody dla ludzi, zwierząt lub przedmiotów, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest absolutnie niezbędne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedogodności spowodowane nieprzestrzeganiem tej zasady.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy części elektrycznej urządzenia należy odłączyć je od sieci.

INFORMACJE OGÓLNE

- Podłączenie do zasilania elektrycznego musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika i zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej, sprawdzając, czy napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej oraz czy przekroje przewodów elektrycznych są w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce.
- Jeśli płyta jest dostarczona bez wtyczki, należy zamontować standardową wtyczkę, która jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie i zgodna z obowiązującymi lokalnymi przepisami.
- Kolory przewodów w przewodzie zasilającym urządzenia mogą nie odpowiadać kolorom oznaczonym na stykach wtyczki elektrycznej. Wtyczkę należy zawsze podłączyć w następujący sposób:
 - podłączyć zielono-żółty przewód do zacisku oznaczonego literą „E” lub symbolem uziemienia “” lub w kolorze zielono-żółtym;
- podłączyć niebieski przewód do zacisku oznaczonego literą „N” lub w kolorze czarnym;
- podłączyć brązowy przewód do zacisku oznaczonego literą „L” lub w kolorze czerwonym.
- Wtyczka musi być podłączona do gniazdka podłączonego do uziemienia zgodnie z normami bezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie ma być podłączone bezpośrednio do sieci, należy je ustawić z wyłącznikiem wielobiegunowym z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm między urządzeniem a siecią.
- Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura nie przekraczała 50°C powyżej temperatury otoczenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik zasilania lub wtyczka zasilania muszą zawsze znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na odpowiedni przewód dostępny w serwisie.
- Urządzenie musi mieć własne zasilanie; wszelkie inne urządzenia zainstalowane w pobliżu muszą być zasilane oddzielnie.
- **UWAGA Do podłączenia do sieci nie należy używać przejściówek, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i spalanie.**
- **Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem.**

W przypadku, gdy instalacja wymaga modyfikacji układu okablowania zasilającego, zaleca się wezwanie wykwalifikowanego technika w celu dokonania wymiany.

Technik będzie również musiał sprawdzić, czy przekrój przewodów elektrycznych w punkcie zasilania odpowiada mocy znamionowej urządzenia.

PRZEKRÓJ PRZEWODU ZASILAJĄCEGO TYPU „H05V2V2-F” odporny na temperaturę do 90° C

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

(*) Możliwość podłączenia za pomocą wtyczki i gniazdka

(**) Połączenie z przyłączem skrzynki ściiennej.

WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO

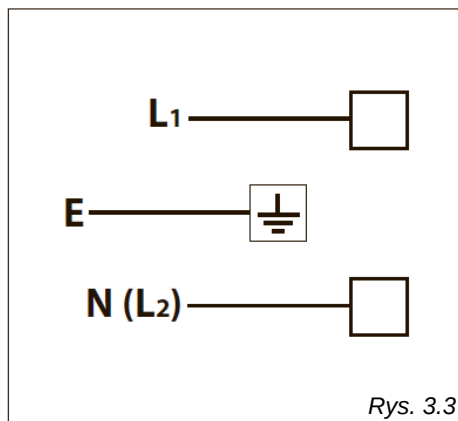
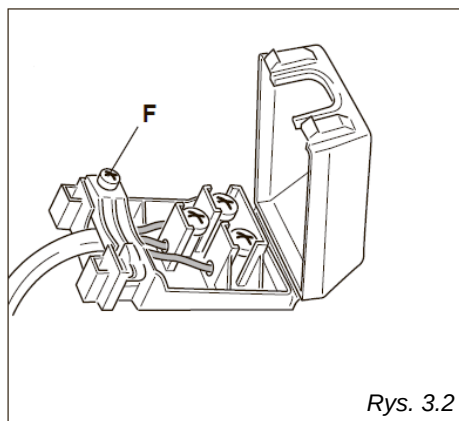
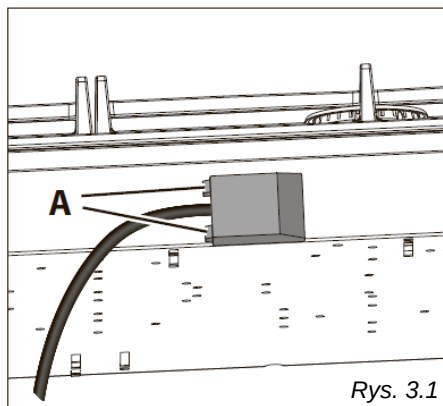
OSTRZEŻENIE: Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę może zlecić wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Aby podłączyć kabel zasilający:

- Odczep pokrywę listwy zaciskowej, wkładając śrubokręt w dwa zaczepy „A” (rys. 3.1).
- Otwórz dławik kablowy odkręcając śrubę „F” (rys. 3.2), odkręć śruby zacisków i wyjmij kabel.
- Nowy kabel zasilający, odpowiedniego typu i przekroju, należy podłączyć do listwy zaciskowej zgodnie ze schematem na rys. 3.3.
- Zamknij i ponownie zaczep pokrywę listwy zaciskowej.

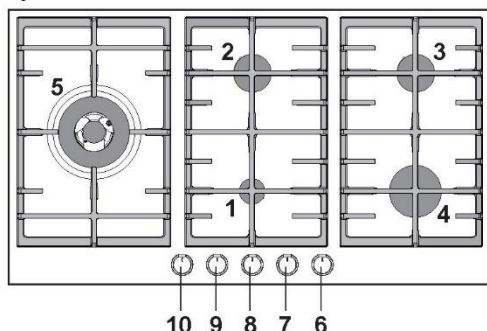
Czynności te muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

UWAGA: Przewód uziemiający należy pozostawić o około 3 cm dłuższy niż pozostałe.



PORADY dla UŻYTKOWNIKÓW

Rys. 1.1



PALNIKI GAZOWE

1. Pomocniczy (A)	1,00 kW
2. Średnioszybki (SR)	1,75 kW
3. Średnioszybki (SR)	1,75 kW
4. Szybki (R)	2,50 kW
5. Podwójny pierścień (DR)	3,80 kW

OPIS STEROWANIA

6. Pokrętło regulacji palnika (4)
7. Pokrętło regulacji palnika (3)
8. Pokrętło regulacji palnika (2)
9. Pokrętło regulacji palnika (1)
10. Pokrętło regulacji palnika (5)

UWAGI:

- Zapłon elektryczny jest wbudowany w pokrętła.
- Urządzenie posiada zainstalowany system zaworów bezpieczeństwa, dopływ gazu zostanie zatrzymany w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia.

OSTROŻNIE:

Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, wyłącz gaz pokrętłem i odczekaj co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

OSTROŻNIE:

Płyty gazowe wytwarzają ciepło i wilgoć w środowisku, w którym są zainstalowane. Należy zapewnić dobrą wentylację obszaru gotowania, otwierając kratki naturalnej wentylacji lub instalując okap podłączony do kanału wylotowego.

OSTROŻNIE:

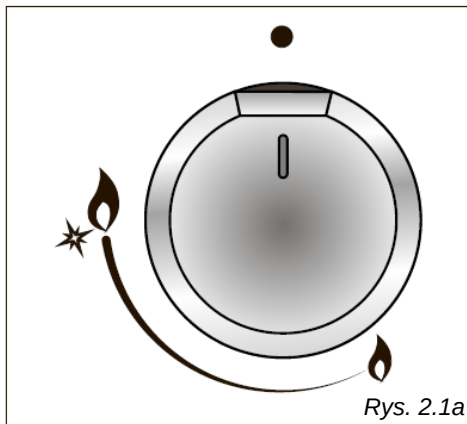
Jeśli płyta jest używana przez dłuższy czas, może być konieczne zapewnienie dodatkowej wentylacji przez otwarcie okna lub zwiększenie siły ssącej okapu kuchennego (jeśli jest na wyposażeniu).

PALNIKI GAZOWE

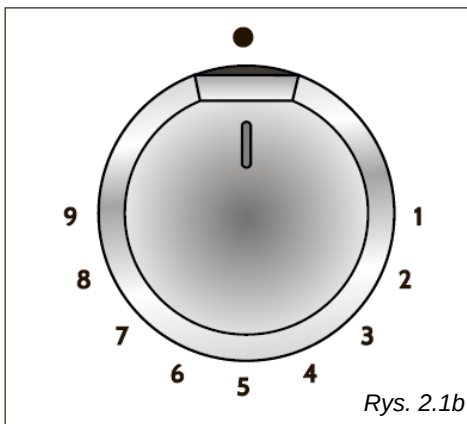
Dopływ gazu do palników reguluje się obracając pokrętkami (pokazanymi na rys. 2.1a lub 2.1b) sterującymi zaworami bezpieczeństwa. Obracając pokrętkę tak, aby linia wskaźnika wskazywała na symbole nadrukowane na panelu, uzyskuje się następujące funkcje:

- symbol  zamknięty zawór
- symbol  lub **9** maksymalny otwór lub przepływ
- symbol  lub **1** minimalny otwór lub przepływ

- Maksymalne położenie przysłony pozwala na szybkie gotowanie cieczy, natomiast minimalne położenie przysłony pozwala na wolniejsze podgrzewanie żywności lub utrzymywanie warunków wrzenia płynów.
- Aby zmniejszyć przepływ gazu do minimum, obróć pokrętkę dalej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby skierować wskaźnik w stronę symbolu małego płomienia.
- Inne pośrednie regulacje operacyjne można uzyskać, ustawiając wskaźnik między maksymalnym a minimalnym położeniem przysłony, a nigdy między maksymalnym otworem a położeniem zamkniętym.



Rys. 2.1a



Rys. 2.1b

UWAGA:

Pokrętko i symbole mogą się różnić.

Ostrożnie!

Nie przykrywaj płyty folią aluminiową.

UWAGA Gdy płyta nie jest używana, ustaw pokrętki gazu w pozycji zamkniętej, a także zamknij zawór kurkowy na butli gazowej lub głównym przewodzie doprowadzającym gaz.

Ostrożnie!

Podczas pracy płyta kuchenna bardzo się nagrzewa.
Trzymaj dzieci poza zasięgiem.

ROZPALANIE PALNIKÓW

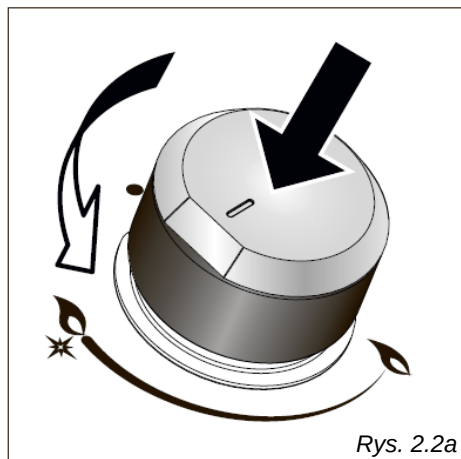
Aby zapalić palnik, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Wciśnij odpowiednie pokrętło i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 2.2a lub 2.2b) do pozycji pełnego płomienia oznaczonej symbolem "  " lub " 9 "; przytrzymaj pokrętło, aż płomień się zapali.
W przypadku braku zasilania zapal palnik zapalką lub zapalonym stożkiem.
2. Po zapaleniu palnika gazowego należy odczekać kilka sekund przed puszczeniem pokrętła (opóźnienie zadziałania zaworu).
3. Ustaw zawór gazu w żądanej pozycji.

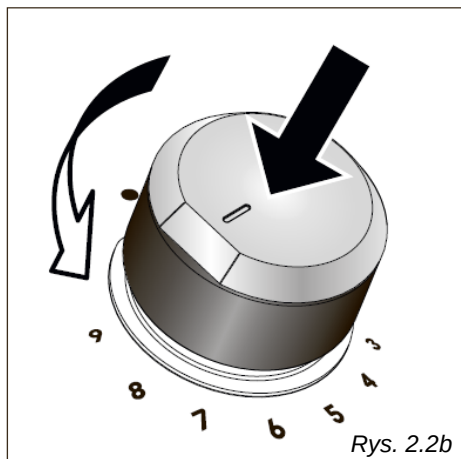
Jeśli płomień palnika z jakiegoś powodu zgaśnie, zawór bezpieczeństwa automatycznie zatrzyma dopływ gazu.

Aby ponownie zapalić palnik, przekręć pokrętło do pozycji zamkniętej "  ", odczekaj **co najmniej 1 minutę**, a następnie powtórz procedurę zapalania.

Uwaga: Jeśli lokalne źródło gazu utrudnia rozpalenie palnika przy pokrętle ustawionym na maksimum, ustaw pokrętło na minimum i powtórz operację.



Rys. 2.2a



Rys. 2.2b

WYBÓR PALNIKA

Na pulpicie sterowniczym przy każdym pokrętle znajduje się schemat pokazujący, który palnik jest sterowany tym pokrętelem.

Odpowiedni palnik należy dobrać odpowiednio do średnicy i stosowanej mocy.

Palników i patelni należy używać zgodnie z następującymi instrukcjami:

ŚREDNICE PATELNI, KTÓRE MOGĄ BYĆ STOSOWANE NA PALNIKACH

PALNIKI	MINIMUM	MAKSIMUM
Pomocniczy	6 cm	14 cm
Średnioszybki	16 cm	24 cm
Szybki	24 cm	26 cm
Podwójny pierścień	26 cm	28 cm

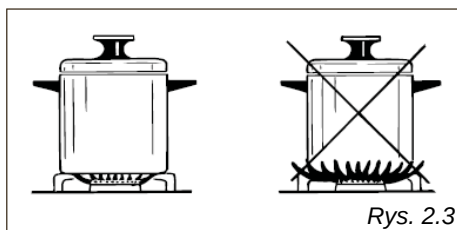
nie używaj patelni z wklęsłymi lub wypukłymi dnami

Ważne jest, aby średnica garnka była odpowiednia do potencjału palnika, aby nie narażać na szwank wysokiej mocy palników, a tym samym strat energii.

Mały garnek na dużym palniku nie zapewni temperatury wrzenia w krótszym czasie, ponieważ zdolność absorpcji ciepła przez masę cieczy zależy od objętości i powierzchni garnka.

OSTROŻNIE: Upewnij się, że patelnie znajdują się centralnie w stosunku do palnika, aby zapewnić maksymalną stabilność i większą wydajność.

Upewnij się, że garnki nie stykają się z pokrętłami, w przeciwnym razie płomień może przegrzać pokrętła i trwale je uszkodzić.



Rys. 2.3

PODSTAWKA POD WOK (OPCJONALNIE)

(rys. 2.4a - 2.4b)

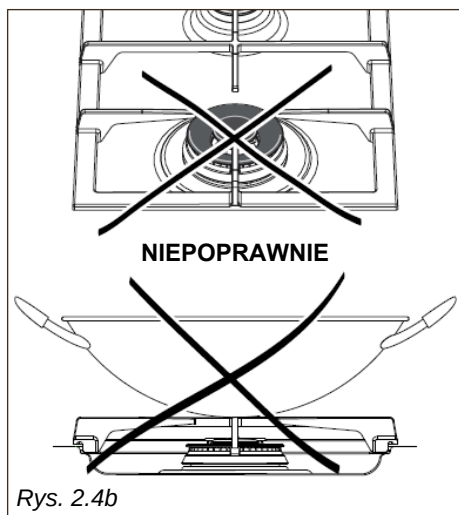
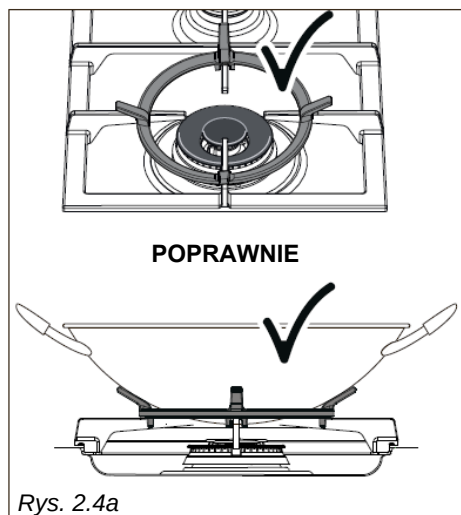
Ta specjalna kratka do woków powinna być umieszczona nad podstawką pod patelnię w przypadku palnika kompaktowego z podwójnym pierścieniem, podwójnego pierścienia lub podwójnego palnika (w zależności od modelu).

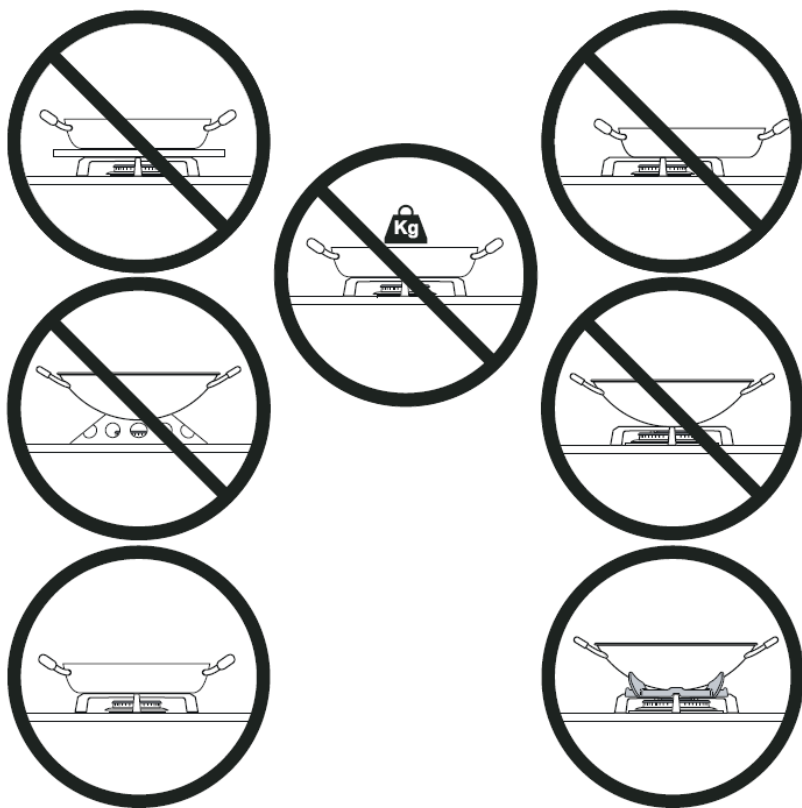
Ostrzeżenie:

- Nie używaj woków bez prawidłowo założonej specjalnej podstawki pod wok.
- Nie używaj podstawki pod wok do zwykłych garnków z płaskim dnem.

WAŻNE:

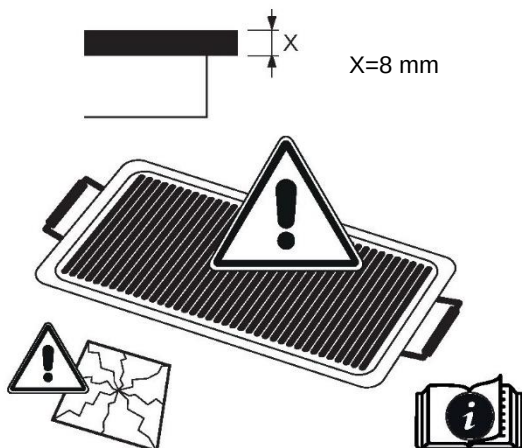
Specjalna kratka do patelni wok **MUSI BYĆ UMIESZCZONA TYLKO** nad podstawką w przypadku palnika kompaktowego z podwójnym pierścieniem, podwójnym pierścieniem lub podwójnego (w zależności od modelu).





Rys. 2.5

OGRANICZENIA DOTYCZĄCE UŻYWANIA PATELNI GRILLOWEJ



WAŻNE! Nie używaj żeliwnych patelni i talerzy ani garnków z terakoty, kamionki lub materiałów ogniotrwałych do grillowania lub opiekania: **RYZIKO pęknięcia szkła z powodu ekstremalnej transmisji ciepła przez promieniowanie.**

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRAWDŁOWEGO GRILLOWANIA

- Do grillowania potraw należy używać wyłącznie aluminiowych patelni grillowych (mogą one również posiadać powłokę nieprzywierającą) o maksymalnych wymiarach 35 x 28 cm.
- Podczas grillowania używaj tylko największego palnika.
- Nie umieszczaj patelni grillowej na kilku palnikach jednocześnie.
- Aby uniknąć trwałego uszkodzenia szklanej płyty grzewczej, nigdy nie rozgrzewaj pustych patelni grillowych dłużej niż 5 minut. Następnie zmniejsz ogień i umieść jedzenie na patelni grillowej.
- Nigdy nie przekraczaj 50 minut działania.

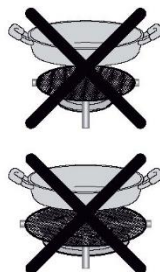
WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Nie używaj stref grzejnych bez garnków lub gdy garnki są puste.
- Stosować naczynia o średnicy dostosowanej do wielkości palnika (patrz rozdział „WYBÓR PALNIKA”).
- Zawsze upewnij się, że patelnia znajduje się na środku strefy gotowania.
- Nie używaj szklanej powierzchni płyty do odkładania garnków/innych przedmiotów, kiedy ich nie używasz.
- Używaj wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.



WAŻNE! Na palnikach nie wolno stosować rozpraszaczy płomienia.

Ryzyko stłuczenia szklanej płyty kuchennej!



OGÓLNE ZALECENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego.
- **Ważne:** Podczas obsługi lub czyszczenia tego urządzenia zaleca się stosowanie odpowiedniej odzieży ochronnej/rękawiczek.
- **W żadnym wypadku nie należy zdejmować zewnętrznych osłon w celu serwisowania lub konserwacji, chyba że przez odpowiednio wykwalifikowany personel.**
- Zaleca się czyszczenie, gdy urządzenie jest zimne, a zwłaszcza podczas czyszczenia części emaliowanych.
- Należy bardzo uważać, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda.
- Unikaj pozostawiania substancji alkalicznych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet itp.) na powierzchniach.
- Unikaj używania środków czyszczących na bazie chloru lub kwasów.
- Powierzchnie czyść wilgotną ściereczką i neutralnymi, nieagresywnymi środkami czyszczącymi. Dokończ czyszczenie suchą, czystą szmatką.
- **WAŻNE:** Nigdy nie używaj produktów ściernych (np. niektórych rodzajów gąbek) i/lub produktów agresywnych (np. soda kaustyczna, detergenty zawierające substancje żrące), które mogą nieodwracalnie uszkodzić powierzchnie.
- **Nie używaj myjki parowej, ponieważ wilgoć może przedostać się do urządzenia i spowodować zagrożenie.**
- **Ważne:** Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich produktów do czyszczenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Prawidłowo zainstalowany produkt spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Należy jednak zachować szczególną ostrożność wokół dolnej części urządzenia, ponieważ obszar ten nie jest przeznaczony do dotykania i może zawierać ostre lub szorstkie krawędzie, które mogą spowodować obrażenia.

POWIERZCHNIA SZKŁA

- Usuwać rozlane płyny i inne rodzaje osadów, używając tylko specjalnych produktów, które nie zawierają materiałów ściernych ani kwasów na bazie chloru.
- Jeśli używasz detergentu, upewnij się, że nie jest on ścierny ani szorujący. Proszki ścierne lub szorujące mogą uszkodzić szklaną powierzchnię płyty.
- Wszelkie ślady środka czyszczącego należy usunąć wilgotną ściereczką.
- Kurz lub resztki jedzenia można usunąć wilgotną ściereczką.
- Kurz, tłuszcz i płyny z potraw, które wykipiały należy jak najszybciej usunąć.
- Jeśli pozwoli się im stwardnieć, stają się one trudniejsze do usunięcia. Jest to szczególnie prawdziwe w przypadku mieszanek cukru i syropu, które mogą trwale uszkodzić powierzchnię płyty kuchennej, jeśli się na niej spalą.
- Unikaj używania noża lub innych ostrych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Nie używaj wełny stalowej ani szorstkiej gąbki, która mogłaby trwale zarysować powierzchnię.
- Nie kładź na płycie przedmiotów, które mogą się stopić: plastiku, folii aluminiowej, cukru, mieszanek syropów cukrowych itp.

Nie używaj ostrych środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

POWIERZCHNIE EMALIOWANE

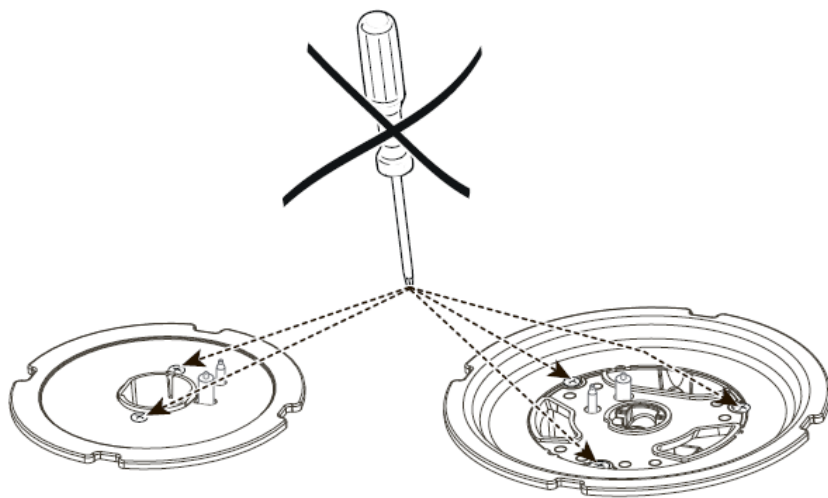
Wszystkie emaliowane części należy czyścić wyłącznie gąbką i wodą z mydłem lub innymi nieściernymi produktami. Wysusz najlepiej mikrofibrą lub miękką ściereczką. Pozostawienie kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny, przetwory pomidorowe, ocet itp. na szklwie przez długi czas, spowoduje jego wytrawienie i zmętnienie.

KURKI GAZOWE

- Nie dopuszczać do kontaktu środków czyszczących z zaworami.
- Okresowe smarowanie kurków gazowych może być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- W przypadku nieprawidłowości w działaniu kurków gazowych należy wezwać Serwis.

WAŻNE OSTRZEŻENIE

NIGDY nie odkręcaj śrub mocujących płytę palnika (rys. 3.1). Płyty palnika mogą być demontowane TYLKO przez autoryzowany serwis. Nieprzestrzeganie tego warunku spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może spowodować poważne obrażenia użytkownika. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za niedogodności wynikające z nieprzestrzegania tego warunku.



Rys. 3.1

PALNIKI

Części te należy czyścić gąbką i wodą z mydłem lub innymi odpowiednimi produktami nieściernymi. Wysusz miękką ściereczką.

Ostrzeżenie! Nie można myć w zmywarce.

Kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, sosy pomidorowe i passata, ocet i inne podobne produkty pozostawione na powierzchni przez dłuższy czas, uszkodzą powierzchnię i zmatowią jej połysk.

Bardzo ważne jest, aby sprawdzić, czy rozdzielacz płomienia palnika i nasadka są prawidłowo ustawione. Niezastosowanie się do tego może spowodować poważne problemy.

Sprawdzić, czy elektroda/y „S” (rys. 3.2, 3.4) obok każdego palnika jest/są zawsze czyste, aby zapewnić bezproblemowe iskrzenie.

Sprawdzić, czy sonda lub sondy „T” (rys. 3.2, 3.4) przy każdym palniku są zawsze czyste, aby zapewnić prawidłowe działanie zaworów bezpieczeństwa.

Zarówno sonda, jak i świeca zapłonowa muszą być bardzo dokładnie oczyszczone.

Uwaga: Aby uniknąć uszkodzenia elektrycznego zapłonu, nie używaj go, gdy palniki nie są na swoim miejscu.

PRAWIDŁOWA WYMIANA PALNIKA POMOCNICZEGO, ŚREDNIOszybkiego i szybkiego

Bardzo ważne jest, aby sprawdzić, czy rozdzielacz płomienia „F” palnika i nasadka „C” zostały prawidłowo ustawione (patrz rys. 3.2) - niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poważne problemy.

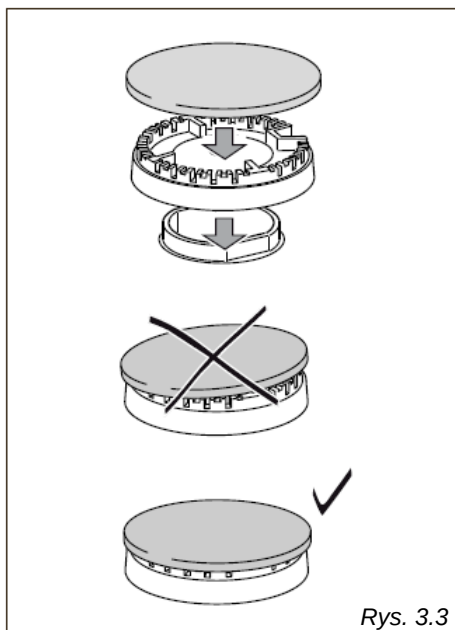
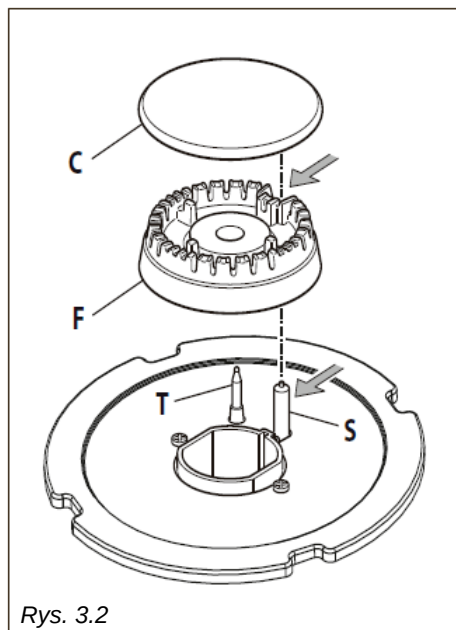
PRAWIDŁOWA WYMIANA PODWÓJNEGO PIERŚCIENIA

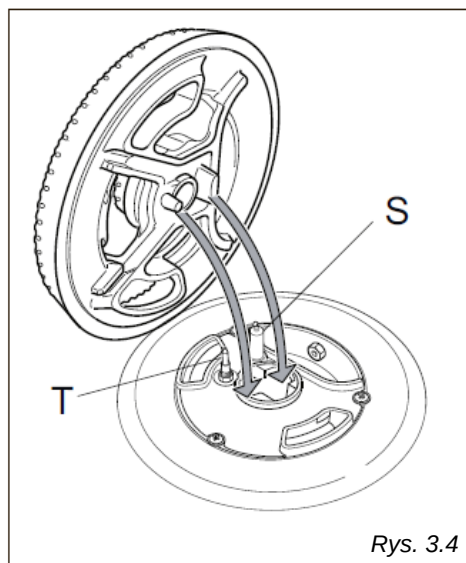
Palnik musi być prawidłowo ustawiony; niezastosowanie się do tego może spowodować poważne problemy.

Zamontuj rozdzielacz płomienia w obudowie zgodnie ze strzałkami (patrz rys. 3.4).

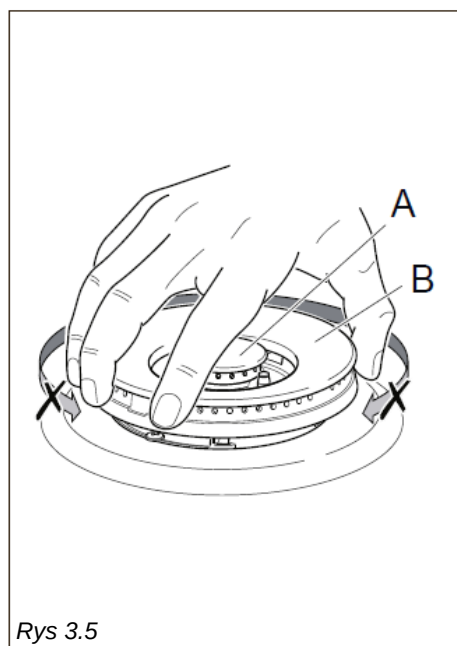
Prawidłowo ustawiony palnik nie może się obracać (rys. 3.5).

Następnie założyć nasadkę „A” i pierścień „B” (rys. 3.5, 3.6).

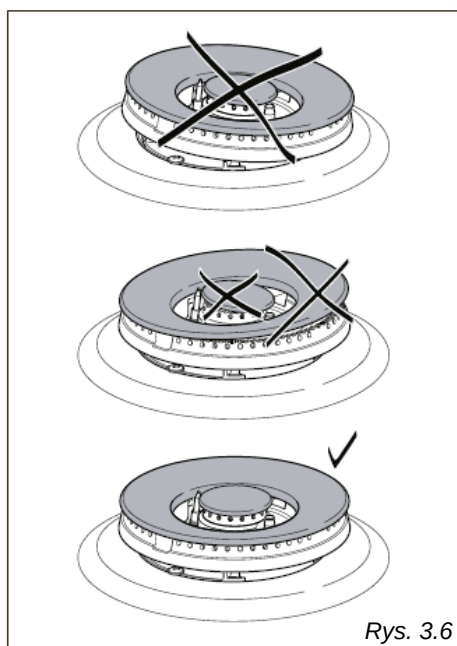




Rys. 3.4



Rys. 3.5



Rys. 3.6

WSPORNIKI NA PANEL

Części te należy czyścić gąbką i wodą z mydłem lub innymi odpowiednimi nieściernymi produktami. Wysusz miękką ściereczką.

Ostrzeżenie! Nie można myć w zmywarce.

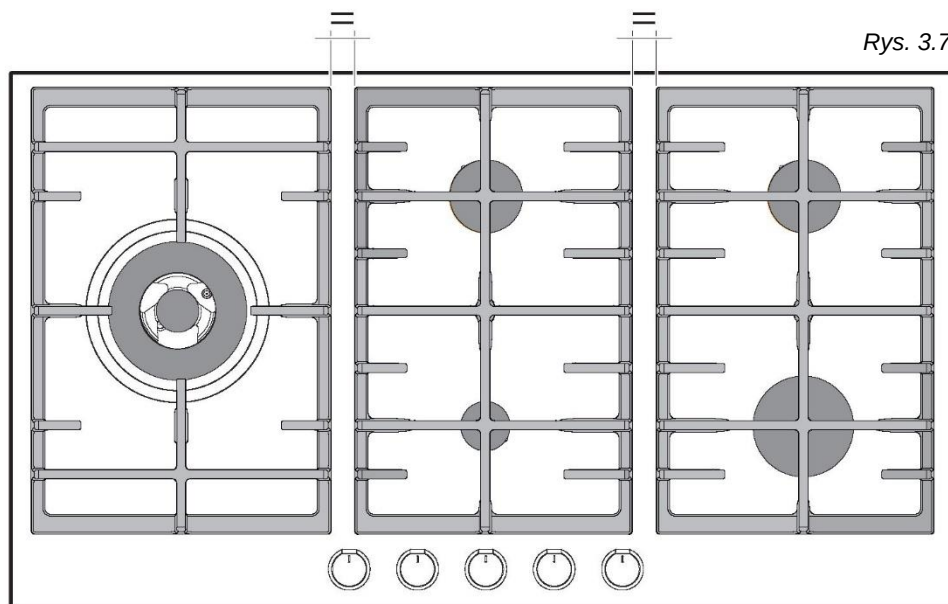
Po oczyszczeniu należy je odpowiednio ustawić (rys. 3.7).

Bardzo ważne jest, aby sprawdzić, czy ruszty do patelni zostały prawidłowo ustawione.

Niezastosowanie się do tego może spowodować poważne problemy.

Podstawki pod patelnie powinny być wypoziomowane.

Uwaga: Ciągłe użytkowanie może powodować zmiany szkliva wokół palników i rusztów, odpowiadające obszarom narażonym na ciepło. Jest to zjawisko naturalne i nie przeszkadza w prawidłowym działaniu części.



Rys. 3.7

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w druku lub transkrypcji zawartych w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.

دعامات المقلاة

ينبغي تنظيف هذه الأجزاء باستخدام الإسفنج والماء والصابون أو غيرها من المنتجات غير الكاشطة الملائمة. جفف بقطعة قماش ناعمة.

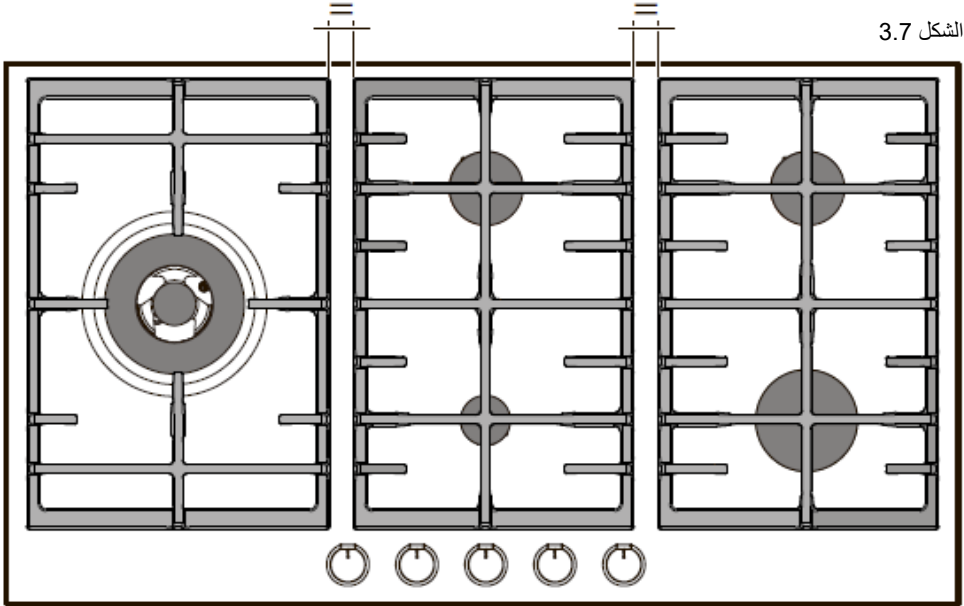
تحذير! غير آمن لغسالة الصحون.

بعد التنظيف، ينبغي إعادة وضعها بشكل صحيح (الشكل 3.7).

من المهم جدًا التحقق من وضع دعامات المقلاة بشكل صحيح. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى مشاكل خطيرة. ينبغي أن تكون دعامات المقالي مستوية.

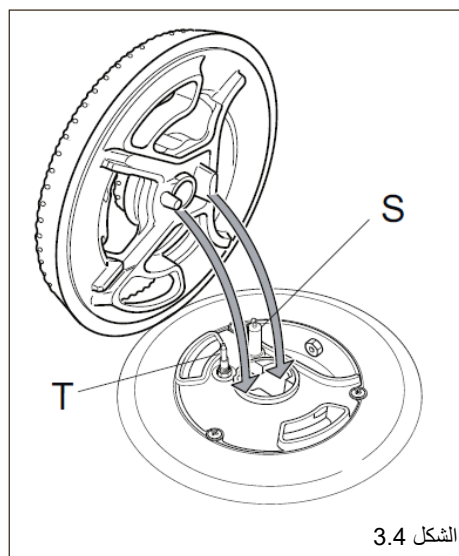
ملاحظة: قد يتسبب الاستخدام المستمر في حدوث تغيير في التزجيج حول الشعلات والشبكات، بما يتوافق مع المناطق المعرضة للحرارة. هذه ظاهرة طبيعية ولا تمنع الأجزاء من العمل بشكل صحيح.

الشكل 3.7

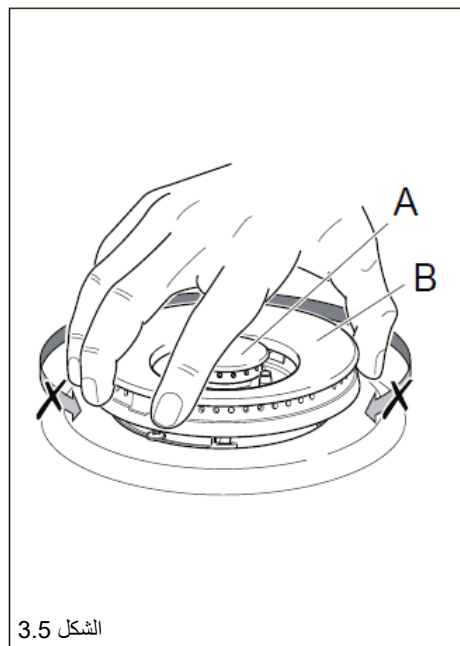


العربية

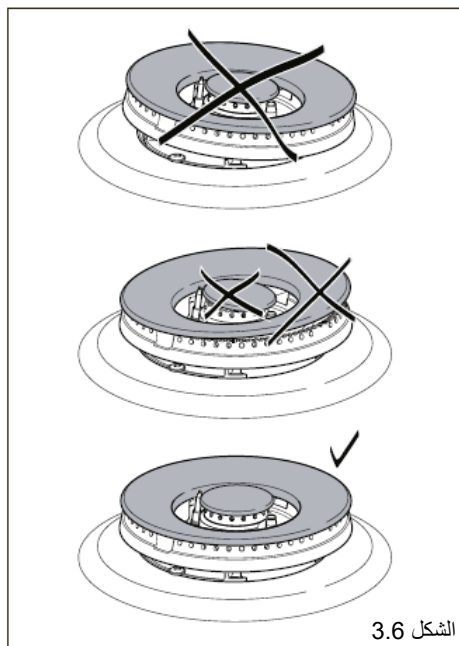
لن تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي عدم دقة ناتج عن أخطاء الطباعة أو النسخ الواردة في هذا الكتيب. نحن نحفظ بالحق في إجراء تعديلات على المنتجات كما هو مطلوب، بما في ذلك تلك الخاصة بالاستهلاك، دون المساس بالخصائص المتعلقة بالسلامة أو الوظيفة.



الشكل 3.4



الشكل 3.5



الشكل 3.6

الشعلات

ينبغي تنظيف هذه الأجزاء باستخدام الإسفنج والماء والصابون أو غيرها من المنتجات غير الكاشطة الملائمة. جفف بقطعة قماش ناعمة.

تحذير! غير آمن لغسالة الصحون.

في حال الترك على السطح لفترة من الوقت، فإن المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم والبাসا والخل وغيرها من المنتجات المماثلة ستضر بالسطح وتبهد لمعانه.

من المهم جدًا التحقق من وضع مُوزع لهب اللهب والغطاء بشكل صحيح. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى مشاكل خطيرة. تحقق من نظافة القطب/الاقطاب الكهربائية "S" (الشكلان 3.2 و 3.4) بجوار كل شعلة دائمًا لضمان إشعال من دون مشكلات.

تحقق من نظافة المجس/المجسات "T" (الشكلان 3.2 و 3.4) بجوار كل شعلة دائمًا لضمان التشغيل الصحيح لصمامات الأمان.

ينبغي تنظيف كل من المجس وقابض الإشعال بعناية فائقة.

ملاحظة: لتجنب تلف الإشعال الكهربائي، لا تستخدمه عندما لا تكون الشعلات في موضعها.

الاستبدال الصحيح للشعلة الملحقة معتدلة السرعة والسريعة

من المهم للغاية التحقق من أن مُوزع لهب الشعلة "F" والغطاء "C" قد وُضع بشكل صحيح (راجع الشكل 3.2) - قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في مشاكل خطيرة.

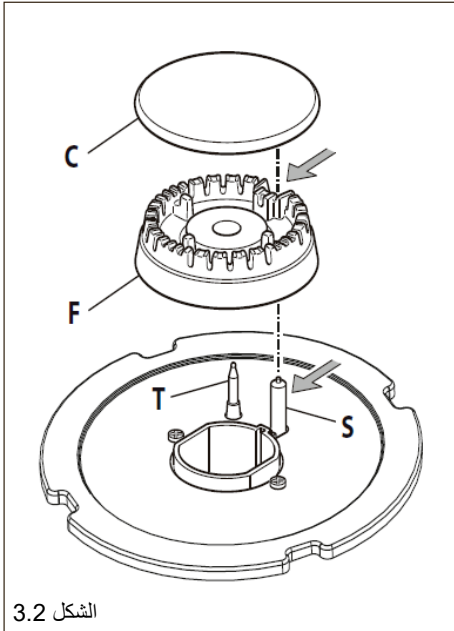
الاستبدال الصحيح للحلقة المزودة

ينبغي أن تكون الشعلة في موضعها الصحيح؛ يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث مشاكل خطيرة.

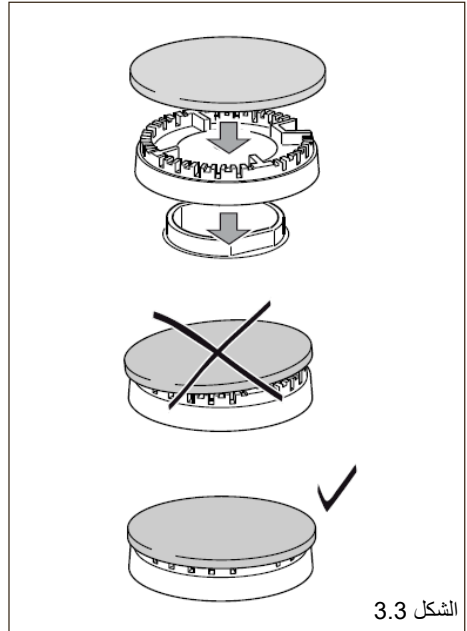
ركب مُوزع اللهب في المبيت كما هو موضح في الأسهم (راجع الشكل 3.4).

ينبغي عدم دوران الموضوعه بشكل صحيح (الشكل 3.5).

ثم ضع الغطاء "A" والحلقة "B" (الشكلان 3.5 و 3.6).



الشكل 3.2



الشكل 3.3

أسطح مطلية بالمينا

ينبغي عدم تنظيف جميع الأجزاء المطلية بالمينا سوى بإسفنجة وماء صابون أو منتجات أخرى غير كاشطة. يفضل التجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة أو ميكروفايبر. إذا تركت مواد حمضية مثل عصير الليمون والطماطم والخل وغير ذلك على المينا لفترة طويلة، فإنها ستخدشها، ما يجعلها غير شفافة.

صنابير الغاز

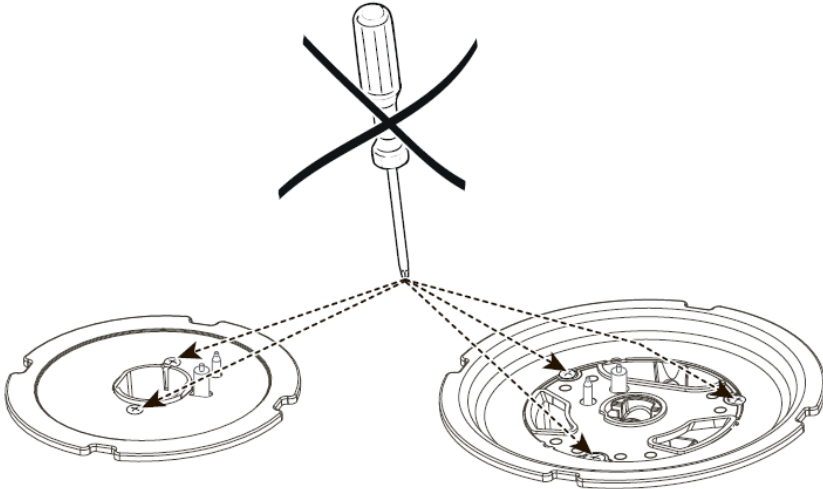
- تجنب ملامسة منتجات التنظيف للصمامات.
- ينبغي عدم إجراء التزيت الدوري لصنابير الغاز سوى متخصصين.
- في حالة حدوث أعطال في صنابير الغاز، اتصل بقسم الخدمة.

تحذير مهم

لا تقم مطلقاً بفك براغي تثبيت لوحة الشعلة (الشكل 3.1).

يتعذر إزالة لوحات الشعلة إلا عن طريق وكيل خدمة معتمد.

سيحدث تلف بالجهاز في حالة عدم مراعاة هذه الحالة وقد يؤدي ذلك إلى إصابة المستخدم بجروح خطيرة. لا تتحمل الشركة المُصنِّعة أي مسؤولية عن أي مشقة تنتج عن عدم مراعاة هذا الشرط.



الشكل 3.1

نصيحة عامة

- قبل البدء في التنظيف، ينبغي التأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة الكهربائية.
- مهم: يوصى باستخدام الملابس/القفاص الملائمة عند التعامل مع هذا الجهاز أو تنظيفه.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف إزالة أي أغطية خارجية للصيانة أو الصيانة إلا من قبل عاملين مؤهلين بشكل ملائم.
- ينصح بالتنظيف عندما يكون الجهاز بارداً ولا سيما عند تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا.
- توخى أقصى درجات الحذر حتى لا تتغلغل المياه داخل الجهاز.
- تجنب ترك المواد القلوية أو الحمضية (عصير الليمون والخل وغير ذلك) على الأسطح.
- تجنب استخدام منتجات التنظيف التي تحتوي على الكلور أو القاعدة الحمضية.
- نظف الأسطح بقطعة قماش مبللة وباستخدام منظفات محايدة وغير أكالة. أكمل التنظيف بقطعة قماش جافة ونظيفة.
- مهم: لا تستخدم مطلقاً المنتجات الكاشطة (مثل نوع معين من الإسفنج) و/أو المنتجات الأكالة (مثل الصودا الكاوية والمنظفات التي تحتوي على مواد أكالة) والتي يمكن أن تلحق الضرر بالأسطح بشكل لا رجعة فيه.
- لا تستخدم منظفاً بالبخار لأن الرطوبة يمكن أن تتسرب إلى الجهاز وبالتالي تجعله غير آمن.
- مهم: لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار المحتملة الناجمة عن استخدام منتجات غير ملائمة لتنظيف الجهاز.

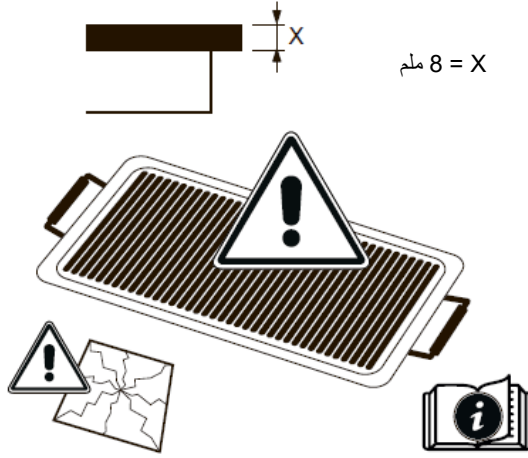
تحذير! عند التركيب بشكل صحيح، فإن منتجك يلبي جميع متطلبات السلامة المنصوص عليها لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك، ينبغي توخي الحذر لا سيما حول الجزء السفلي من الجهاز حيث إن هذه المنطقة غير مصممة أو معدة للمس وقد تتضمن حواف حادة أو خشنة، ما قد يتسبب في حدوث إصابة.

السطح الزجاجي

- أزل الانسكابات والأنواع الأخرى من القشور باستخدام منتجات محددة فحسب ولا تحتوي على مواد كاشطة أو أحماض تحتوي على الكلور.
- في حالة استخدام منظف، يرجى التحقق من أنه ليس كاشطاً أو ساحجاً. يمكن أن تتسبب المساحيق الكاشطة أو الساحجة في إتلاف السطح الزجاجي للموقد.
- ينبغي إزالة جميع آثار المنظف بقطعة قماش مبللة.
- يمكن إزالة الغبار أو جزيئات الطعام بقطعة قماش مبللة.
- ينبغي إزالة الغبار والدهون والسوائل من الطعام المغلي في أسرع وقت ممكن.
- يصبح من الصعب إزالتها إذا تركت حتى تتجمد. يُعد هذا صحيحاً لا سيما في حالة مخاليط السكر/العصائر المركزة التي يمكن أن تلحق الضرر الدائم بسطح الموقد إذا تُركت لتحترق عليه.
- تجنب استخدام السكين أو أي أدوات حادة أخرى لأنها قد تلحق الضرر بالسطح الزجاجي.
- لا تستخدم ليفة معدنية أو إسفنجية كاشطة يمكن أن تخدش السطح بشكل دائم.
- لا تضع أشياء على الموقد يمكن أن تذوب: مثل البلاستيك ورقائق الألمنيوم والسكر ومخاليط عصائر السكر وغير ذلك.

لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن نظراً لأنها قد تخدش السطح، ما قد يؤدي إلى تهميش الزجاج.

القيود المفروضة على استخدام المقلاة الشواية



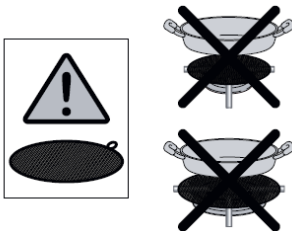
مهم! لا تستخدم المقالي والأطباق المصنوعة من الحديد الزهر، أو الأواني المصنوعة من الفخار أو الخزف الحجري أو المواد المقاومة للحرارة للشواء أو التحميص: خطر انكسار الزجاج بسبب الانتقال الشديد للحرارة عن طريق التسخين.

تعليمات الشوي الصحيح

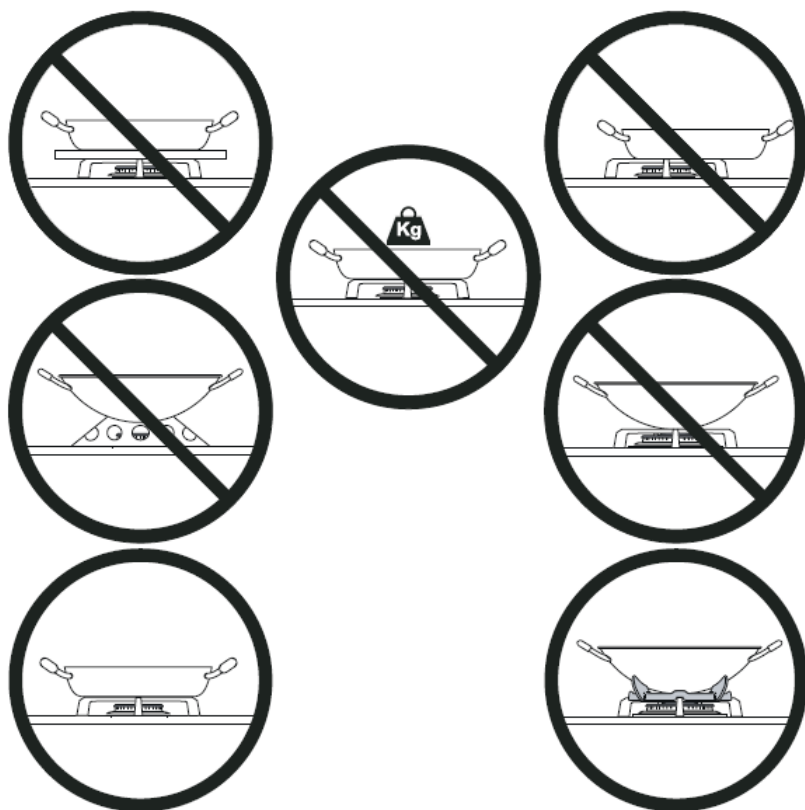
- عند شواء الطعام، لا تستخدم سوى مقالي الشواء المصنوعة من الألومنيوم (قد تحتوي كذلك على طلاء غير لاصق) بمقاس يصل إلى 35x28 سم كحد أقصى.
- لا تستخدم سوى أكبر شعلة عند الشواء.
- لا تضع مقلاة الشواء فوق عدة شعلات في وقت واحد.
- لتجنب إتلاف الموقد الزجاجي بشكل دائم، لا تقم مطلقاً بتسخين مقالي الشواء الفارغة لمدة تزيد عن 5 دقائق.
- خفف الحرارة بعد ذلك وضع الطعام في مقالات الشواء.
- لا تتجاوز مدة التشغيل 50 دقيقة.

تحذيرات مهمة

- لا تُشغّل مناطق الطهي من دون مقالي أو عندما تكون المقالي فارغة.
- استخدم مقالي بقطر ملائم لحجم الشعلة (راجع فصل "اختيار الشعلة").
- تحقق دائماً من أن المقلاة في وسط منطقة الطهي.
- لا تستخدم السطح الزجاجي للموقد كمكان لوضع المقالي/الأشياء الأخرى عند عدم استخدامها.
- لا تستخدم سوى الملحقات المرفقة مع الجهاز.



مهم! ينبغي عدم استخدام موزعات اللهب على الشعلات.
خطر كسر الموقد الزجاجي!



الشكل 2.5

حامل العمل (اختياري)

(الشكل 2.4 أ - 2.4 ب)

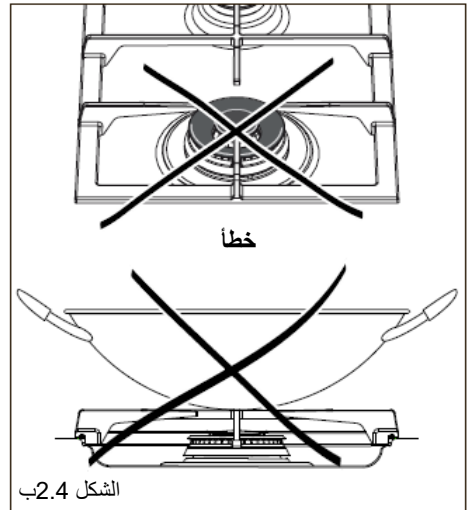
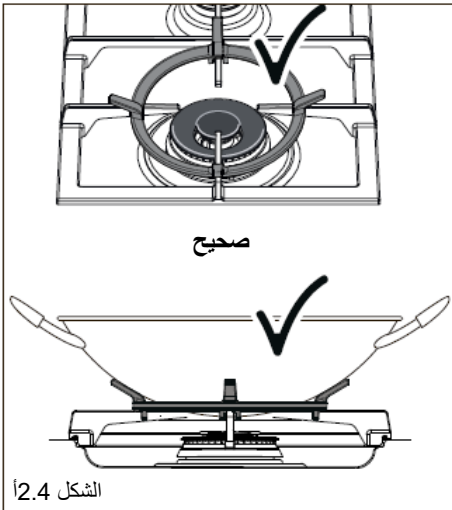
ينبغي وضع هذه الشبكة الخاصة للأواني فوق مسند الإناء للحلقة المزدوجة المضغوطة أو الحلقة المزدوجة أو الشعلة المزدوجة (بحسب الطراز).

تحذير:

- لا تستخدم المقالي من دون وضع هذه المقلاة الخاصة في مكانها بشكل صحيح.
- لا تستخدم حامل المقلاة للقنور العادية ذات القاعدة المسطحة.

مهم:

ينبغي عدم وضع الشبكة الخاصة بأحواض المقالي سوى فوق مسند الأواني من أجل مضاعفة الحلقة المزدوجة والمضغوطة أو الحلقة المزدوجة أو الشعلة المزدوجة (بحسب النماذج).



اختيار الشعلة

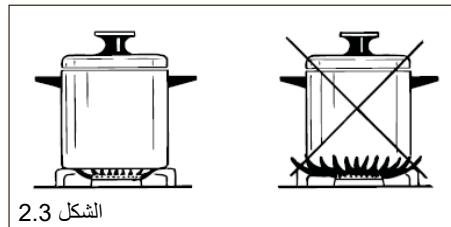
من لوحة التحكم، بالقرب من كل مقبض، يوجد رسم تخطيطي يشير إلى الشعلة التي يُتحكم بها من خلال هذا المقبض. ينبغي اختيار الشعلة الملائمة وفقًا للقطر والسعة المستخدمة. ينبغي استخدام الشعلات والمقالي وفقًا للتعليمات التالية:

أقطار المقالي التي يمكن استخدامها على الشعلات		
الشعلات	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الملحق	6 سم	14 سم
معتدل السرعة	16 سم	24 سم
سريع	24 سم	26 سم
حلقة مزدوجة	26 سم	28 سم
لا تستخدم الأواني ذات القواعد المُقَعَّرَة أو المحدبة		

من المهم أن يكون قطر الإناء ملائمًا لإمكانات الشعلة حتى لا يضر الناتج المرتفع للشعلات وبالتالي إهدار الطاقة. إنَّ قدر صغير على شعلة كبيرة لا يمنحك نقطة غليان في فترة زمنية أقصر نظرًا لأنَّ سعة امتصاص الحرارة للكتلة السائلة تستند إلى حجم الإناء وسطحه.

تنبيه: تحقق من وضع الأواني بشكل مركزي على الشعلة لتحقيق أقصى قدر من الثبات وكفاءة أكبر.

تحقق من عدم ملامسة الأواني لمقابض التحكم، وإلا فقد يتسبب اللمس في زيادة درجة حرارة المقابض وإتلافها بشكل دائم.



إشعال الشعلات

لإشعال الشعلة ينبغي اتباع التعليمات التالية:

1. اضغط على المقبض المقابل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 2.2 أ أو 2.2 ب) إلى موضع اللهب الكامل المُميز برمز "9" أو "9"؛ امسك المقبض حتى يُشعل اللهب.

في حالة تعطل المأخذ الرئيسي، أشعل الشعلة بعود ثقاب أو شمعة مضاءة.

2. انتظر بضع ثوان بعد إشعال شعلة الغاز قبل ترك المقبض (تأخير تنشيط الصمام).

3. اضبط صمام الغاز على الوضع المطلوب.

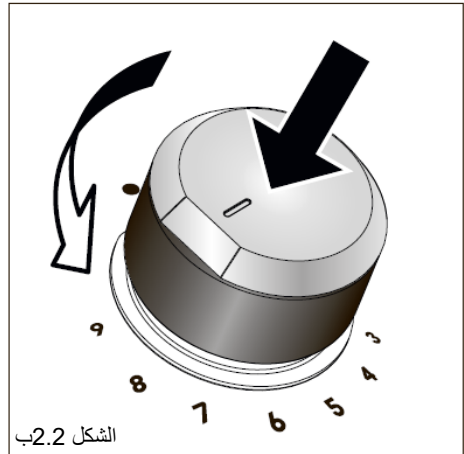
سيقوم صمام الأمان تلقائيًا بإيقاف تدفق الغاز، في حال انطفاء لهب الشعلة لسبب ما.

لإعادة إضاءة الشعلة، أعد المقبض إلى الوضع المغلق "●"، انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل ثم كرر إجراء الإضاءة.

ملاحظة: إذا كان مصدر الغاز المحلي لديك يجعل من الصعب إشعال الشعلة عند ضبط المقبض على الحد الأقصى، فاضبط المقبض على الحد الأدنى وكرر العملية.



الشكل 2.2 أ



الشكل 2.2 ب

2 طريقة استخدام سطح الطهي

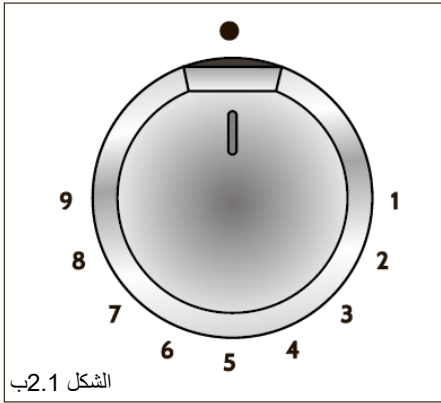
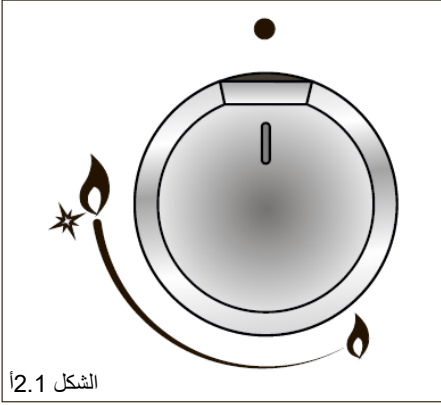
شعلات الغاز

يُضبط تدفق الغاز إلى الشعلات عن طريق تدوير المقابض (موضح في الشكل 2.1 أ أو 2.1 ب) التي تتحكم في صمامات الأمان. يُدار المقبض، بحيث يشير خط المؤشر إلى الرموز المطبوعة على اللوحة، إلى تحقيق الوظائف التالية:

- الرمز ● صمام مغلق

- الرمز * أو 9 الفتحة القصوى أو التدفق

- الرمز 1 أو 1 الحد الأدنى من الفتحة أو التدفق



■ يتيح موضع الفتحة القصوى الغليان السريع للسوائل، بينما يتيح موضع الفتحة الأدنى تسخين أبطأ للطعام أو الحفاظ على ظروف غليان السوائل.

■ لخفض تدفق الغاز إلى الحد الأدنى، أدر المقبض بشكل أكبر عكس اتجاه عقارب الساعة لتوجيه المؤشر نحو رمز اللهب الصغير.

■ يمكن إجراء تعديلات تشغيل بسيطة أخرى عن طريق وضع المؤشر بين الحد الأقصى والأدنى لموضع الفتحة، وليس أبدًا بين الفتحة القصوى والمواضع المغلقة.

ملاحظة:

قد يختلف المقبض والرموز.

تنبيه!

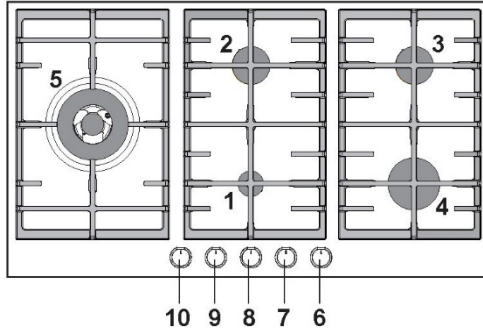
لا تغطِ الموقد برفائق الألمنيوم.

تنبيه!

يصبح موقد الطهي ساخنًا جدًا أثناء التشغيل. حافظ على الأطفال بعيدًا عن متناول اليد.

تنبيه عندما لا يُستخدم سطح الطهي، اضبط مقابض الغاز على مواضعها المغلقة وأغلق كذلك صمام المحبس في زجاجة الغاز أو خط إمداد الغاز الرئيس.

الشكل 1.1



شعلات الغاز

- | | |
|----------------------|---------------|
| 1. الملحق (A) | 1,00 كيلو وات |
| 2. معتدل السرعة (SR) | 1,75 كيلو وات |
| 3. معتدل السرعة (SR) | 1,75 كيلو وات |
| 4. سريع (R) | 2,50 كيلو وات |
| 5. حلقة مزدوجة (DR) | 3,80 كيلو وات |

وصف عناصر التحكم

6. مقبض التحكم في الشعلة (4)
7. مقبض التحكم في الشعلة (3)
8. مقبض التحكم في الشعلة (2)
9. مقبض التحكم في الشعلة (1)
10. مقبض التحكم في الشعلة (5)

ملاحظات:

- دُمج الإشعال الكهربائي في المقابض.
- يحتوي الجهاز على نظام صمام أمان مُرَكَّب، وسيُوقف تدفق الغاز في حالة وعندما ينطفئ اللهب عن طريق الخطأ.

تنبيه:

إذا انطفأت الشعلة عن طريق الخطأ، فأوقف تشغيل الغاز عند مقبض التحكم وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة الإشعال.

تنبيه:

تنتج مواقد الغاز الحرارة والرطوبة في البيئة التي تُرَكَّب فيها. تحقق من أنَّ منطقة الطهي جيدة التهوية عن طريق فتح شبكات التهوية الطبيعية أو عن طريق تركيب غطاء شفاط متصل بمخرج.

تنبيه:

في حال استخدام الموقد لفترة طويلة، فقد يكون من اللازم توفير مزيد من التهوية عن طريق فتح نافذة أو عن طريق زيادة قوة الشفط الخاصة بجهاز الشفط (في حال تركيبه).

نصيحة للمستخدمين

النوع "H05V2V2-F"

مقاومة لدرجات حرارة 90 درجة مئوية

ما بين 220 و 240 فولت ما بين 50 و 60 هرتز $3 \times 0,75$ مم² (*) (**)

(*) الاتصال ممكن مع القابس والمنفذ

(**) بالتوصيل بوصلة الصندوق الجداري.

استبدال كابل إمداد الطاقة

تحذير: في حالة تلف كبل إمداد الطاقة، ينبغي عدم استبداله سوى من خلال وكيل خدمة معتمد لتجنب الخطر.

- قم بفك غطاء اللوحة الطرفية عن طريق إدخال مفك براغي في الخطافين "A" (الشكل 3.1).
- افتح سدة الكابل عن طريق فك المسمار "F" (الشكل 3.2)، وفك البراغي الطرفية وأزل الكابل.

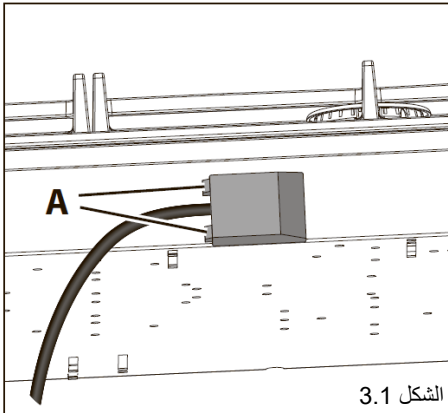
- ينبغي توصيل كبل الإمداد الجديد، من النوع والمقطع الملائمين، باللوحة الطرفية باتباع الرسم التخطيطي في الشكل 3.3

الشكل 3.3

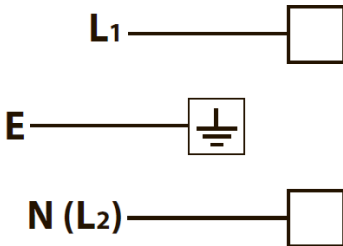
- أغلق غطاء اللوحة الطرفية واربطها مُجددًا.

ينبغي قيام فني مؤهل بتنفيذ العمليات.

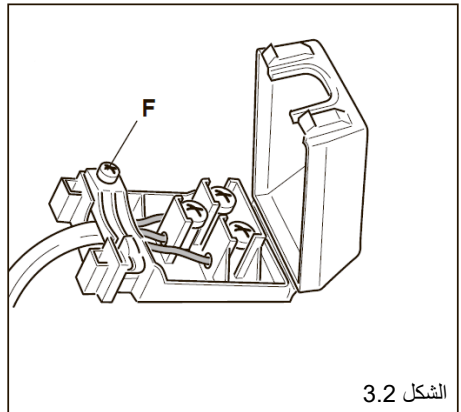
ملاحظة: ينبغي ترك الموصل الأرضي أطول بحوالي 3 سم من الموصلات الأخرى.



الشكل 3.1



الشكل 3.3



الشكل 3.2

- صل السلك البني بالطرف المُمَيَّز بالحرف "L" أو باللون الأحمر.

• ينبغي توصيل القابس بمخرج متصل بوحدة التأسيس وفقًا لمعايير الأمان.

• في حال توصيل الجهاز مباشرة بالتيار الكهربائي، ينبغي وضعه بمفتاح ذي قطب مُجمع مع فتحة بين نقاط التلامس بحد أدنى 3 مم بين الجهاز والمأخذ الرئيسي.

• ينبغي ألا يلمس كبل مصدر الطاقة الأجزاء الساخنة وينبغي أن يُوضع بحيث لا تتجاوز درجة الحرارة المحيطة 50 درجة مئوية.

• بمجرد تركيب الجهاز، ينبغي أن يكون مفتاح الطاقة أو قابس الطاقة دائمًا في وضع يمكن الوصول إليه.

• في حالة تلف كبل مصدر الطاقة، ينبغي استبداله بكابل ملائم متوفر في خدمة ما بعد البيع.

• ينبغي أن يكون للجهاز مصدر إمداد خاص به؛ ينبغي توفير أي أجهزة أخرى مُركَّبة بالقرب منه بشكل منفصل.

- تنبيه فيما يتعلق بالتوصيل بالتيار الكهربائي، لا تستخدم المحوِّلات أو المخفضات أو الأجهزة المتفرعة لأنها قد تسبب سخونة زائدة وحرقًا.

- إذا تعرض سطح الموِّقد للتشقُّق، فافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتصل بخدمة ما بعد البيع.

في حالة احتياج التركيب إلى تعديلات على نظام أسلاك الإمداد بالتيار الكهربائي، يوصى باستدعاء فني مؤهل لإجراء الاستبدال.

سيتعين على الفني كذلك التحقق من أنَّ المقطع العرضي للكابلات الكهربائية في نقطة الطاقة يتطابق مع تصنيف طاقة الجهاز.

مهم: ينبغي قيام فني مؤهل بتركيب الجهاز وفقًا للوائح المحلية الحالية وبما يتوافق مع تعليمات الشركة المُصنِّعة. قد يتسبب التركيب غير الصحيح في إلحاق الضرر بالأشخاص أو الحيوانات أو الأجسام، ولا تتحمل الشركة المُصنِّعة أي مسؤولية عن ذلك.

بعد الاتصال بنظام الأسلاك الأرضية الجيد أمرًا مهمًا للغاية. لا تتحمل الشركة المُصنِّعة أي مسؤولية عن أي مشقة تنتج عن عدم الامتثال لهذه القاعدة.

ينبغي فصل الجهاز من التيار الكهربائي، قبل القيام بأي عمل في القسم الكهربائي الخاص به.

إرشادات عامة

• ينبغي أن يُجرى التوصيل بمصدر الطاقة الكهربائية من خلال فني مؤهل وإتباع لوائح السلامة الملائمة.

• ينبغي توصيل الجهاز بالمأخذ الرئيسي للتحقق من أنَّ الجهد يتوافق مع القيمة الواردة في لوحة التصنيف وأنَّ أقسام الكابلات الكهربائية يمكنها تحمل الحمل المحدد على اللوحة.

• في حال كان الموِّقد مزودًا من دون قابس، ركب قابس قياسي ملائم للطاقة التي يمتصها الجهاز ويتوافق مع القواعد المحلية المعمول بها.

• قد لا تتوافق ألوان الأسلاك في كابل طاقة الجهاز مع الألوان المحددة على أطراف القابس الكهربائي. ينبغي أن يكون القابس سلكيًا دائمًا على النحو التالي:

- قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف المُمَيَّز بالحرف "E" أو رمز الأرض "⏏" أو باللون الأخضر/الأصفر؛

- صل السلك الأزرق بالطرف المُمَيَّز بالحرف "N" أو باللون الأسود؛

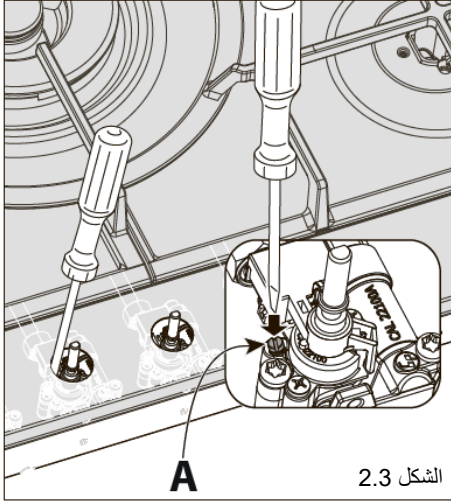
إعداد الحد الأدنى من شعلات سطح الطهي

في الوضع الأدنى، ينبغي أن يبلغ طول اللهب حوالي 4 مم وينبغي أن يظل مضاءً حتى مع الدوران السريع من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى.

يُضبط اللهب بالطريقة التالية:

- قم بتشغيل الشعلة.
- أدر الصنوبر إلى الوضع "MINIMUM" (الحد الأدنى).
- انزع المقبض.
- باستخدام مفك براغي مسطح صغير، أدر البرغي "A" إلى التنظيم الصحيح (الشكل 2.3).

بالنسبة لغاز البترول المسال، أحكم ربط برغم التنظيم في العادة.



استبدال الحاققات

في حال عدم توفير الحاققات فيمكن الحصول عليها من "مركز الخدمة".

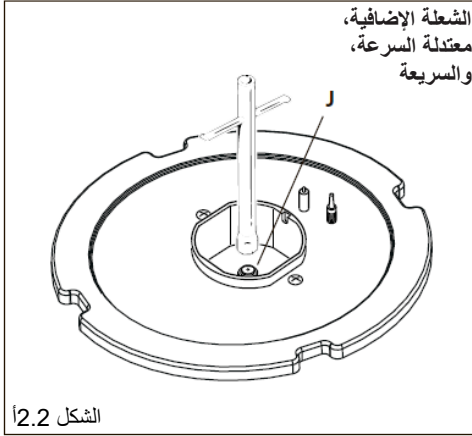
حدد الحاققات المراد استبدالها وفقًا لـ "جدول اختيار الحاققات".

تكون أقطار الفوهة، مُعبّرًا عنها بالمئات من المليمتر، موضحة على جسم كل حاقن.

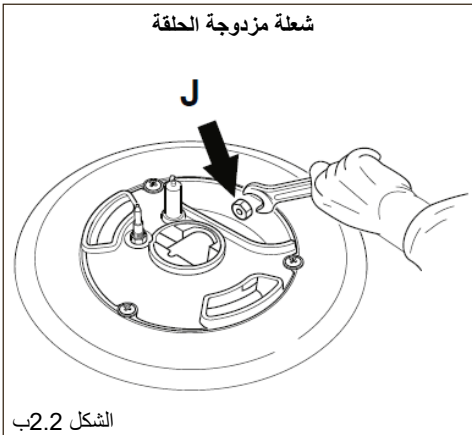
استبدال حاققات شعلات سطح الطهي

لاستبدال الحاققات، اتّبِع ما يلي:

- أزل دعائم المقالي والشعلات من سطح الطهي.
 - باستخدام مفتاح ربط، استبدل المحاقن "J" (الشكلان 2.2 أ و 2.2 ب) بتلك الأنسب لنوع الغاز الذي سيستخدم من أجله.
- صُمِّمت الشعلات بطريقة لا تتطلب تنظيم الهواء الأساسي.



شعلة مزدوجة الحلقة



في بعض الموديلات، تحقق من ملصق البيانات المرفق بالجهاز، فيما يتعلق بفئة الغاز

طاولة لاختيار الحاققات				
G20 20 مللي بار	G30/G31 37/30-28 مللي بار	الفئة: II 2H 3+ (الدول الإيطالية - إسبانيا - البرتغال - أيرلندا - المملكة المتحدة - اليونان - الصين)		
G20/G25 25/20 مللي بار	G30/G31 37/30-28 مللي بار	الفئة: II 2E+3+ (الدول فرنسا - بلجيكا)		
G20 20 مللي بار	G30/G31 37/37 مللي بار	الفئة: II 2E3B/P (الدول بولندا)		
Ø الحاقن [100/1 مم]	Ø الحاقن [100/1 مم]	الطاقة المخفضة [كيلووات]	القوة الاسمية [كيلووات]	الشعلات
77	50	0,40	1,00	الملحق (أ)
101	66	0,45	1,75	معتدل السرعة (SR)
118	80	0,75	2,50	سريع (R)
141	98	1,50	3,80	حلقة مزدوجة (DR)

فتحة التهوية اللازمة لاحتراق الغاز = (2 م ³ / ساعة x كيلووات)	
الهواء اللازم للاحتراق [م ³ / ساعة]	الشعلات
2,00	الملحق (أ)
3,50	معتدل السرعة (SR)
5,00	سريع (R)
7,60	حلقة مزدوجة (DR)

تشحيم صنادير الغاز

في حالة وجود صعوبة في تشغيل صنادير الغاز، اتصل بالخدمة.

مهم

ينبغي تنفيذ جميع التدخلات المتعلقة بتركيب الجهاز وصيانته وتحويله بأجزاء المصنع الأصلية. لن تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية ناتجة عن عدم الامتثال لهذا الالتزام.

المتطلبات الإضافية لتوصيل الغاز

- عند توصيل سطح الطهي بإمداد الغاز بأنابيب صلبة أو خرطوم مرن، تحقق مما يلي:
- استخدام أنابيب صلبة أو خرطوم مرن متوافق مع اللوائح المحلية المعمول بها. لزوم كون الخرطوم المرن من بنية ملائمة لنوع الغاز المستخدم والحجم الصحيح للحفاظ على ناتج الحرارة للجهاز.
- ألا يسبب التوصيل بأنابيب معدنية صلبة إجهادًا أو ضغطًا على أنابيب الغاز.
- عدم تعرض الخرطوم المرن لشد أو التواء أو انحناء أو ثني بشدة، لا أثناء استخدام سطح الطهي ولا أثناء توصيله أو فصله.
- ألا يزيد طول الخرطوم المرن عن 2000 مم (أو الرجوع إلى اللوائح المحلية المعمول بها) وألا يتلامس مع الحواف الحادة أو الزوايا أو الأجزاء المتحركة، والتي قد تتسبب في التآكل. عدم استخدام سوى خرطوم مرن واحد؛ لا تقم مطلقًا بتوصيل سطح الطهي بأكثر من خرطوم مرن.
- يمكن فحص الخرطوم المرن بسهولة بطوله بالكامل للتحقق من حالته؛ وإذا كان له تاريخ انتهاء الصلاحية، فينبغي استبداله قبل هذا التاريخ.
- في حال استخدام خرطوم مرن غير مصنوع بالكامل من المعدن، تحقق من عدم ملاسته لأي جزء من سطح الطهي بدرجة حرارة سطح تبلغ 70 درجة مئوية أو أعلى (أو الرجوع إلى اللوائح المحلية المعمول بها).
- يُستبدل الأنبوب الصلب أو الخرطوم المرن إذا ظهرت عليه علامات التلف.
- لا يتعرض الخرطوم المرن للحرارة الزائدة عن طريق التعرض المباشر لمنتجات المداخن أو ملاسته للأسطح الساخنة.
- يُرفق المقياس الذي يُجرى فيه توصيل قابس الخرطوم المرن بشكل دائم بأنبوب تركيب غاز ثابت بإحكام ويُوضع بحيث يتدلى الخرطوم بحرية للأسفل.
- يمكن الوصول إلى قابس الخرطوم المرن بعد التركيب، بحيث يمكن فصله للخدمة أو الإزالة.
- يُحظر العمل بأنبوب الصلب أو الخرطوم المرن لا ينبغي أن يتعرض للتآكل من خلال عوامل التنظيف.

صيانة الغاز

في بعض الموديلات، تحقق من ملصق البيانات المرفق بالجهاز، فيما يتعلق بفئة الغاز

طاولة لاختيار الحاققات			
الفئة: 3 +I		G30/G31 37/30-28 مللي بار	
الشعلات	القوة الاسمية [كيلووات]	الطاقة المخفضة [كيلووات]	Ø الحاقن [100/1 مم]
الملحق (أ)	1,00	0,40	50
معتدل السرعة (SR)	1,75	0,45	66
سريع (R)	2,50	0,75	80
حلقة مزدوجة (DR)	3,80	1,50	98

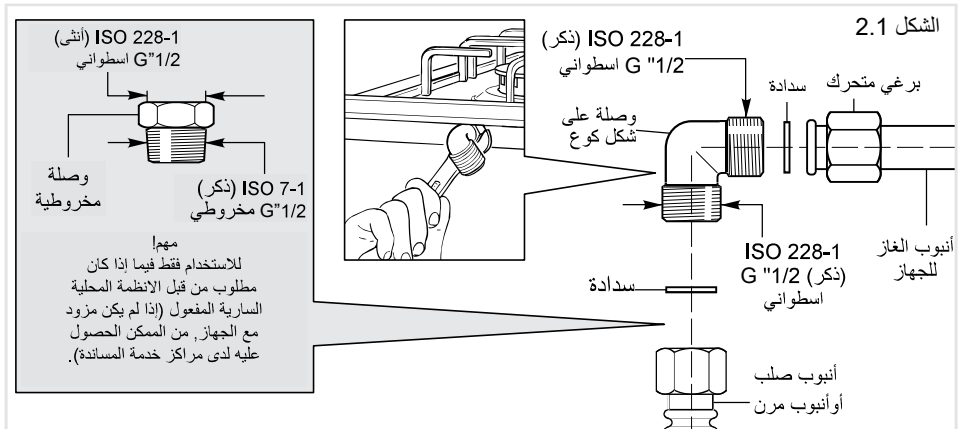
توصيل سطح الطهي بإمداد الغاز

تتكون تركيبية توصيل الغاز (الشكل 2.1) من:

- صامولة عاتمة؛
- وصلة مرفقية؛
- حشاياء؛

ينبغي توصيل الغاز من خلال شخص مُصرَّح له وفقًا للمعايير المحلية ذات الصلة.

- في حال استخدام خرطوم مرن، تحقق من عدم ملاسته للأجزاء المتحركة.
- أُجري تجويف بالجزء الخلفي من الهيكل لتوفير قناة لأنبوب مدخل الجهاز.
- يمكن دوران تركيبات توصيل الغاز في الاتجاه المطلوب (على ألا يكون في وضع رأسي أو أفقي مطلقًا) بعد فك الوصلة المرفقية ووصلة الصامولة العاتمة.
- لا تحاول مطلقًا قلب الوصلة المرفقية دون أن تقوم أولاً بفك الصامولة العاتمة.
- تضمن الحشاياء المزودة منع التسرب بطريقة جيدة لوصلة الغاز. نوصي باستبدال الحشاياء عند ظهور أي علامة على التآكل أو التشوه أو الخلل.
- بعد التوصيل بأنابيب الغاز، تحقق من أنَّ أدوات التوصيل محكمة الغلق بشكل صحيح، باستخدام محلول صابوني، ولكن لا تشعل اللهب مطلقًا.



متطلبات تركيب الغاز

مهم!

- ينبغي عدم تركيب هذا الجهاز وصيانته سوى من خلال فني تركيب مُسجَّل وموَهَّل بشكل ملائم. ينبغي على فني التركيب الرجوع إلى المعايير المحلية المعمول بها.
- قد يؤدي عدم تركيب الجهاز بشكل صحيح إلى إلغاء ضمان أي شركة مُصنَّعة.
- تحقق من توافق ظروف التوزيع المحلية (نوع الغاز والضغط) وضبط هذا الجهاز، قبل التركيب. ترد شروط ضبط الجهاز على اللوحة أو الملصق.
- في حال كان ضغط الغاز (الذي سيستخدم الجهاز من أجله) متغيِّراً أو في حال لم يكن ضمن القيم الموضحة على لوحة التصنيف، فمن الضروري تركيب مُنظِّم ضغط غاز ملائم والذي ينبغي ضبطه لضمان وصول ضغط التشغيل الصحيح إلى الجهاز (حسب لوحة التصنيف).
ينبغي تركيب المُنظِّم وتعديله واختباره من خلال فني موَهَّل.
- تحذير: قد يُشكِّل استخدام الجهاز مع ضغط غاز خاطئ و/أو متغيِّر خطورة كبيرة وقد يؤدي إلى إصابة المستخدم بجروح خطيرة. يمكن أن يحدث تلف للجهاز في حال عدم مراعاة هذا الشرط.
لا تتحمل الشركة المُصنَّعة أي مسؤولية عن أي مشقة تنتج عن عدم مراعاة هذا الشرط.
طُرِح هذا الجهاز للاستخدام مع غاز البترول المسال (راجع ملصق تنظيم الغاز المرفق بالجهاز).
أو
- طُرِح هذا الجهاز للاستخدام مع الغاز الطبيعي أو غاز البترول المسال (تحقق من ملصق تنظيم الغاز المرفق بالجهاز).
- الأجهزة المطروحة للاستخدام مع الغاز الطبيعي: لا تُضبط سوى لهذا الغاز ويتعذر استخدامها مع أي غاز آخر (غاز البترول المسال) دون تعديل. تُصنَّع الأجهزة للتحويل إلى غاز البترول المسال.
- الأجهزة المطروحة للاستخدام مع غاز البترول المسال: لا تُضبط سوى لهذا الغاز ويتعذر استخدامها مع أي غاز آخر (الغاز الطبيعي) من دون تعديل. تُصنَّع الأجهزة لتحويلها إلى غاز طبيعي.
- في حال عدم التزويد بطقم تحويل الغاز الطبيعي/غاز البترول المسال مع الجهاز، يمكن شراء هذا الطقم من خلال الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

متطلبات التهوية

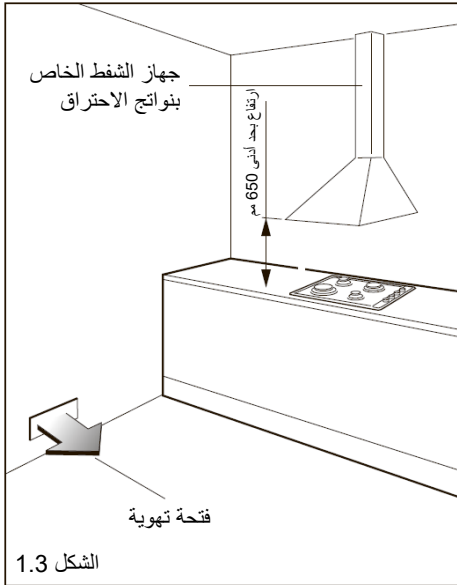
ينبغي تركيب الجهاز وفقاً للوائح المحلية المعمول بها فيما يتعلق بالتهوية وتفريغ غازات العادم. قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول تهوية إضافية، مثلاً، فتح نافذة أو تهوية أكثر كفاءة تزيد من قوة الشفط الميكانيكية في حالة التركيب.

اختيار بيانات محيطية ملائمة

ينبغي أن تتضمن الغرفة التي سيركّب جهاز الغاز تدفق هواء طبيعي بحيث يمكن للغاز أن يحترق (بما يتوافق مع اللوائح المحلية المعمول بها). ينبغي أن يأتي تدفق الهواء مباشرة من فتحة واحدة أو أكثر أنشئت في الجدران الخارجية بمساحة خالية لا تقل عن 100 سم² (أو الرجوع إلى اللوائح المحلية المعمول بها). ينبغي أن تكون الفتحات بالقرب من الأرضية وبفضل أن تكون على الجانب المقابل لعادم نواتج الاحتراق وينبغي أن تكون مصنوعة بحيث لا يمكن سدها من الداخل أو الخارج. في حال تعذر ثقب هذه الفتحات، يمكن أن يأتي الهواء اللازم من غرفة مجاورة يُجرى تهويتها بحسب الحاجة، طالما أنّها ليست غرفة نوم أو منطقة خطر (وفقاً للوائح المحلية المعمول بها). ينبغي أن يسمح باب المطبخ، في هذه الحالة، بمرور الهواء.

التخلص من نواتج الاحتراق

ينبغي توفير أجهزة شفط متصلة بشكل مباشر بالخارج للسماح بتصريف نواتج احتراق أجهزة الغاز (الشكل 1.3). في حال عدم الإمكان، يمكن استخدام مروحة كهربائية، متصلة بالجدار الخارجي أو النافذة؛ ينبغي أن تتمتع المروحة بقدرة على تدوير الهواء بمعدل بين 3 و5 مرات الحجم الكلي للمطبخ بالساعة (الشكل 1.4). يتعدى تركيب المروحة سوى إذا كانت الغرفة بها فتحات ملائمة للسماح بدخول الهواء، كما هو موضح تحت عنوان "اختيار البيانات المحيطة الملائمة".



تثبيت سطح الطهي

يُزوّد كل سطح طهي بمجموعة أدوات التركيب بما في ذلك الكتائف والبراغي لتثبيت سطح الطهي على مقاعد بسبك يتراوح بين 30 و40 مم.

تتضمن المجموعة أربعة كتائف من النوع "F" (للجزء الأمامي من سطح الطهي) وثلاثة كتائف من النوع "R" (للجزء الخلفي من سطح الطهي) وسبعة براغي "S" ذاتية اللولب.

• اقطع الوحدة حسب الأبعاد الموجودة في الشكلين 1.1 أ أو 1.1 ب.

• قم بتمديد الحشية "G" فوق حافة الفتحة المصنوعة، واحرص على تراكم حواف الوصلة (الشكل 1.2 ب).

• ثبت الكتيقتين "F" و "R" بفتحات المقبس الملائمة، دون إحكام ربط المسامير "S" في الوقت الحالي. تحقق من تثبيت العروات بشكل صحيح، كما هو موضح (في الشكلين 1.2 ج، 1.2 د). أدر العروات بحيث يمكن وضع سطح الطهي في القطع.

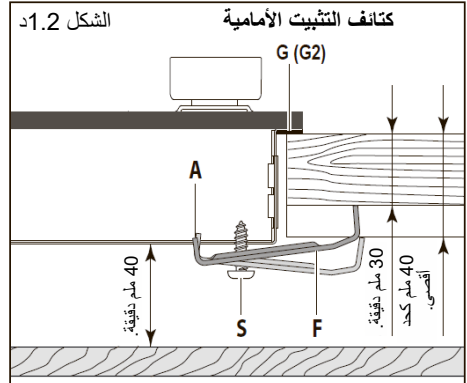
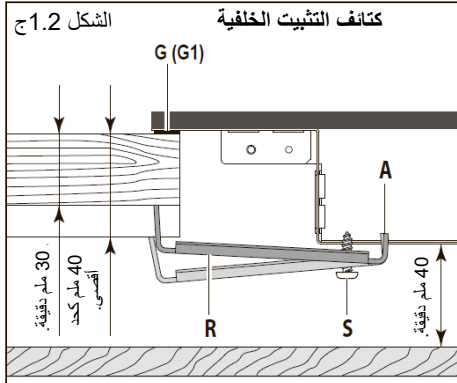
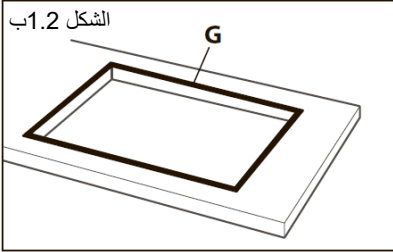
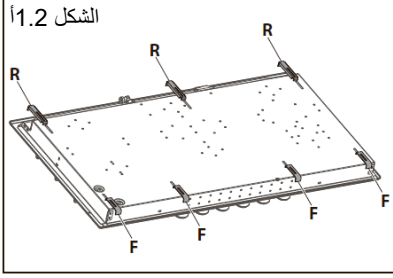
• ضع سطح الطهي في القطع وضعه بشكل صحيح.

• ضع الكتيقتين "F" و "R" في موضعهما؛ ينبغي أن يدخل سن الكتيفة "A" في الفتحة (الشكلان 1.2 ج و 1.2 د).

• أحكم ربط البراغي "S" حتى يُثبت سطح الطهي بالكامل على الطاولة.

• قص المواد المانعة للتسرب الزائدة حول حافة سطح الطهي، باستخدام قاطعة حادة أو سكين تشذيب. احرص على عدم إتلاف طاولة العمل.

• في حالة تركيب الموقد بشكل مستو مع سطح العمل، قم بسد أي فجوات بين الزجاج وعلى طول محيط سطح العمل بالسيليكون العازل، وامسح أي فائض.



القياسات (ملم)									الوصف
(***) E1B	(***) E1A	(***) E1	E	(***) D1	D	(**) C	(*) B	(*) A	
25	10	515	480	905	840	(¹) 50 (²) 54 أو 60 (²) للتركيب المتساطح	510	900	موديلات بعرض 90 سم

(*) بالنسبة للموديلات ذات الزخارف المعدنية، أضف 4 مم إلى القياس لكل شذب.

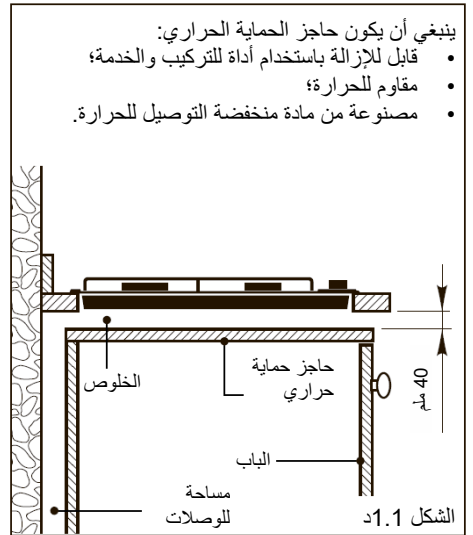
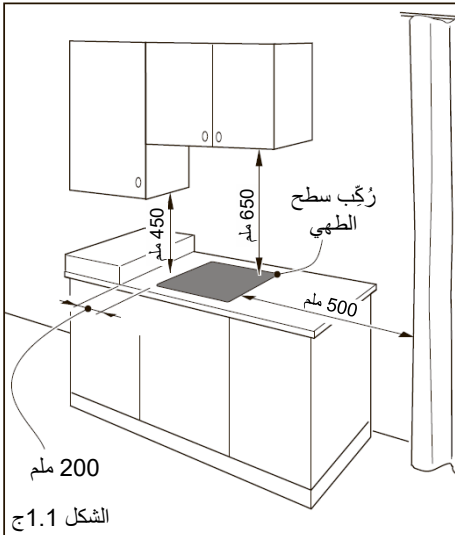
مثال: شذب معدني أمامي = ب + 4 مم.

(**) من أعلى سطح المنضدة إلى أسفل سطح الطهي.

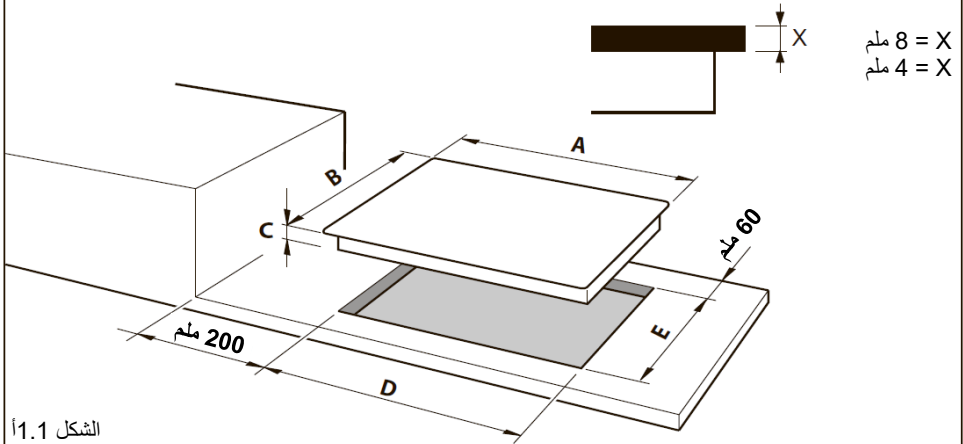
(***) التركيب المتساطح.

$$8 \text{ ملم} = X^{(1)}$$

$$4 \text{ ملم} = X^{(2)}$$

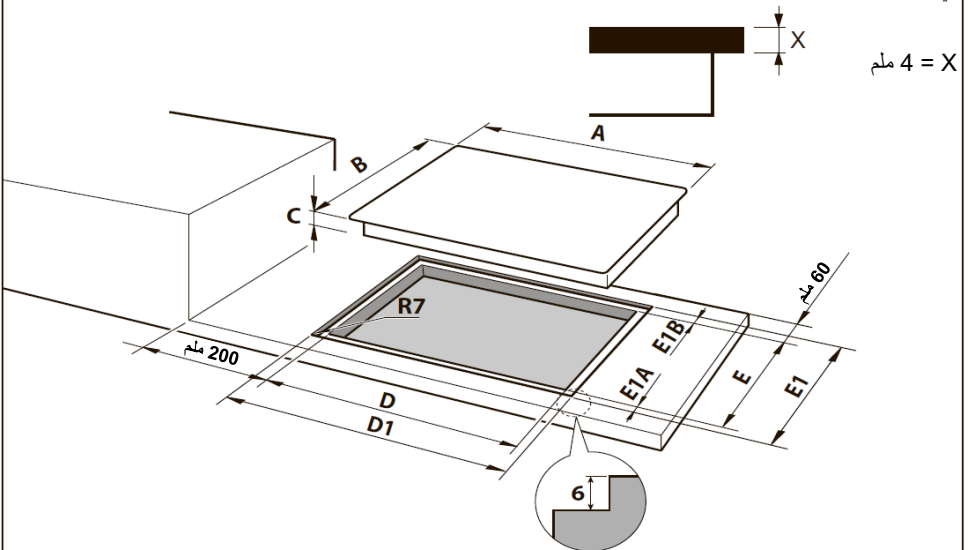


التركيب القياسي



التركيب المتساطح (الموديالات التي لا تحتوي على حواف معدنية و $X = 4$ فحسب)

إذا كنت ترغب في تركيب الموقد في وضع متساطح مع سطح العمل، فمن الضروري إجراء/تنفيذ عملية صقل في فتحة القطع كما هو موضح في الشكل 1.1.ب.



الشكل 1.1 ب

المعلومات الفنية الخاصة بفني التركيب

من أجل تركيب سطح الطهي في تجهيزات المطبخ، ينبغي ثقب فتحة بالأبعاد الموضحة في الشكل 1.1 أ أو 1.1 ب، مع مراعاة ما يلي:

- ينبغي توفير فجوة تهوية 40 مم بين الجزء السفلي من الجهاز وأي خزانة ووحدة سحب وحاجز حماية حراري.
- إذا كان من الممكن الوصول إلى سطح الطهي من خلال خزانة أو مساحة درج بعد التركيب، ينبغي تركيب حاجز حماية حراري أسفل قاعدة سطح الطهي كما هو موضح في الشكل 1.1 د.
- ينبغي إبقاء سطح الطهي بعيدًا عن أي جدار جانبي بما لا يقل عن 200 مم (من الحافة الجانبية للقطع - الأشكال 1.1 أ، 1.1 ب، 1.1 ج).
- ينبغي تركيب الموقد على مسافة 60 مم على الأقل من الجدار (من الحافة الخلفية للقطع - الشكلان 1.1 أ، 1.1 ب).
- ينبغي توفير مسافة لا تقل عن 650 مم بين الموقد وأي خزانة جدارية أو جهاز شفط موضوع فوقه مباشرة (راجع الشكل 1.1 ج).

مهم:

- لم يُصمَّم الجهاز ويُعتمد سوى للاستخدام المنزلي وينبغي عدم تركيبه في بيئة تجارية أو شبه تجارية أو مجتمعية. لن يسري ضمان منتجك في حال تركيبه في أي من البيئات المذكورة أعلاه ويمكن أن يؤثر على تأمينات أي جهة أخرى أو تأمينات المسؤولية العامة التي قد تكون لديك.
- ينبغي تركيب هذا الجهاز وتنظيمه وتهنيئته حتى لا يعمل سوى من خلال شخص مُصرَّح له بما يتوافق مع اللوائح المحلية الحالية السارية ومع مراعاة التعليمات المُقدَّمة من الشركة المُصنَّعة. سيؤدي عدم الامتثال لهذا الشرط إلى عدم سريان الضمان.
- ينبغي تركيب الجهاز وفقاً للوائح المعمول بها في بلدك ومع مراعاة تعليمات الشركة المُصنَّعة.
- ينبغي التزام فنيي التركيب بالقوانين المعمول بها فيما يتعلق بالتهوية وتفريغ غازات العادم.
- قد يتسبب التركيب غير الصحيح، الذي لا تتحمل الشركة المُصنَّعة أي مسؤولية عنه، في حدوث إصابة جسدية أو تلف.
- ينبغي عدم صيانة هذا الجهاز سوى من خلال موظفين مُصرَّح لهم.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الإمداد بالطاقة الرئيس قبل إجراء أي عمليات صيانة أو إصلاحات.
- مهم: يوصى باستخدام الملابس/القفازيات الواقية الملائمة عند التعامل مع هذا الجهاز أو تركيبه.
- تُصمَّم هذه الأسطح لكي تُدمج في تركيبات المطبخ التي يبلغ عمقها 600 مم، وسماكة سطح العمل من 30 إلى 40 مم.
- ينبغي وضع الجهاز في وحدات مقاومة للحرارة.
- ينبغي ألا تكون جدران الوحدات أعلى من سطح العمل وينبغي أن تكون قادرة على مقاومة درجات حرارة تزيد عن 70 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- كما تُجدر الإشارة إلى أنَّ المادة اللاصقة التي تربط الصفیحة البلاستيكية بالأثاث ينبغي أن تتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب الفصل الصفانحي.
- التركيب القياسي (غير مستوي): لا تَقم بإحكام ربط سطح الطهي في سطح الطاولة بالسيليكون أو الغراء؛ فإنَّ هذا يجعل من الصعب الصيانة في المستقبل. لن تتحمل الشركة المُصنَّعة تكاليف إزالة سطح الطهي أو التلف الناتج عن هذا الإزالة.
- لا تَقم بتركيب الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (الستانر، مثلاً).

تحذير!

عند التركيب بشكل صحيح، فإنَّ منتجك يلبي جميع متطلبات السلامة المنصوص عليها لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك، ينبغي توخي الحذر لا سيما حول الجزء السفلي من الجهاز حيث إنَّ هذه المنطقة غير مُصمَّمة أو مُعدَّة للمس وقد تتضمن حواف حادة أو خشنة، ما قد يتسبب في حدوث إصابة.

نصيحة لفني التركيب

- تحذير: لا تستخدم سوى واقيات الموقد المُصمَّمة من قِبَل الشركة المُصنِّعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قِبَل الشركة المُصنِّعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو الملائم أو واقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير ملائمة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.

ملصقات الطاقة/التصميم البيئي

- لائحة المفوضية (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/66 (التوجيه التنفيذي EC/125/2009 للبرلمان والمجلس الأوروبي).
- الإشارة إلى طرق القياس والحساب المستخدمة من أجل إثبات الامتثال للمتطلبات المذكورة أعلاه:
- معيار EN30-2-1 (المواقد: شعلات تعمل بالغاز).

استخدام الجهاز، نصائح لتوفير الطاقة

الموقد

شعلات تعمل بالغاز

- من المهم أن يكون قطر الإناء ملائمًا لحجم الشعلة حتى لا يؤثر ذلك على الاستهلاك المرتفع للشعلات وبالتالي إهدار الطاقة. إنَّ إناء صغير على موقد كبير لا يمنحك نقطة غليان في فترة زمنية أقصر نظرًا لأنَّ سعة امتصاص الحرارة للكتلة السائلة تستند إلى حجم الإناء وسطحه.
- تجنب تشغيل الشعلة من دون وجود جسم عليها (من دون إناء).

- التحقق من عدم إمكانية ملامسة الكابلات الكهربائية التي تربط الأجهزة الأخرى بالقرب من سطح الطهي للموقد.
- تحذير: الطهي دون إشراف على الموقد بالدهن أو الزيت يمكن أن يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول مطلقًا إطفاء حريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز، ثم احرص على تغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق مثلاً.
- تحذير: خطر الحريق: لا تخزن الأغراض على أسطح الطهي.
- لا تضع المقالي الفارغة أو تتركها على موقد السيراميك الزجاجي.
- يُحذر سقوط الأجسام الثقيلة أو الحادة على موقد السيراميك الزجاجي.
- لا تخدم الموقد بأجسام حادة. لا تستخدم الموقد كسطح عمل.
- تحذير: إذا تعرض الموقد للكسر أو التلف نتيجة سقوط الأجسام وغير ذلك، فافصل الجهاز عن مصدر الطاقة الكهربائية لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية واتصل بخدمة العملاء.
- تحذير: عند التركيب بشكل صحيح، فإن منتجك يلبي جميع متطلبات السلامة المنصوص عليها لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك، ينبغي توخي الحذر لا سيما حول الجزء السفلي من الجهاز حيث إن هذه المنطقة غير مُصمَّمة أو مُعدَّة للمس وقد تتضمن حواف حادة أو خشنة، ما قد يتسبب في حدوث إصابة.
- تنبيه: ينبغي الإشراف على عملية الطهي. ينبغي أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- في حالة تلف كبل إمداد الطاقة، ينبغي عدم استبداله سوى من خلال وكيل خدمة معتمد لتجنب الخطر.
- في حال لم يكن الجهاز مُزوَّدًا بكابل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى للفصل عن مصدر الإمداد الرئيس الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب التي توفر فصلًا كاملاً تحت ظروف الجهد الكهربائي الزائد من الدرجة الثالثة، فإنه ينبغي إدراج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ينبغي توخي الحذر لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. ينبغي إقصاء الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يُشرف عليهم بشكل مستمر.

- يمكن أن تتسرب الرطوبة إلى الجهاز ما يجعله غير آمن، ومن ثمَّ لا تستخدم منظفًا بالبخار.
- لا تغطِ الموقد برقائق الألمنيوم.
- لا تلمس الجهاز بأيدي أو (أقدام) مُبلَّلة أو رطبة؛
- لا تستخدم الجهاز بقدمين عاريتين.
- في حال قررت عدم استخدام هذا الجهاز بعد الآن (أو قررت استبدال طراز آخر)، قبل التخلص منه، يُوصى بالتوقف عن تشغيله بطريقة ملائمة وفقًا للوائح الصحة وحماية البيئة، مع ضمان التحقق من عدم إضرار جميع الأجزاء المحتمل خطورتها على وجه الخصوص، لاسيما فيما يتعلق بالأطفال الذين يمكنهم اللعب بأجهزة غير مستخدمة.
- تكون المُكوّنات المتنوعة للجهاز قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها وفقًا للوائح السارية في بلدك. أزل سلك الطاقة، في حال التخلص من الجهاز.
- تحقق - بعد الاستخدام - من أنَّ المقابض في وضع إيقاف التشغيل.
- ينبغي إقصاء الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يُشرف عليهم بشكل مستمر.
- يُمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال البالغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو قُدِّمت لهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وكان لديهم فهم للمخاطر التي ينطوي عليها. ينبغي ألا يعبث الأطفال بالجهاز. ينبغي عدم قيام الأطفال بالتنظيف وأعمال صيانة المستخدم دون إشراف.
- لا تتحمل الشركة المُصنِّعة أي مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الأضرار التي تلحق بالمتعلكات بسبب الاستخدام غير الصحيح أو غير السليم للجهاز.
- تحذير: أثناء الاستخدام، يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها؛ تظل الأجزاء ساخنة لبعض الوقت بعد الاستخدام.
- ينبغي توخي الحذر لتفادي ملامسة العناصر الساخنة بالموقد.
- لتجنب الحروق والسفع، ينبغي إبقاء الأطفال الصغار بعيدًا.

مهم: صُمِّمَ هذا الجهاز وصنِّع لطهي الطعام المنزلي (المنزلي) فحسب وليس ملائماً لأي تطبيق غير محلي، ومن ثمَّ ينبغي عدم استخدامه في بيئة تجارية. سيُلغى ضمان الجهاز في حال استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية، مثل بيئة شبه تجارية أو تجارية أو مجتمعية.

يُرجى قراءة التعليمات بعناية قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- صُمِّمَ هذا الجهاز وصنِّع وفقاً للمعايير المعمول بها لمنتجات الطهي المنزلية، بما في ذلك درجات حرارة السطح. قد يكون لدى بعض الأشخاص من ذوي البشرة الحساسة إدراك حسي ملحوظ بشكل أكبر لدرجة الحرارة مع بعض المكونات بالرغم من أنَّ هذه الأجزاء تقع ضمن الحدود التي تسمح بها المعايير. تستند السلامة التامة للجهاز كذلك إلى الاستخدام الصحيح، ومن ثمَّ نوصي دائماً بتوجيه العناية البالغة أثناء استخدام المنتج، لا سيما عند وجود الأطفال.
- تحقق من عدم وجود تلف بالجهاز بعد إخراجه من عبوته. لا تستخدمه، في حالة وجود شك، واستشر المورِّد أو الفني المؤهل مهنيًا خاصتك.
- ينبغي عدم ترك عناصر التعبئة (مثل الأكياس البلاستيكية ورغوة البوليسترين والمسامير وأشرطة التعبئة وما إلى ذلك) في متناول الأطفال، نظراً لأنها قد تسبب إصابات خطيرة.
- تُزوَّد بعض الأجهزة بطبقة رقيقة واقية على أجزاء الفولاذ والألمنيوم. **ينبغي إزالة هذه الطبقة الرقيقة قبل استخدام الجهاز.**
- مهم: يوصى باستخدام الملابس/القفازات الواقية الملائمة عند التعامل مع هذا الجهاز أو تنظيفه.
- قد تُشكِّل محاولة تعديل الخصائص التقنية للجهاز خطورة عند الاستخدام. لا تتحمل الشركة المصنِّعة أي مسؤولية عن أي مشقة تنتج عن عدم مراعاة هذا الشرط.
- تنبيه: ينبغي عدم تركيب هذا الجهاز سوى في غرفة جيدة التهوية بشكل دائم بما يتوافق مع اللوائح المعمول بها.
- لا تُشغَل جهازك عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- لا تُجرِ عمليات التنظيف أو الصيانة للجهاز دون فصله مسبقاً من مصدر الطاقة الكهربائية.

عزيزي العميل،

نشكرك على الشراء وأن فضلت منتجنا.
إنّ احتياطات السلامة والتوصيات الخاصة بها الواردة أدناه وضعت من أجل سلامتك وسلامة الآخرين. ستوفر كذلك وسيلة للاستفادة التامة من الميزات التي يتيحها جهازك.
تفضلاً حافظ على هذا الكتيب بعناية. قد يُفيدك مستقبلاً، إما لك أو للآخرين إذا ما ظهرت شكوك تتعلق بتشغيله.

ينبغي عدم استخدام هذا الجهاز سوى للمهمة التي صُمِمَ من أجلها صراحةً، والمُتمثلة في طهي الأطعمة. إنّ أي شكل آخر من أشكال الاستخدام يُعد غير ملائم وبالتالي يُشكّل خطورة.
لا تتحمل الشركة المُصنّعة أي مسؤولية في حالة حدوث ضرر ناتج عن الاستخدام غير السليم أو غير الصحيح أو غير المنطقي للجهاز.

إعلان المطابقة CE

- لم يُصمّم هذا الجهاز سوى للاستخدام في أعمال الطهي. من غير الملائم وقد يُشكّل خطورة أي استخدام آخر (كتدفئة الغرفة، مثلاً).
- صُمِمَ هذا الجهاز وصنّع وسوّق وفقاً لما يلي:
 - متطلبات السلامة للائحة "الغاز" (الاتحاد الأوروبي) 426/2016؛
 - متطلبات السلامة لتوجيه "الجهد المنخفض" EU/35/2014؛
 - متطلبات السلامة لتوجيه "الانبعاثات الكهرومغناطيسية" EU/30/2014؛
 - متطلبات توجيه الاتحاد الأوروبي EEC/68/93؛
 - متطلبات توجيه الاتحاد الأوروبي EU/65/2011.



معلومات مهمة للتخلص الصحيح من المنتج وفقاً لتوجيهات المفوضية الأوروبية EC/19/2012.



ينبغي عدم التخلص من المنتج كنفايات حضرية، وذلك في نهاية فترة التشغيل. بل ينبغي أن يُنقل إلى مركز جمع نفايات متميِّز وتابع لسلطة محلية خاصة أو إلى تاجر يوفر هذه الخدمة. من شأن التخلص من الأجهزة المنزلية بطريقة منفصل أن يؤدي إلى تجنب التبعات السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناتجة عن التخلص غير الملائم، كما يتيح استعادة المواد المُكوِّنة لتحقيق وفورات ملموسة في الطاقة والموارد. يُميِّز المنتج بسلة مهملات بعجلات متقاطعة، من أجل التذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل.

Haier

العربية

غاز مدمج في مواقد الطبخ الزجاجية
صائح التركيب - تعليمات للاستخدام

HAVG9WL38WPB •