

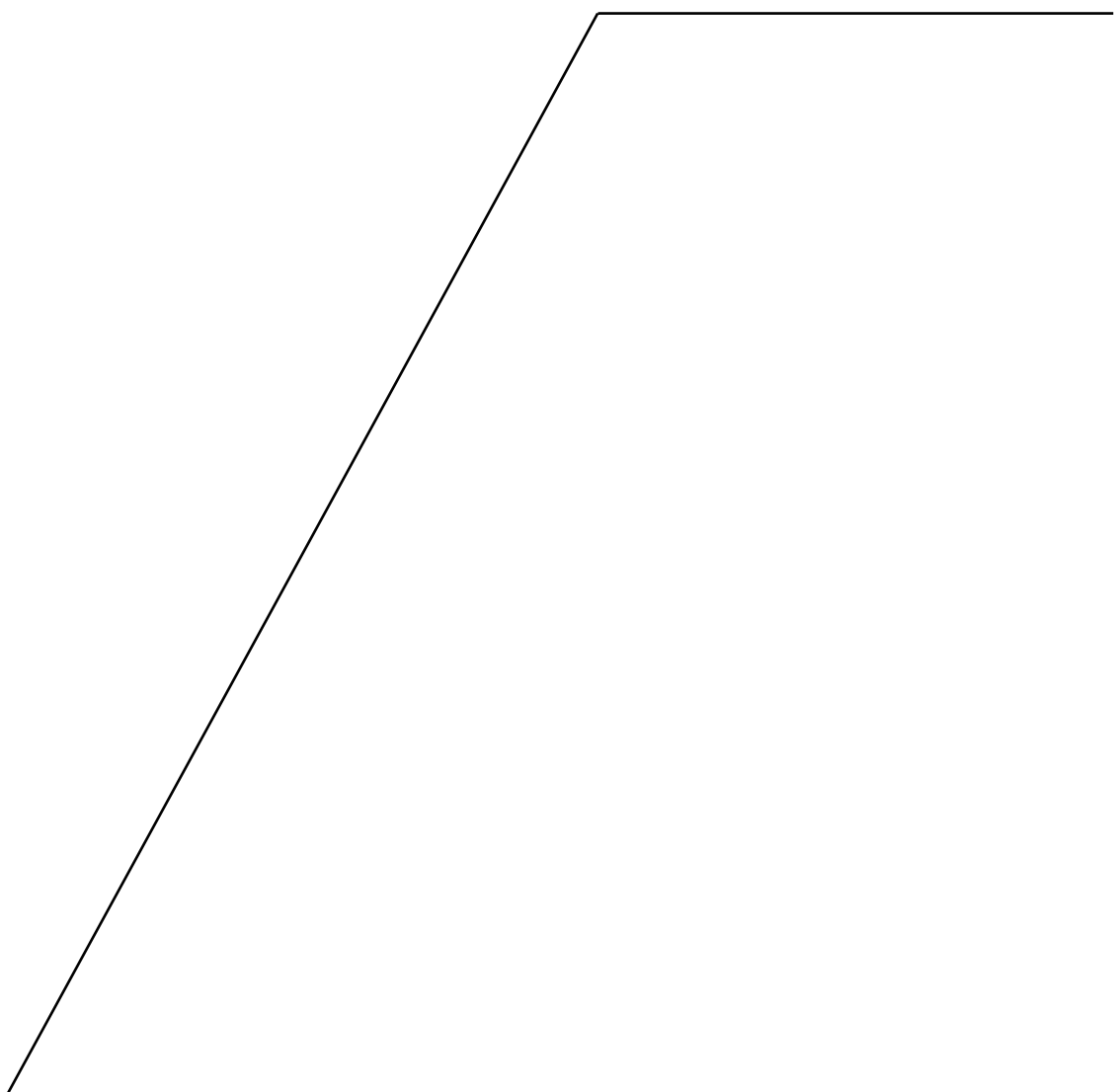
IT PIANI COTTURA
ISTRUZIONI PER L'USO

FR TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI

ES ENCIMERAS
INSTRUCCIONES PARA EL USO

GB **IE** HOBS
USER INSTRUCTIONS

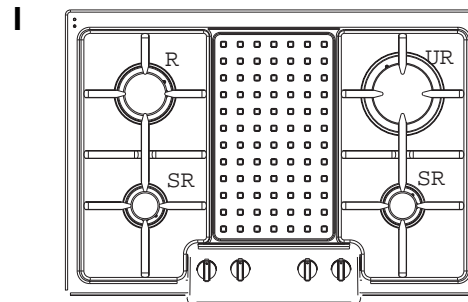
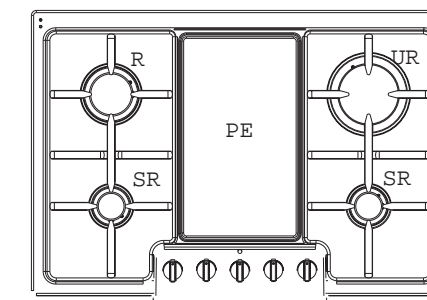
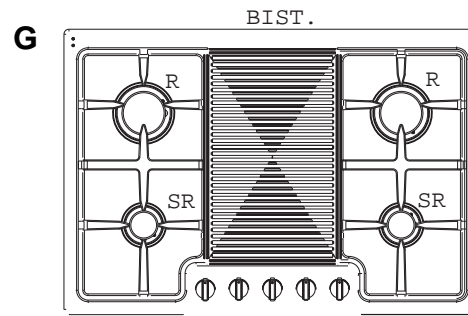
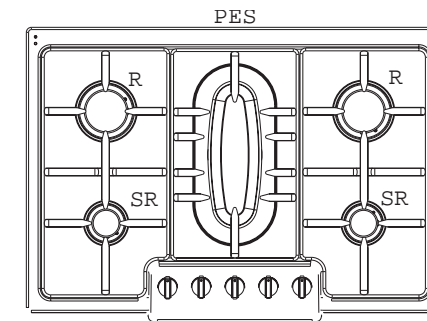
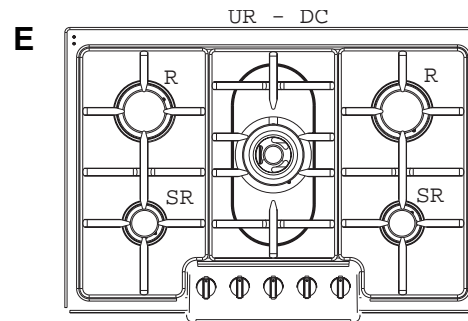
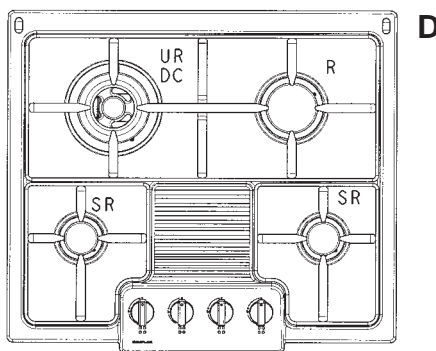
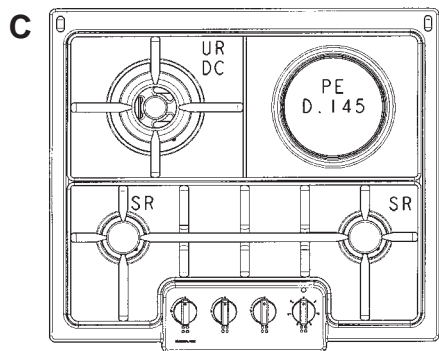
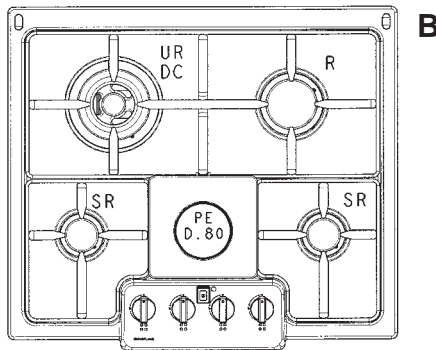
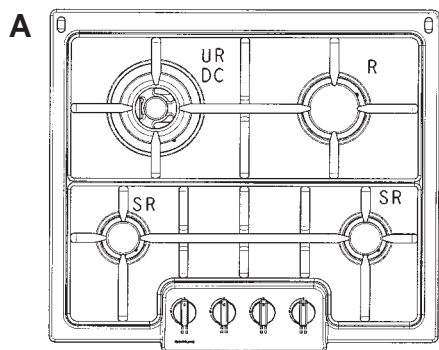
PT PLACAS DE
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Tab. 1

PIANI COTTURA	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Fuochi	4 a gas	4 a gas	3 a gas	4 a gas	5 a gas	5 a gas	5 a gas	4 a gas	4 a gas
	-	1 elettr.	1 elettr.	-	-	-	-	1 elettr.	-
Riferimento di tipo Type	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74
Dispositivo di sicurezza gas	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si
Brucciante pescera PES	-	-	-	-	-	- / 1	- / 1	-	-
Brucciante doppia corona DC ø 110mm	1	-	-	1	1	-	-	-	-
Brucciante ultra rapido UR ø 110mm	1	-	1	-	1	-	-	1	1
Brucciante semirapido SR ø 51mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Brucciante rapido R ø 71mm	1	1	-	1	2	2	2	1	1
Bistecchiera 174x160	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Bistecchiera 229x379	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Piastra elettrica Ø80 PE	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Piastra elettrica Ø145 PE	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Piastra elettrica 160x265 PE	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Potenza gas installata:									
G20 20mbar * (METANO)	8,95 kW	8,95 kW	6,3 kW	8,95 kW	11,6 kW	11,6 kW	11,6 kW	8,95 kW	8,95 kW
G30 28-30mbar (GPL)	649 g/h	649 g/h	456 g/h	649 g/h	842 g/h	842 g/h	842 g/h	649 g/h	649 g/h
Classe d'installazione	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Tensione/Frequenza V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potenza elettrica installata	-	450W	1400W	-	-	-	-	2000 W	-
Accensione elettronica	si	si	si	si	si	si	si	si	si
Dimensione del prodotto l x p (mm)	590x510	590x510	590x510	590x510	745x510	745x510	745x510	745x510	745x510

* Predisposizione di fabbrica IT cat. IIzH3+



Questo apparecchio è stato concepito per un uso non professionale all'interno delle abitazioni.

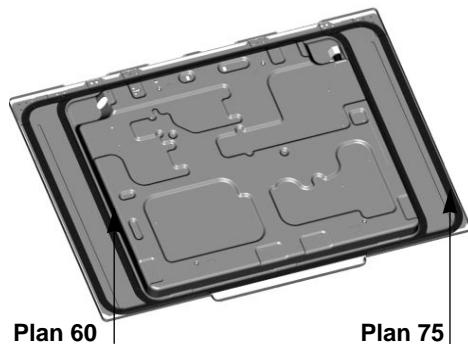
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

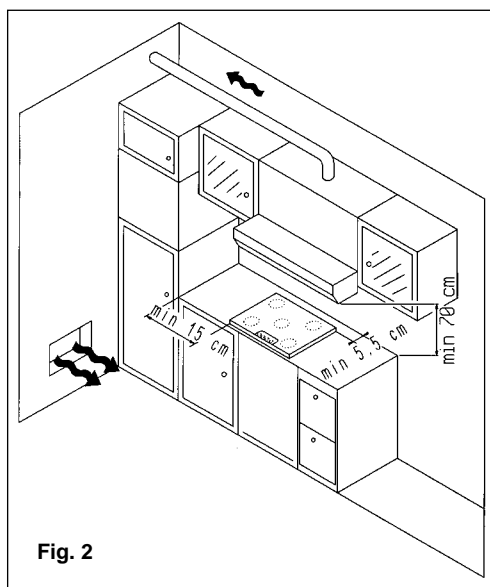
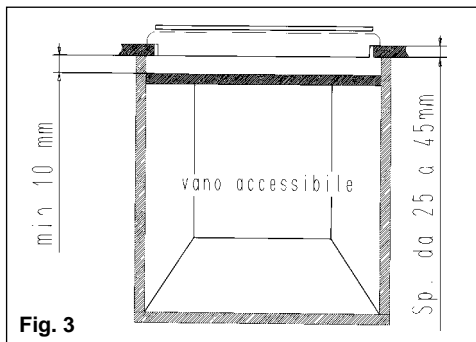
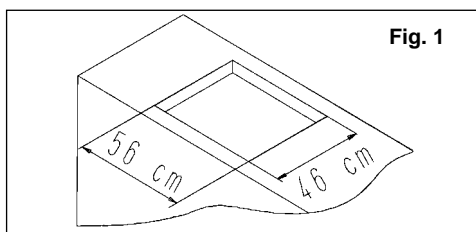
I piani da incasso sono predisposti per l'installazione in tops realizzati in qualsiasi materiale, purché resistente ad una temperatura di 100° C, e di spessore variabile fra 25 e 45 mm. Le dimensioni del foro per l'incasso devono rispettare le misure riportate in figura 1. Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia la parete di un mobile, la distanza tra la parete verticale ed il bordo del piano, deve essere di almeno 15 cm (fig. 2); la distanza tra la parete posteriore ed il bordo del piano deve essere di almeno 5,5 cm (fig. 2); la distanza tra il piano cottura ed un'eventuale elemento superiore (es. cappa) deve essere di almeno 70 cm (fig. 2).

Quando sotto il piano è presente un vano accessibile, fra il piano da incasso ed il vano sottostante, deve essere inserita una parete di divisione in materiale isolante (legno o similari).

Tale parete deve distare almeno 10 mm. dal fondo della cassetta (fig. 3).
IMPORTANTE: La figura qui a fianco indica come deve essere applicato il sigillante.

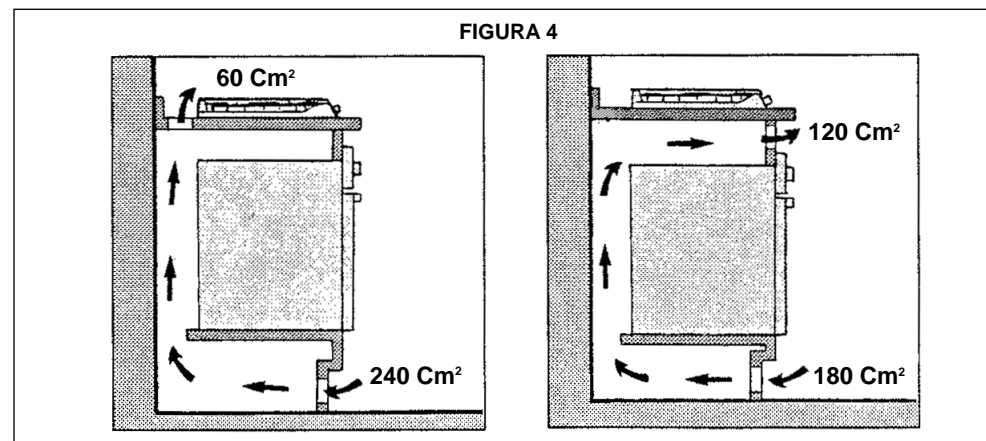


Il fissaggio al mobile è ottenuto tramite staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già presenti i fori a cui devono essere avvitate le staffe di fissaggio.



Se sotto al piano cottura da 60 cm. è installato un forno senza ventilatore di raffreddamento è necessario praticare delle aperture nel modulo da incasso per garantire una corretta circolazione dell'aria. Tali aperture devono garantire una superficie libera di almeno 300 cm² ripartiti come mostrato nella figura 4.

Sotto al piano di cottura da 75 cm. può essere installato solo un forno fornito di un ventilatore di raffreddamento.



LOCALE DI INSTALLAZIONE

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona areazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico (Fig. 2). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un'areazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste. Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione di fig. 2 dovrà essere di 200 cm² minimo.

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria.

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

L'installatore deve attenersi alle norme in vigore: UNI-CIG 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

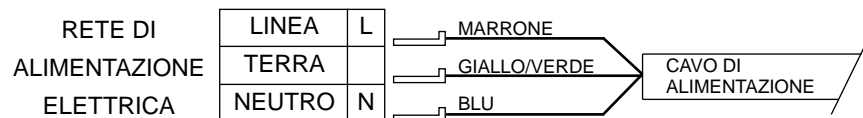
Controllare i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio, ubicata sulla parte inferiore esterna della cassetta, quindi accertarsi che tensione nominale di rete e potenza disponibili, siano adatte al suo funzionamento.

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Nel caso si desideri una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo onnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere obbligatoriamente più lungo di 10 mm. La sezione dei conduttori interni deve essere appropriata alla potenza assorbita dal piano cottura (vedi etichetta) ed il tipo di cavo deve essere H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



Dichiarazione di conformità. Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE GAS

Le istruzioni sono rivolte al personale autorizzato all'installazione dell'apparecchio in conformità alle norme UNI-CIG 7129-7131. Qualsiasi intervento deve essere eseguito con apparecchiatura disinserita elettricamente.

Sul piano di lavoro è indicato, con apposite targhette, il tipo di gas per il quale l'apparecchio è predisposto.

È tuttavia possibile usare altri tipi di gas dopo aver eseguito dei semplici adattamenti.

(Vedere indicazioni paragrafi seguenti)

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo «Adattamento ai diversi tipi di gas». Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

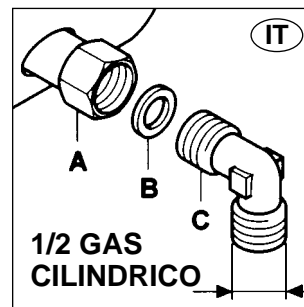
Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella **tabella consumi gas**.

Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264.

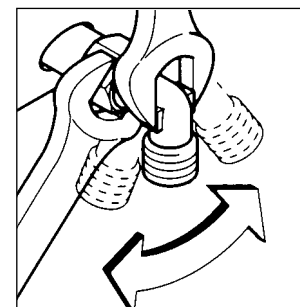
La messa in opera dei tubi flessibili deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 m.

IMPORTANTE : ad installazione ultimata controllare la **PERFETTA TENUTA** di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e **MAI UNA FIAMMA**. Assicurarsi inoltre, che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato.

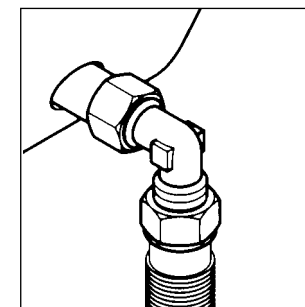
Per non provocare sollecitazioni all'apparecchio si consiglia di eseguire l'allacciamento all'impianto nella sequenza indicata:



1) Avvitare le parti nella sequenza illustrata
A) Tubazione rampa
B) Guarnizione
C) Raccordo orientabile



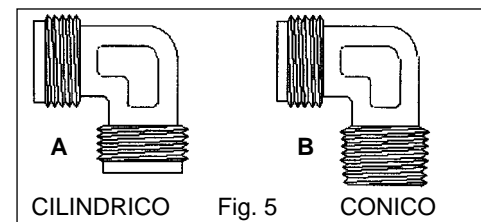
2) Serrare forte i raccordi utilizzando le chiavi esagonali tenendo presente, durante il serraggio, di orientare il raccordo nella direzione desiderata.



3) Collegare il raccordo C alla rete di alimentazione gas tramite tubazione rigida in rame o flessibile in acciaio.

ATTENZIONE:

Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi: uno cilindrico A, uno conico B fig. 5. Scegliere il raccordo appropriato in base al paese d'installazione.



ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:

- asportare la griglia ed il bruciatore
- introdurre una chiave esagonale a tubo dentro il supporto bruciatore (fig. 6). (La chiave esagonale è fornita come accessorio del piano)
- svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile (vedere tabella consumi gas)
- effettuare la regolazione del bruciatore.

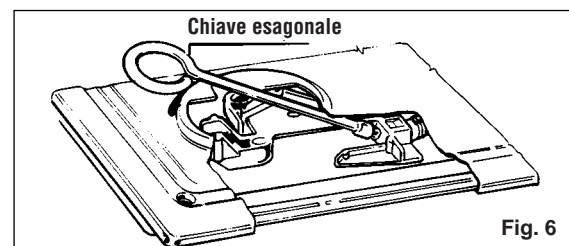


Tabella consumi gas

1W = 0,860 kcal/h

	Quota X in funzione del tipo di gas									Quota X in funzione del tipo di gas			
	G20/G25	G30 G31	G20 20mbar G30 25mbar G31 37mbar				G25 25mbar			G20	G30	G25	G31
Bruciatore in funzione	Ø ugello 1/100 mm	Ø ugello 1/100 mm	Qn kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	Qmin. kW	regolaz. aria	regolaz. aria	regolaz. aria	regolaz. aria
Rapido	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,65	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
Semi rapido	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,38	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
Ultra-rapido	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm
Doppia corona	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	13 mm	0 mm	13 mm	15 mm
Pescera	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9 G30 1 G20/G25	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm

REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI

Dopo aver sostituito l'iniettore è necessario effettuare la regolazione dell'aria primaria attenendosi alla quota "X" riportata nella tabella consumi gas figura 7. **Attenzione:** il valore della quota "X" dipende dal bruciatore e dal tipo di gas scelto. Una buona fiamma deve essere delineata e di media lunghezza (fig. 8B); in caso di eccesso d'aria la fiamma è corta e nitida (fig. 8C); è necessario estrarre il tubetto di regolazione dal corpo bruciatore, in caso di difetto d'aria la fiamma è mal delineata e si presenta molle e lunga (fig. 8A); è necessario inserire il tubetto di regolazione all'interno del corpo bruciatore. Per poter muovere il tubetto di regolazione dell'aria si deve allentare la vite di fissaggio. A regolazione avvenuta la vite deve essere bloccata (fig. 7).

Per quota X vedi tabella consumi gas

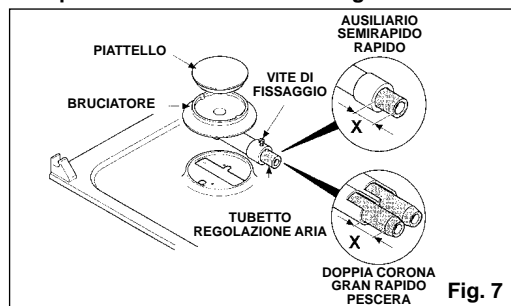


Fig. 7

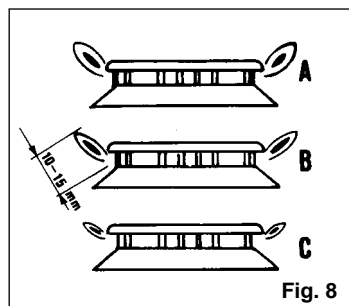


Fig. 8

REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA

Accendere i bruciatori portando il rubinetto in posizione di minimo e sfilare la manopola (estraibile in quanto montata a pressione).

Con un piccolo cacciavite agire sulla vite di regolazione del rubinetto (fig. 9) in senso antiorario per aumentare la portata del gas, in senso orario per diminuirla fino ad ottenere una fiamma lunga 3 o 4 mm.

Per l'impiego di gas GPL (in bombola) la vite di regolazione del minimo deve essere avvitata (senso orario) a fine corsa.

Vite di regolazione minimo rubinetto (in funzione dei diversi modelli)



Fig. 9

Una volta effettuata la nuova regolazione gas sostituire sulla cassetta del vostro apparecchio la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è data in dotazione.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE USO DEL PIANO COTTURA

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

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

USO DEI BRUCIATORI

Per accendere i bruciatori del piano di cottura, avvicinare una fiamma al bruciatore, quindi premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente, fino alla posizione di massimo.

Se i bruciatori non vengono usati per diversi giorni attendere qualche secondo prima dell'accensione per dare modo all'aria esistente nelle tubazioni di uscire.

Per apparecchi dotati di accensione elettronica agire come segue:

- premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla piccola stella *
- azionare l'accensione premendo l'apposito tasto.

Per i piani cottura dotati di accensione automatica è sufficiente premere e ruotare la manopola fino alla piccola stella *

Il generatore produrrà una serie di scariche fintanto che è mantenuta la pressione sulla manopola.

Se la fiamma non si accende entro 5 secondi riportare la manopola in posizione 0 e ripetere l'operazione.

Per i modelli dotati di rubinetto con sicurezza (che interrompono il flusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma) i bruciatori vengono accesi come sopra descritto, facendo attenzione **a mantenere premuta a fondo la manopola per circa 5-6 secondi dopo l'accensione della fiamma.**

Trascorso tale tempo, necessario al dispositivo di sicurezza per inserirsi, la fiamma risulterà permanente.

ATTENZIONE: prima di accendere i bruciatori accertarsi che essi siano ben alloggiati nelle loro sedi e non interferiscano con le candele di accensione.

Per una migliore utilizzazione dei bruciatori, si raccomanda di usare pentole a fondo piatto di diametro adatto al bruciatore prescelto. Consultare le figure a pagina 1 e 2.

Piano cottura tipo	Tipo di bruciatore	Ø pentola (cm)
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	Bruciatore anteriore dx	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	Bruciatore anteriore sx	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;	Bruciatore posteriore dx	18÷24
H;I.	Bruciatore posteriore dx	24÷26
A;B;C;D;	Bruciatore posteriore sx	24÷26
E;F;G;H;I.	Bruciatore posteriore sx	18÷24
E	Bruciatore cx	24÷28
F	Bruciatore cx	24÷28 pentola rett. Max 18,5x33; min 15x24
H	Piastra radiante cx	non superare le dimensioni della piastra radiante

Nel caso di tegami o pentole di piccolo diametro (caffettiere, teiere, ecc.), si dovrà regolare la potenza del bruciatore interessato accertandosi che la fiamma lambisca il fondo del tegame senza fuoriuscirne. Non è consentito l'uso di tegami con fondo concavo o convesso.

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

Prima di chiudere il coperchio, al fine di salvaguardare il cristallo temperato da eccessivi sbalzi termici, è indispensabile attendere che piastre elettriche e bruciatori si siano raffreddati.

Se col passare del tempo i rubinetti del gas dovessero indurirsi è necessaria una nuova lubrificazione con apposito lubrificante. **Tale operazione dovrà essere effettuata esclusivamente dal Servizio Assistenza.**

Alcuni modelli hanno in dotazione una piccola bistecchiera, essa è da utilizzare esclusivamente sul bruciatore SEMIRAPIDO.

Per i piani cottura dotati della piastra elettrica "ausiliaria" (Ø 80 mm) è dato in dotazione un ripiano forato da alloggiare esclusivamente sulla piastra stessa. **Tale ripiano non deve mai essere utilizzato sui fuochi a gas.**

Attenzione: per le versioni dotate di piastra elettrica "ausiliaria" la scelta dei recipienti è da effettuarsi solo dopo aver letto il paragrafo "Uso delle piastre elettriche".

ISTRUZIONI DI UTILIZZO PIASTRA BISTECCHIERA (vedi fig. D)

Figura 10 - posizione a riposo

La bistecchiera a riposo deve essere posizionata come in figura 10.

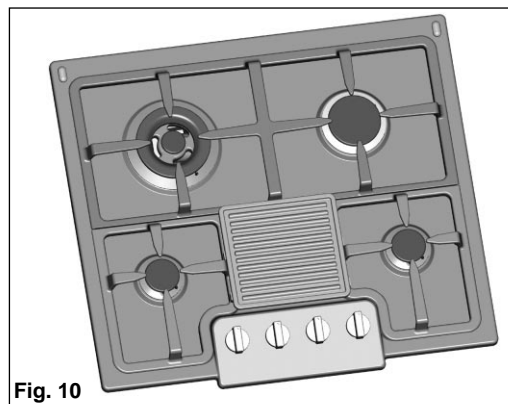


Fig. 10

Figura 11 - posizione in funzionamento

• La bistecchiera deve essere alloggiata solo sui bruciatori anteriori. La posizione corretta, come in figura 11, è garantita da un incastro con le griglie.

• Questa bistecchiera è stata progettata per la cottura diretta di alimenti, quindi non appoggiare pentole, tegami, caffettiere ecc...

• **ATTENZIONE:** La bistecchiera raggiunge temperature elevate, dopo l'utilizzo deve essere movimentata esclusivamente con l'accessorio in dotazione.

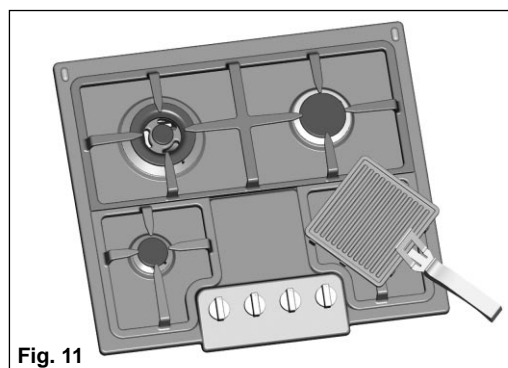


Fig. 11

UTILIZZO BISTECCHIERA (vedi fig. G)

La bistecchiera deve essere alloggiata sul bruciatore centrale; la posizione corretta, come in figura 12, è garantita da un incastro con le griglie.

Questa bistecchiera è stata progettata per la cottura diretta di alimenti, quindi non appoggiare pentole, tegami, caffettiere ecc...

ATTENZIONE

La bistecchiera raggiunge temperature elevate, dopo l'utilizzo quindi è necessario attendere diversi minuti per il completo raffreddamento!

L'utilizzo della bistecchiera può provocare l'ingiallimento del piano sottostante; questo è un fenomeno del tutto normale e non ne pregiudica il corretto funzionamento!

Posizionamento corretto

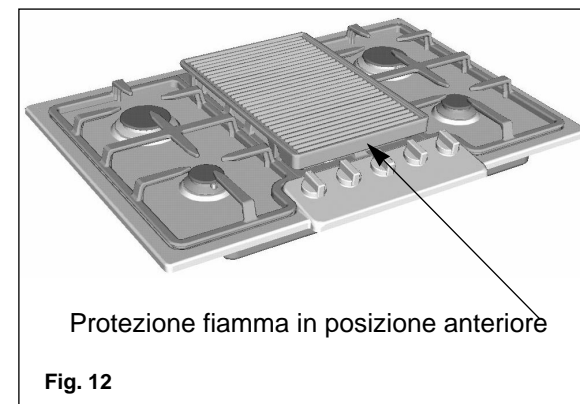


Fig. 12

Posizionamento errato

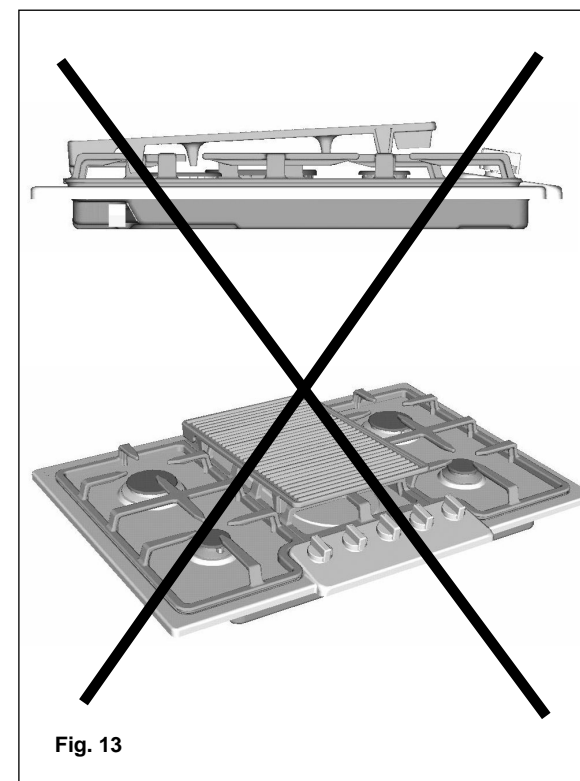


Fig. 13

USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE O IN GHISA

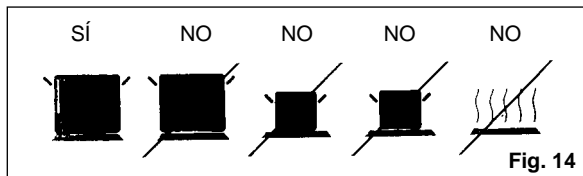
Per il miglior funzionamento ed il minor consumo di energia, regolare la posizione delle manopole delle piastre elettriche attenendosi ai consigli della tabella seguente.

potenza	alimento	POS. pastra rapida in ghisa	POS. pastra vetro ceramica
SPENTO		0	0
LENTISSIMO	Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata..	1	/
LENTO	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto...	2	1
MODERATO	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente...	3	2
MEDIO	Mele al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce...	4	3
FORTE	Cotture più impegnative, omllette, bistecche, trippa...	5	4
VIVO	Bistecche, cotolette, frittore...	6	/

La spia segnala il funzionamento delle piastre, per cui sarà accesa in tutte le posizioni fuorchè la posizione di spento. Nei piani cottura ove è prevista la piastra vetro ceramica una spia rossa supplementare segnerà il calore residuo sino al completo raffreddamento. L'inserimento della piastra è segnalato dall'apposita spia.

L'accensione della piastra elettrica ausiliaria (Ø 80 mm), nei modelli ove prevista, si ottiene premendo l'apposito tasto **0/I**. Questa piastra elettrica ha una sola posizione di funzionamento.

Nell'uso delle piastre elettriche si raccomanda di utilizzare solo recipienti con fondo perfettamente piatto e con il diametro più vicino a quello della piastra prescelta e comunque mai inferiore ad esso (fig. 14). Si consiglia di asciugare bene il fondo dei recipienti, di evitare trabocchi dovuti all'ebollizione e di non lasciare mai le piastre accese senza pentola o con pentola vuota.



(Per piani in vetroceramica o similare): "ATTENZIONE - se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche"

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Prima di effettuare la pulizia è necessario attendere che l'apparecchio si raffreddi, quindi lavare le parti smaltate, verniciate o cromate, con acqua tiepida e sapone o detersivo liquido non corrosivo.

Per le parti in acciaio usare alcool o le apposite soluzioni esistenti in commercio. Per pannelli e profili in alluminio usare cotone o panno imbevuto di olio di vasellina o di semi. Pulire e passare con l'alcool.

Durante le operazioni di pulizia non usare mai abrasivi, detersivi corrosivi, candeggina o acidi.

Evitare di lasciare sulle parti smaltate, verniciate o in acciaio inox sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, ecc.).

I bruciatori vanno puliti con acqua saponata; se si vuole conferire loro l'originale brillantezza, basta pulirli con i prodotti specifici per le leghe di alluminio.

Dopo ogni pulitura asciugare perfettamente i bruciatori e ricollocarli nelle loro sedi.

È indispensabile controllare che il rimontaggio avvenga in modo perfetto, in quanto un non corretto posizionamento dei componenti può essere causa di gravi anomalie nella combustione.

(Tutti i piani): "ATTENZIONE - per la pulizia del piano non deve essere utilizzato un pulitore a vapore"

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitatesse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA



Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola posta sotto ad un bruciatore del piano. In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferite inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Le griglie e i piattelli cromati:

Le griglie e i piattelli cromati tendono a scurirsi con l'uso.

Questo è un fenomeno del tutto normale ed inevitabile, ma non compromette assolutamente la funzionalità del piano.

Sono tuttavia disponibili su richiesta, presso il Vostro rivenditore od i nostri Centri di Assistenza Tecnica, i ricambi.

COPERCHIO

Il coperchio è disponibile a richiesta come dispositivo opzionale!

Non è possibile chiudere il coperchio con la bistecchiera posizionata sulla griglia.

Piani di cottura con coperchio: "ATTENZIONE - eventuali tracce di liquidi traccimati dal coperchio devono essere rimosse prima di aprirlo per evitare che i liquidi possano raggiungere parti sotto tensione elettrica.

ATTENZIONE - prima di chiudere il coperchio far raffreddare la superficie del piano di cottura; il vetro potrebbe essere danneggiato fino alla rottura

Prima di chiudere il coperchio, al fine di salvaguardare il cristallo temperato da eccessivi sbalzi termici, è indispensabile attendere che piastre elettriche e bruciatori si siano raffreddati.

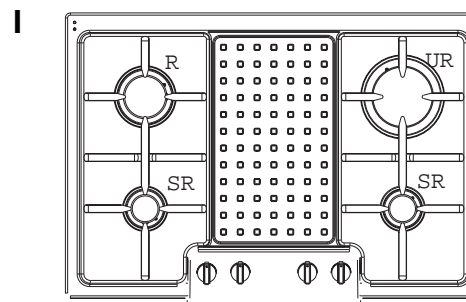
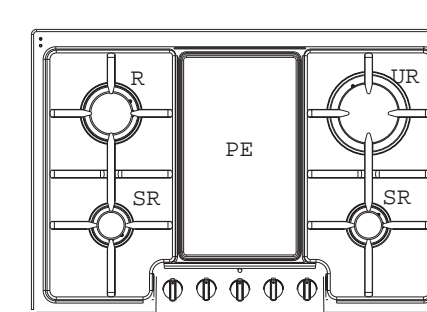
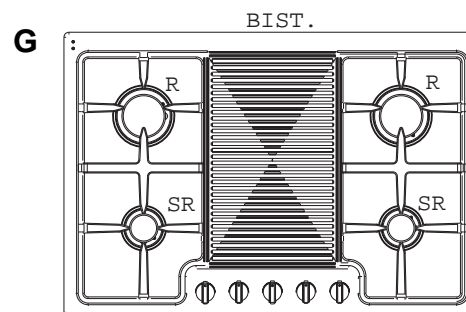
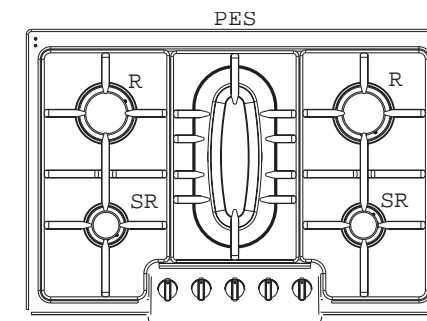
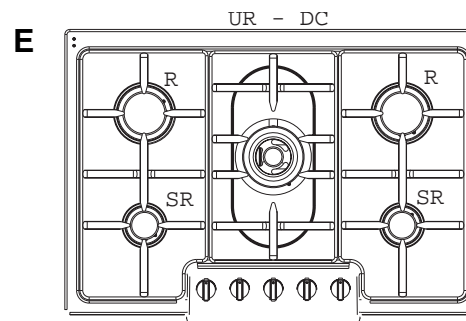
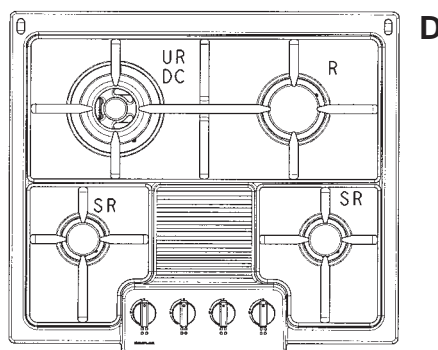
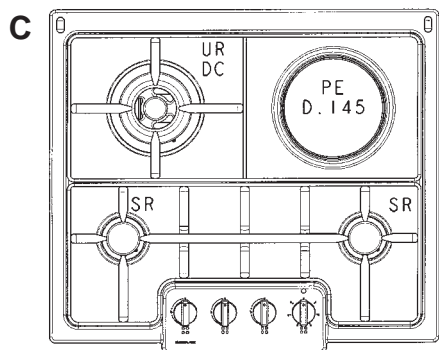
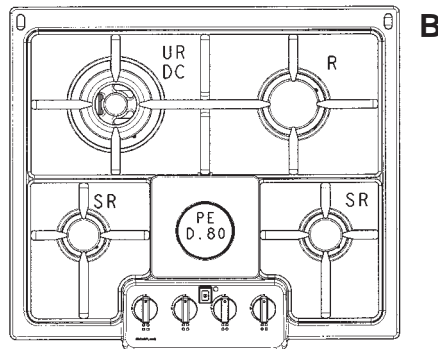
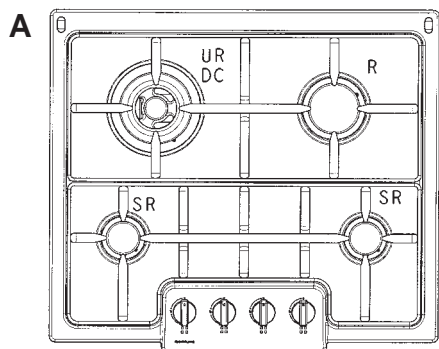
È necessario eliminare tutti i prodotti causati da traccimazione dalla superficie del coperchio prima di aprirlo.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze imputabili a errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente opuscolo. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche di funzionalità e sicurezza.

Tab. 1

TABLES A ENCASTRER	A	B	C	D	E	F	G	H	I
brûleur / plaque électrique	4 gaz	4 gaz	3 gaz	4 gaz	5 gaz	5 gaz	5 gaz	4 gaz	4 gaz
Type / référence	- PL03/PL04	1 électr. PL03/PL04	1 électr. PL03/PL04	- PL03/PL04	- PL73/PL74	- PL73/PL74	- PL73/PL74	1 électr. PL73/PL74	- PL73/PL74
sécurité gaz	- / oui	- / oui	- / oui	- / oui	- / oui	- / oui	- / oui	- / oui	- / oui
brûleur type "poissonnier" PES	-	-	-	-	-	- / 1	- / 1	-	-
brûleur Double Couronne DC ø 110 mm	1	1	-	1	1	-	-	-	-
brûleur ultra rapide UR ø 110 mm	1	-	1	-	1	-	-	1	1
brûleur semi rapide SR ø 51 mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2
brûleur rapide R ø 71 mm	1	1	-	1	2	2	2	1	1
grille 174x160 mm	-	-	-	1	-	-	-	-	-
grille 229x379	-	-	-	-	-	-	1	-	-
plaque électrique ø80 PE	-	1	-	-	-	-	-	-	-
plaque électrique ø145 PE	-	-	1	-	-	-	-	-	-
plaque électrique 160x265 mm PE	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Gaz installé Type/Puissance:									
G20 20mbar* (METHANE)	8,95 kW	8,95 kW	6,3 kW	8,95 kW	11,6 kW	11,6 kW	11,6 kW	8,95 kW	8,95 kW
G30 28-30mbar (GPL)	649 g/h	649 g/h	456 g/h	649 g/h	842 g/h	842 g/h	842 g/h	649 g/h	649 g/h
Installation class	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Voltage / Frequence V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance électrique installée	-	450W	1400W	-	-	-	-	2000 W	-
Allumage électronique	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
brûleur / plaque électrique	590x510	590x510	590x510	590x510	745x510	745x510	745x510	745x510	745x510

* Prédiposition de l'usine FR cat. II2E + 3+



Cet appareil a été conçu pour une utilisation de type non professionnel.

ISTRUCTION D'INSTALLATION

INSTALLATION

L'installation est à la charge de l'acheteur. Le constructeur est exempté de ce service. Toute intervention demandée au constructeur à la suite d'une erreur d'installation n'est pas comprise dans la garantie.

Les tables de cuisson et d'encastrement sont prévus pour l'installation en tops réalisés avec n'importe quel matériau, à condition qu'il puisse résister à une température de 100°C et qu'il ait une épaisseur variant de 25 à 45 mm. Les dimensions du four pour encastrement doivent respecter les dimensions indiquées Fig. 1.

Si le plan de cuisson est installé entre les parois d'un meuble, la distance entre celles-ci et les bords de l'appareil sera d'au moins de 15 cm; il en est de même pour la distance qui le séparera de la paroi postérieure 5,5 cm. (fig. 2).

La distance entre la table de cuisson et tout autre élément ou appareil électroménager (par exemple une hotte aspirante) ne doit pas être inférieure à 70 cm (fig.2).

Si sous la table de cuisson est présent un vide (accessible): il est nécessaire d'insérer une cloison isolante de séparation entre le dessous de cuisson et au dessus du vide. Celle-ci doit être au moins à 10 mm du fond du caisson (Fig. 3).

Important - Appliquer le joint comme indiqué sur le dessin ci-dessous.

La fixation au meuble s'obtient au moyen de pattes de fixation qui sont livrés comme accessoires. Dans la partie inférieure de la caissette se trouvent déjà des orifices dans lesquels les pattes de fixation seront vissés.



Plan 60

Plan 75

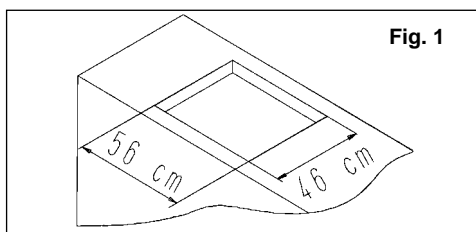


Fig. 1

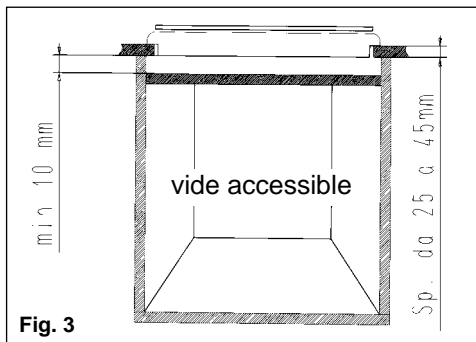


Fig. 3

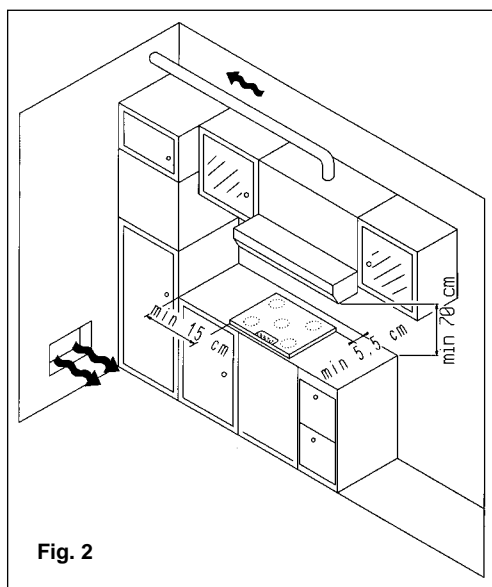


Fig. 2

Si la table de cuisson 60 cm est installée au-dessus d'un four non équipé d'un système de refroidissement, nous vous recommandons de créer des ouvertures dans le meuble d'encastrement afin de permettre une bonne circulation d'air.

La taille de ces ouvertures doit être d'au moins 300 cm² et placées comme indiquée en fig. 4. Sous les tables 75 cm, vous ne devez installer que des fours dits "ventilés".

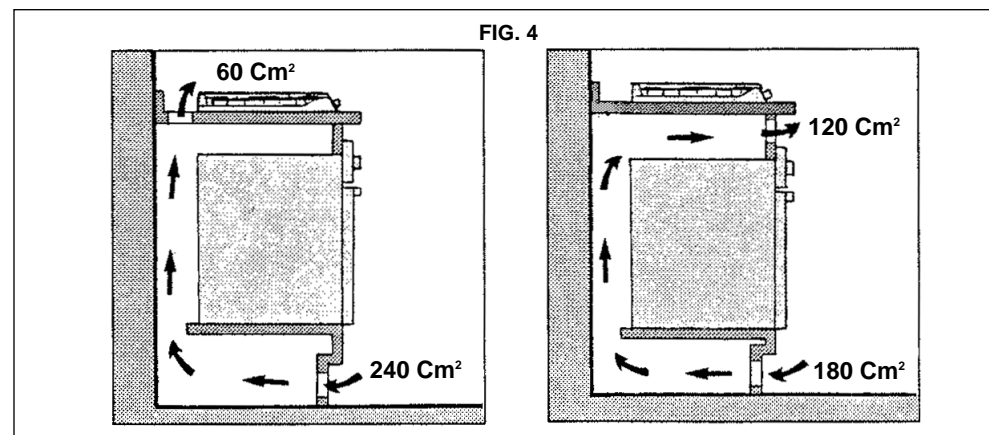


FIG. 4

LOCAL D'INSTALLATION

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer d'une bonne aération dans la pièce en maintenant ouvert les accès de ventilation ou bien en installant une hotte d'aspiration avec un conduit d'évacuation (fig. 2).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou d'une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe dans le cas où l'appareil est dépourvu d'un thermocouple (dispositif de sécurité); la prise de ventilation (fig. 2) devra être de 200 cm² minimum.

Dans le cas où il serait impossible d'installer une hotte, il faut utiliser un électro-ventilateur appliqué à la paroi extérieure ou à la fenêtre de la pièce.

Ce ventilateur doit avoir une puissance suffisante pour garantir le renouvellement de l'air, soit 3 à 5 fois le volume de la pièce par heure.

L'installateur doit se tenir aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT (PARTIE ÉLECTRIQUE)

Contrôler les données reportées sur la plaquette de l'appareil, située sur la partie inférieure à l'extérieur du caisson, puis vérifier la tension nominale du réseau et de la puissance qui doit être appropriée à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire suivant la loi. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses, provoqués par la non-observation de cette norme.

Sur les modèles dépourvus de fiche, monter, sur le câble, une fiche standardisée à même de supporter la charge indiquée sur la plaquette.

Le conducteur de terre du câble est coloré en jaune et en vert. Dans tous les cas, la prise de courant doit être accessible.

Pour réaliser une connexion fixe au réseau, interposer entre l'appareil et le réseau un dispositif omnipolaire de coupure, en respectant une distance des contacts d'au moins 3 mm.

Si le cordon de raccordement électrique est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque éventuel.

Le fil de terre (de couleurs "vert et jaune") doit mesurer au moins 10 mm de plus que les fils "neutre" et "plus".

La section du câble utilisé doit être en adéquation avec la puissance électrique absorbée de la table de cuisson.

Vérifiez les détails concernant la puissance sur la plaquette signalétique, et assurez-vous que le cordon de raccordement est de type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



Déclaration de conformité. Cet appareil, dans sa partie destinée à être en contact avec des substances alimentaires est conforme aux prescriptions de la direction CEE 89/109.

CE Appareils conformes aux directives européennes 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

RACCORDEMENT (ALIMENTATION GAZ)

Les instructions concernent le personnel préposé à l'installation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur. Toutes les interventions doivent être effectuées sur l'équipement débranché électriquement.

Sur le plan de travail, des plaquettes indiquent le type de gaz pour lequel l'appareil a été préparé.

Toutefois, on peut utiliser d'autres types de gaz; il suffit simplement d'effectuer les adaptations suivantes: (voir indications dans les paragraphes suivants).

Le raccordement de l'appareil du tuyau à la bouteille de gaz doit être effectué suivant les prescriptions des normes en vigueur; avant tout il faudra vérifier si l'appareil est réglé pour le type de gaz choisi pour l'alimentation. En cas contraire, effectuer les opérations indiquées au paragraphe «Adaptation aux différents types de gaz». Si l'appareil est alimenté par du gaz liquide provenant de bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformément aux normes en vigueur.

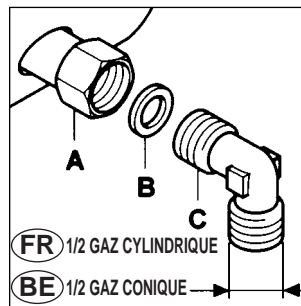
Important: pour un fonctionnement avec le maximum de sécurité, pour une utilisation appropriée de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier la pression d'alimentation par rapport aux valeurs indiquées sur le tableau page 20.

Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur.

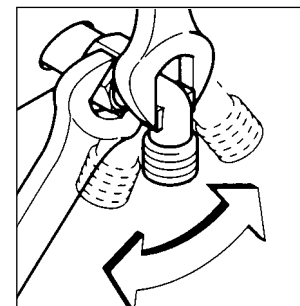
Au moment du raccordement de la table de cuisson à l'arrivée de gaz, si vous utilisez un tuyau flexible, vérifiez que le tuyau ne mesure pas plus de 2 mètres.

Important: lorsque l'installation est achevée, contrôler l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse; ne jamais utiliser de flamme. S'assurer de plus que le tuyau flexible ne puisse être en contact avec une partie mobile d'un meuble (ex. 1 tiroir) et qu'il ne soit pas situé à proximité d'un matériau susceptible de la détériorer.

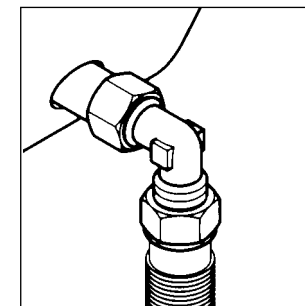
Afin d'éviter tout dommage sur votre table de cuisson, merci de procéder à son installation conformément au schéma suivant:



A) Visser les pièces en suivant la séquence illustrée
A) Tuyau rampe
B) Joint
C) Raccord orientable



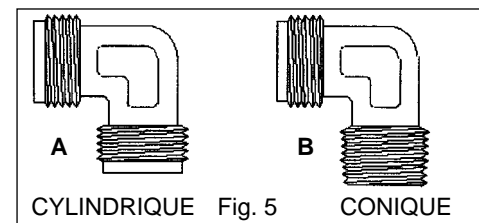
2) Serrer à fond les raccords au moyen des clés à tête hexagonale; pendant le serrage ne pas oublier d'orienter le raccord dans la direction désirée.



3) Raccorder le raccord C au réseau d'alimentation du gaz au moyen du tuyau rigide en cuivre ou flexible en acier.

Attention

Certains modèles sont équipés de systèmes coniques et cylindriques pour le raccordement au gaz. Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.



CYLINDRIQUE Fig. 5 CONIQUE

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été préparée, suivre dans l'ordre les opérations suivantes:

- enlever la grille et le brûleur
- introduire une clé à tête hexagonale en tube dans le support du brûleur (Fig. 6) (la clé est fournie en tant qu'accessoire de la table de cuisson).
- dévisser l'injecteur et le remplacer par celui qui est adapté au type de gaz disponible (voir le tableau des consommations du gaz).
- effectuer le réglage du brûleur.

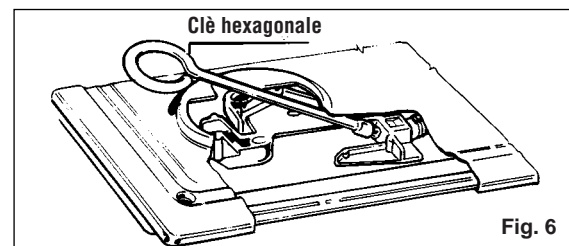


Fig. 6

Tableau des consommations de gaz

1W = 0,860 kcal/h

	X dimension selon type de gaz												
	G20/G25	G30 G31	G20 20mbar G30 25mbar G31 37mbar				G25 25mbar			G20	G30	G25	G31
Brûleur type	Ø inject. 1/100 mm	Ø inject. 1/100 mm	STD. Dim kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	min. Dim kW	reg. air	reg. air	reg. air	reg. air
Rapide	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,65	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
Semi rapide	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,38	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
Ultra-rapide	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm
Br. Doub Couronne	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	13 mm	0 mm	13 mm	15 mm
Br. Type "Poisson."	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm

REGLAGE DES BRÛLEURS GAZ

En cas de changement des injecteurs, il est nécessaire de régler le débit d'air en gardant la valeur "X" et en vous référant au tableau "consommation gaz" fig 7.

Attention: la valeur de réglage " X " varie en fonction de la taille du brûleur gaz et du gaz utilisé. Une bonne flamme doit avoir une taille moyenne (fig.8B).

Trop d'air entrainerait une flamme trop courte et avec des couleurs différentes (fig.8C) : dans ce cas, il est nécessaire de fermer la bague de réglage d'air en l'éloignant du brûleur gaz.

Si le mélange est insuffisant en air, la flamme sera longue et fine (fig. 8A) : dans ce cas, il est nécessaire de rapprocher la bague de réglage d'air du corps du brûleur.

Pour ajuster la bague d'air, desserrer la vis qui se trouve sur la bague. Enfin, lorsque le débit d'air est bien réglé, verrouiller la bague grâce à cette même vis. (fig. 7).

Pour les dimensions 'X' voir le tableau des consommations de gaz

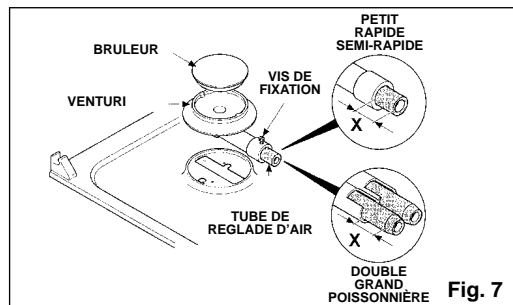


Fig. 7

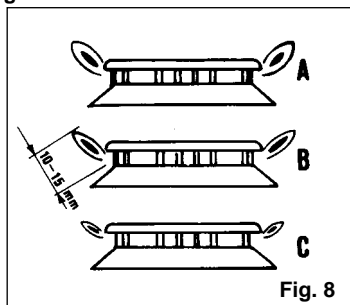


Fig. 8

RÉGLAGE MINIMUM DE LA FLAMME

Allumer les brûleurs en plaçant le robinet sur la position minimum et enlever le bouton (il suffit de l'extraire car il est monté par pression).

Au moyen d'un petit tournevis, agir sur la vis de réglage du robinet (Fig. 9) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit de gaz, dans le sens des aiguilles d'une montre pour le diminuer, jusqu'à obtenir une flamme de 3 ou 4 mm.

Dans le cas d'une utilisation de gaz butane/propane (gaz en bouteille)- la vis de réglage de la flamme (ralenti) doit être vissée (dans le sens des aiguilles d'une montre) complètement.

Vis de réglage minimum du robinet (en fonction des modèles)



Fig. 9

Après avoir effectué le réglage du gaz, substituer sur la plaque de votre appareil l'ancienne étiquette par la nouvelle correspondant au gaz installé.

**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON**

Cet appareil ne doit servir qu'à l'usage prévu, c'est-à-dire pour la cuisson et l'utilisation ménagère. Tout autre usage est abusif donc dangereux.

Le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués par un mauvais usage, par une utilisation abusive, erronée ou déraisonnable.

UTILISATION DES BRÛLEURS

Pour allumer les brûleurs du plan de cuisson, approcher une flamme sur le brûleur puis appuyer et tourner le bouton correspondant vers la gauche jusqu'à la position maximum. Si les brûleurs ne sont pas utilisés pendant plusieurs jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le gaz pour permettre de purger l'air des tuyaux.

Pour les modèles équipés d'allumage électronique, procéder comme suit:

— appuyer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la petite étoile ★.

— actionner l'allumage en appuyant sur la touche correspondante.

Pour les tables de cuisson équipés d'un allumage automatique, il suffit d'appuyer et de tourner la manette jusqu'à la petite étoile ★.

Le système d'allumage produira des étincelles tant la manette sera enfoncée.

Si la flamme ne s'obtient pas dans les 5 secondes, ramener la manette à la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un système à sécurité (qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme), l'allumage des brûleurs s'effectue comme décrit ci-dessus, **en faisant attention à maintenir appuyé à fond la manette pendant environ 5-6 secondes après l'allumage de la flamme.**

Ces quelques secondes permettent au dispositif de sécurité de s'amorcer et la flamme restera permanente.

ATTENTION: Vérifiez que les brûleurs et chapeaux de brûleurs sont installés correctement. Leur bon positionnement assure une combustion parfaite.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs il est recommandé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre du fond est approprié à la plaque choisie (voir figure page 14-15).

Type de Plaque	Type de Brûleur	Ø récipient (cm)
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	Brûleur Avant Droit	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	Brûleur Avant Gauche	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;	Brûleur Arrière Droit	18÷24
H;I.	Brûleur Arrière Droit	24÷26
A;B;C;D;	Brûleur Arrière Gauche	24÷26
E;F;G;H;I.	Brûleur Arrière Gauche	18÷24
E	Brûleur Central	24÷28
F	Brûleur Central	24÷28 ø récipient Max 18,5x33; min 15x24
H	Plaque Vitro Centrale CX	le récipient ne doit pas dépasser de la plaque vitrocéramique

Dans le cas de poêles ou de casseroles de petits diamètres (cafetière, théière, etc...) régler la puissance du brûleur en s'assurant que la flamme chauffe le fond de la casserole sans "déborder". Il ne faut pas utiliser de casseroles à fond concave ou convexe.

Remarque: Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermer la manette de commande et renouveler l'allumage seulement après 1 minute. Avant de fermer le couvercle, pour protéger le cristal trempé contre les chocs thermiques, attendre que les plaques électriques ou les brûleurs soient refroidis.

Si après quelque temps, les manettes deviennent difficile à tourner, il sera nécessaire de les lubrifier. **Une telle opération doit être effectuée par un Professionnel.**

Certains modèles sont équipés d'une petite plaque spéciale "grillade". Cet accessoire ne doit être utilisé que sur un brûleur de taille moyenne appelé "semi-rapide".

Les tables de cuisson équipées d'une petite plaque électrique additionnelle (Ø 80 mm) sont aussi équipées d'un cadre en fonte à utiliser uniquement avec la plaque électrique. **Le cadre en fonte ne doit pas être utilisé avec un brûleur gaz.**

Attention: n'utilisez la plaque électrique qu'après avoir lu le paragraphe relatif au choix des récipients à utiliser sur les "plaques électriques" spécifiquement.

INSTRUCTION D'UTILISATION OPTIMALE DE L'ACCESSOIRE GRIL (voir fig. D)

Fig 10 - Positionnement standard -

Quand vous ne l'utilisez pas, le gril doit être placé comme indiqué sur la fig.10.

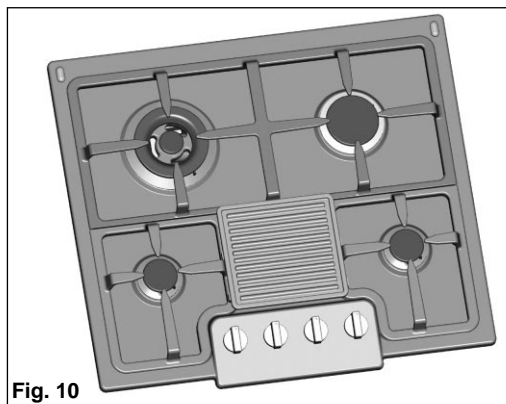


Fig. 10

Fig 11 - Positionnement du gril lors de l'utilisation

- Le gril doit seulement être placé au dessus des 2 brûleurs frontaux. Pour une utilisation optimale, il faut positionner le gril directement au dessus des supports casseroles, comme indiqué sur la Fig. 11.

- Le gril a été spécialement conçu pour être en contact direct avec les aliments, ne pas utiliser de casseroles ou autre ustensile sur cet élément.

- **ATTENTION!** Le gril peut atteindre des températures élevées durant son utilisation. Il est donc recommandé de ne le manipuler qu'avec la poignée, comme indiqué sur la Fig. 11.

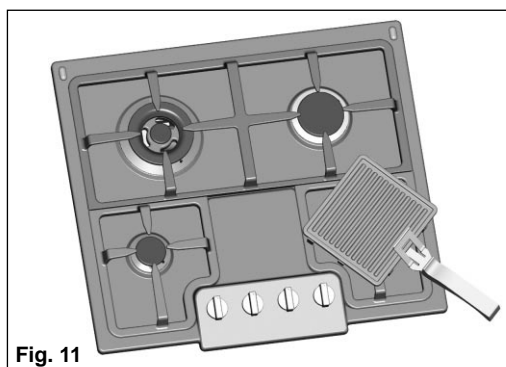


Fig. 11

UTILISATION DU GRIL (voir fig. G)

Le gril doit être placé sur le brûleur central; pour arriver à la position d'utilisation correcte indiquée en fig. 12, il est nécessaire d'ajuster le grill sur la grille "support de casseroles".

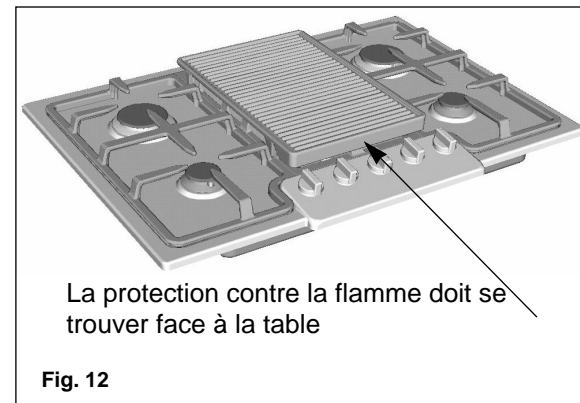
Le grille est étudié pour la préparation de grillades directement sur sa surface, sans aucun récipient. N'utilisez par conséquent aucun récipient

ATTENTION

La gril atteint des températures élevées pendant son utilisation. Assurez-vous de son complet refroidissement après utilisation.

L'usage du gril peut entraîner une légère décoloration de sa surface, ce qui est parfaitement normal et n'altère en rien les performances de l'appareil.

Position d'utilisation correcte du gril



La protection contre la flamme doit se trouver face à la table

Fig. 12

Position du gril non correcte

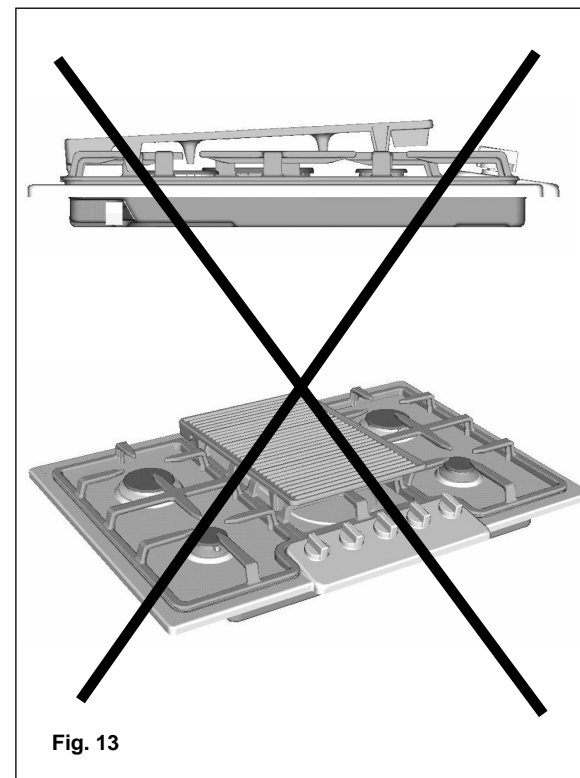


Fig. 13

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES OU DE L'ELEMENT VITROCERAMIQUE

Pour un meilleur fonctionnement en économisant l'énergie, régler la position des manettes des plaques électriques suivant les conseils indiqués au tableau suivant:

Niveau de Puissance	type de préparation	N° inscrit pour le réglage de la plaque électrique rapide	N° inscrit pour le réglage de la zone vitrocéramique
ETEINT		0	0
TRÈS FAIBLE	Mijotage lent	1	
FAIBLE	Mijotage	2	1
MODÉRÉ	Cuisson à feu doux	3	2
MOYEN	Cuisson	4	3
FORT	Cuisson à feu vif	5	4
TRÈS FORT	Saisie, ébullition	6	

La lumière indique que la plaque électrique est sous tension, et est en fonctionnement pour atteindre le niveau de chauffe souhaité. Sur la partie vitrocéramique, un témoin lumineux de chaleur résiduel s'allume et reste allumé tant que la zone n'est pas refroidie. L'allumage de la plaque est indiquée par le voyant.

La plaque électrique additionnelle (Ø 80 mm) lorsqu'elle est présente, est mise en marche et/ou hors circuit, en pressant sur le bouton **0/I**. Cette plaque électrique a une puissance de chauffe fixe pré-établie.

Sur les plaques électriques il est recommandé d'utiliser exclusivement des récipients dont le fond est parfaitement plat et dont le diamètre est proche de celui de la plaque choisie, ou inférieur au diamètre de cette plaque (fig. 14). Bien sécher le fond des récipients, ne pas laisser déborder le contenu lors de l'ébullition et ne jamais laisser les plaques allumées sans casserole ou à casserole vide.

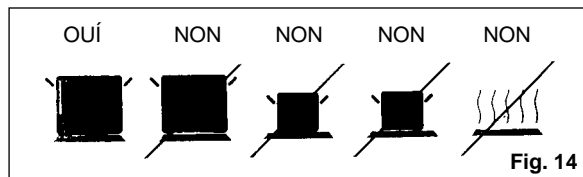


Fig. 14

(Table vitrocéramique ou similaire): "ATTENTION - si une fissure apparaît sur la surface en verre de la table, couper l'alimentation de la table afin d'éviter tout court circuit ou électrocution".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération, débrancher la fiche de la prise ou couper le courant à partir de l'interrupteur général de l'installation électrique. Avant d'effectuer le nettoyage, il est nécessaire d'attendre le complet refroidissement de l'appareil, choisi laver les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau tiède et savonneuse ou avec un détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en acier utiliser de l'alcool ou les solutions se trouvant en commerce. Pour les panneaux et les profilés en aluminium, utiliser du coton ou un linge imbibé d'huile de vaseline ou d'arachides. Nettoyer et passer un chiffon imbibé d'alcool. Pendant le nettoyage ne jamais utiliser d'abrasifs, de produits corrosifs, d'eau de Javel ou d'acides.

Eviter de laisser sur les parties émaillées, peintes ou en acier inox, des substances acides ou alcalines jus de citron, acétone, vinaigre, etc.).

Nettoyer les brûleurs à l'eau savonneuse: pour leur redonner leur brillant d'origine, il suffit de les nettoyer avec un produit spécial pour les alliages d'aluminium.

Après le nettoyage sécher parfaitement les brûleurs et les remettre dans leur siège. **Il faut absolument contrôler que le remontage soit parfait car une mauvaise position des pièces peut causer de graves anomalies dans la combustion.**

(pour toutes les tables): "ATTENTION - ne pas utiliser de nettoyeur vapeur sur la surface de la table.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- vérifier que l'arrivée de gaz soit régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

- éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

L'appareil est accompagné par un certificat de garantie qui permet de jouir gratuitement du Service d'Assistance Technique.

Grilles et brûleurs chromés

Les grilles et brûleurs chromés ont tendance à noircir à l'usage.

C'est un phénomène normal et inévitable, mais il ne met absolument pas en danger les fonctionnalités de la table de cuisson.

Cependant, les pièces de rechanges sont disponibles, sur demande, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente.

COUVERCLE

Le couvercle est disponible sur demande comme accessoire optionel.

Il n'est pas possible de fermer le couvercle quand le gril à steak est positionné sur le brûleur.

Table avec couvercle. "ATTENTION - si un débordement intervient sur le couvercle assurez vous que le liquide renversé soit retiré du couvercle avant toute ouverture de celui-ci, afin d'éviter tout contact du liquide avec une partie électrique.

Attention - assurez-vous que la surface de la plaque électrique soit froide avant de fermer le couvercle; le couvercle en verre pourrait casser s'il est exposé à la chaleur.

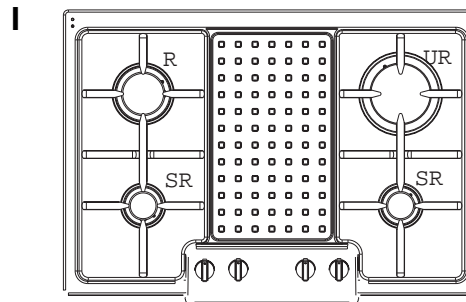
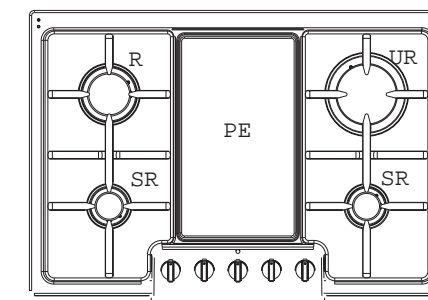
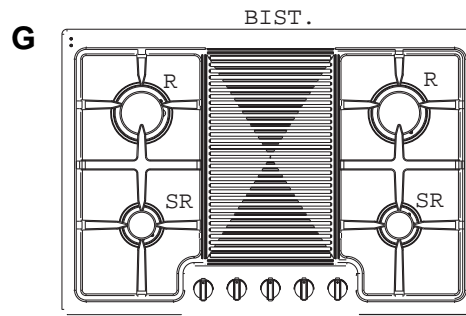
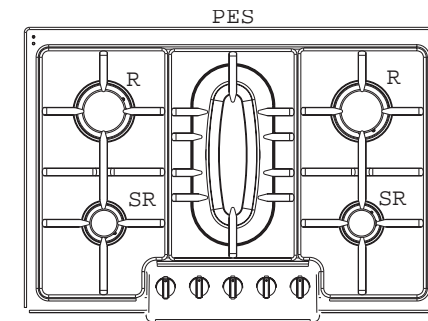
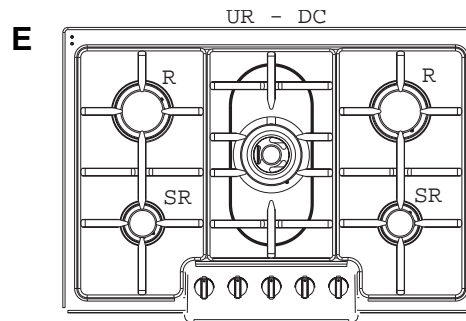
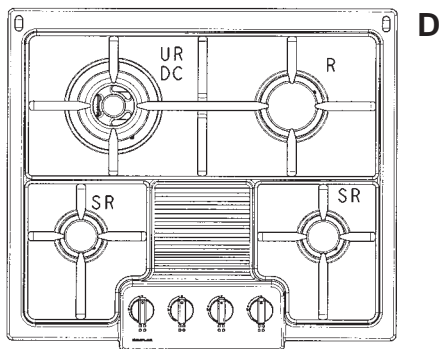
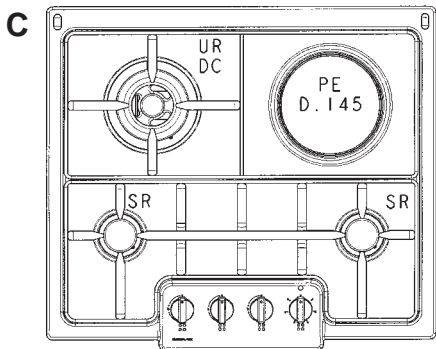
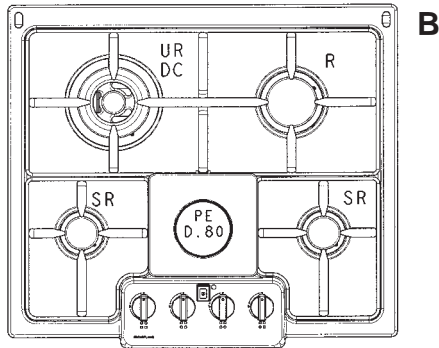
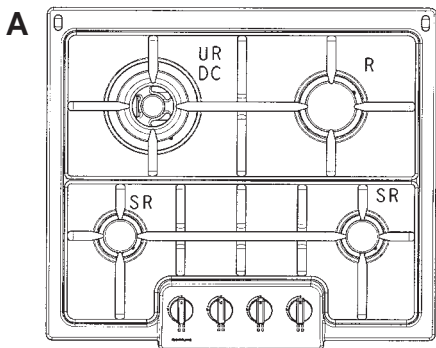
Avant de fermer le couvercle et afin de protéger des chocs thermiques, il faut absolument attendre que les plaques électriques et les brûleurs soient refroidis. Tout produit du à un éventuel débordement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir.

Le constructeur ne répond pas d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cet opuscule. 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 et de sécurité des appareils.

Tab. 1

ENCIMERA	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Fuegos	4 a gas	4 a gas	3 a gas	4 a gas	5 a gas	5 a gas	5 a gas	4 a gas	4 a gas
	-	1 electr.	1 electr.	-	-	-	-	1 electr.	-
Referencia de tipo Type	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74
Dispositivo de seguridad gas	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si
Queimador pescera PES	-	-	-	-	-	- / 1	- / 1	-	-
Queimador doble corona DC ø 110 mm	1	1	-	1	1	-	-	-	-
Queimador ultra rapido UR ø 110 mm	1	-	1	-	1	-	-	1	1
Queimador semirapido SR ø 51 mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Queimador rapido R ø 71 mm	1	1	-	1	2	2	2	1	1
Bistequera 174x160 mm	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Bistequera 229x379	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Plancha electrica ø80 PE	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Plancha electrica ø145 PE	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Plancha electrica 160x265 mm PE	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Potencia Gas instalada:									
G20 20mbar* (METANO)	8,95 kW	8,95 kW	6,3 kW	8,95 kW	11,6 kW	11,6 kW	11,6 kW	8,95 kW	8,95 kW
G30 28-30mbar (GPL)	649 g/h	649 g/h	456 g/h	649 g/h	842 g/h	842 g/h	842 g/h	649 g/h	649 g/h
Clase de instalación	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Tension/Frecuencia V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia electrica instalada:	-	450W	1400W	-	-	-	-	2000 W	-
Encendido electrónico	si	si	si	si	si	si	si	si	si
Dimension del producto l x p (mm)	590x510	590x510	590x510	590x510	745x510	745x510	745x510	745x510	745x510

* Predisposición de fábrica ES cat. II2H3+



Este aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de las viviendas.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador. El Fabricante queda exento de este servicio. Las posibles intervenciones requeridas al fabricante derivadas de una instalación incorrecta no están incluidas en la garantía.

Las encimeras empotrables están preparadas para su instalación en cualquier material, siempre que éste resista a una temperatura de 100° C, y su espesor varíe entre 25 y 45 mm. Las dimensiones del hueco para empotrar el aparato deben respetar las indicadas en la fig. 1

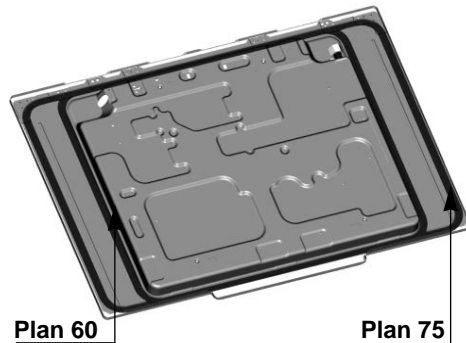
En el caso que la encimera se encastre de modo que sobre su lado izquierdo o derecho quede la pared de un mueble, la distancia entre la pared vertical y el borde de la encimera debe ser de al menos 15 cm (fig. 2), mientras la distancia entre la pared posterior y el borde de la encimera debe ser de al menos 5,5 cm.

La distancia entre la encimera y un eventual elemento superior (ej campana) debe ser de al menos 70 cms. (fig 2)

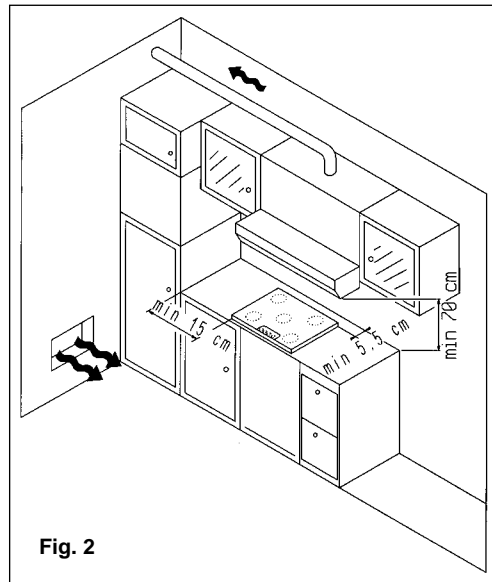
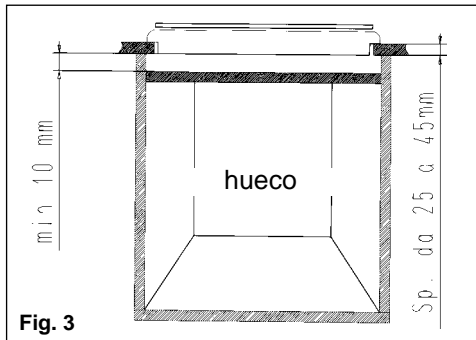
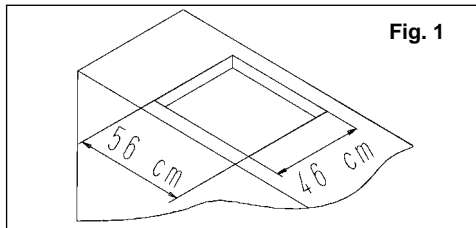
Cuando debajo de la encimera hay un hueco, entre la encimera y el hueco, se debe colocar un panel de división aislante.

Dicho panel debe distar a 10 milímetros del fondo de la caja (fig. 3).

Importante - La figura de abajo indica cómo aplicar el sellante.

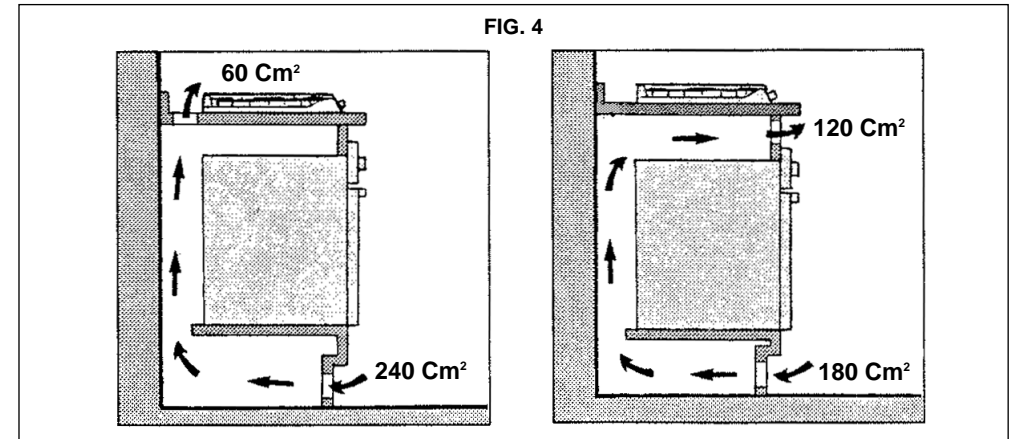


La fijación al mueble se obtiene mediante abrazaderas de fijación suministradas como accesorios. En la parte inferior de la encimera están predispuestos los agujeros en los que deben ser enroscadas las abrazaderas de fijación.



Si debajo de la encimera de 60 cms se instala un horno sin ventilación tangencial de enfriamiento es necesario practicar aperturas en el mueble de encastre para garantizar una correcta circulación del aire (fig.4).

Bajo la encimera de cocción de 75 cms es posible instalar sólo hornos dotados de ventilación tangencial de enfriamiento.



LOCAL DE INSTALACIÓN

La utilización de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación del local manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural o instalando una campana de aspiración con canal de descarga (Fig. 2). Una utilización intensiva y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación adicional, por ejemplo la abertura de una ventana o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de aspiración mecánica si existe. En el caso en que el aparato no estuviera dotado de dispositivo de seguridad, la toma de ventilación de la fig. 2 deberá ser de 200 cm² mínimo.

En caso que no fuera posible instalar la campana es necesario el empleo de un electroventilador aplicado a la pared externa o a la ventana del ambiente siempre que existan en el local las aberturas para la entrada de aire. Este electroventilador debe tener una capacidad que permita, para un ambiente de cocina, un recambio horario de aire de 3-5 veces su volumen. El instalador debe cumplir las normas en vigor.

ENLACE (PARTE ELÉCTRICA)

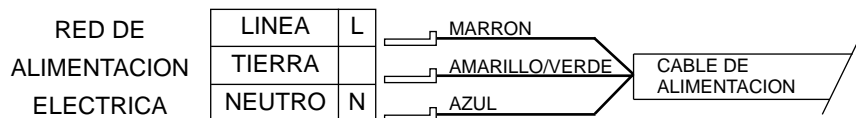
Controlar los datos indicados sobre la tarjeta del aparato, ubicada en la parte inferior externa del mismo, y asegúrese que la tensión nominal de red y potencia disponibles sean las adecuadas para su funcionamiento.

Antes de efectuar la conexión, verificar la eficiencia de la instalación de toma de tierra. La toma de tierra del aparato es obligatoria por Ley. La Casa Constructora declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas o a cosas derivadas de una falta de observación de esta norma.

Para eventuales modelos desprovistos de enchufe, montar sobre el cable un enchufe normalizado que esté en condiciones de soportar la carga indicada en la tarjeta. El conductor de tierra del cable se distingue por los colores amarillo verde. En cada caso, la espina debe ser accesible.

En caso que se desee realizar una conexión fija a la red, se deberá interponer, entre el aparato y la red un dispositivo omnipolar de interrupción con distancia de los contactos de al menos 3 mm.

Si el cable de alimentación se estropea, deberá ser sustituido por el fabricante o servicio técnico autorizado de manera de prevenir cualquier riesgo. La toma de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente más larga de 10 mm. La sección de los conductos internos debe ser apropiada a la potencia absorbida de la encimera (ver etiqueta) y el tipo de cable debe ser H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



Declaración de conformidad. Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con sustancias alimentarias, cumple la prescripción de la dir. CEE 89/109.

CE Aparato conforme con las directivas europeas 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE y sucesivas modificaciones.

ENLACE (PARTE A GAS)

Las instrucciones van dirigidas al personal autorizado a la instalación del aparato en conformidad con las normas en vigor. Cualquier intervención debe ser realizada con el aparato desconectado eléctricamente.

En el plano de trabajo se indica, con tarjetas expresas, el tipo de gas para el cual el aparato está preparado.

Se puede igualmente utilizar otros tipos de gas tras realizar unas simples adaptaciones (Ver indicaciones del párrafo siguiente).

La conexión del aparato a la tubería o a la bombona del gas deberá ser efectuada como prescrito por las Normas en vigor, sólo tras asegurarse que es adecuado para el tipo de gas con el que será alimentado. En caso contrario realizar las operaciones indicadas en el apartado «Adaptación a los distintos tipos de gas».

Para el caso de alimentación con gas líquido, de bombona, utilizar reguladores de presión conformes con las Normas en vigor.

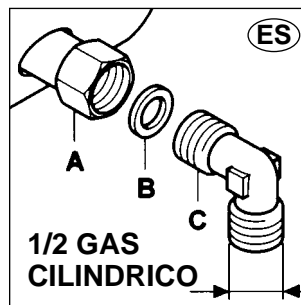
Importante: para un funcionamiento seguro, para un adecuado uso de la energía y mayor duración del aparato, asegurarse que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla de pág. 32.

Utilizar exclusivamente tubos y guarniciones de aguante conformes con las normas en vigor.

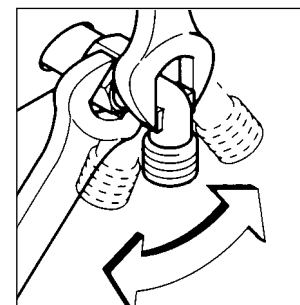
La puesta en marcha de los tubos flexibles debe ser efectuada de manera que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2 metros.

Importante: terminada la instalación controle el perfecto aguante de todos los enlaces utilizando una solución de jabón y nunca una llama. Asegurese además que el tubo flexible no puede estar en contacto con una parte móvil del módulo de encastre (ej. cajón) y que no sea colocado en lugares donde pueda ser dañado.

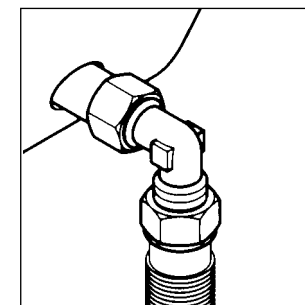
Para no provocar una mala conexión del aparato se aconseja seguir la conexión en la secuencia indicada:



- 1) Enrosca las partes en la secuencia ilustrada
A) Tubación rampa
B) Guarnición
C) Junta orientable



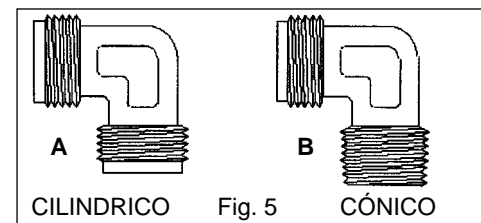
- 2) Cerrar fuertemente las juntas utilizando las llaves hexagonales teniendo en cuenta de orientar la junta en la dirección deseada.



- 3) Conectar la junta C a la red de alimentación gas a través de tubo rígido de cobre o flexible de acero

ATENCIÓN

Algunos modelos poseen en dotación dos conexiones: uno cilíndrico A, uno cónico B fig. 5.



ADAPTACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

Para adaptar el plano a un tipo de gas distinto de aquél para el cual está predispuesto, realizar, por orden, las siguientes operaciones.

- asportar la rejilla y el quemador
- introducir una llave hexagonal de tubo dentro del soporte quemador (fig. 6). (La llave hexagonal se suministra como accesorio de la encimera).
- Desenroscar el inyector y sustituirlo con el indicado para el tipo de gas disponible (ver tabla consumos gas).
- Efectuar la regulación del quemador.

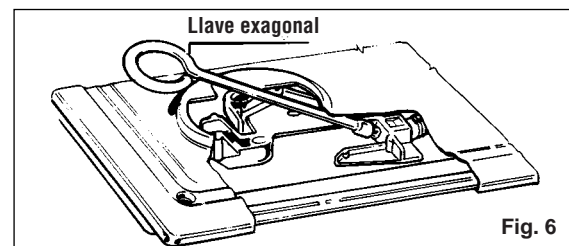


Fig. 6

Tabla consumos gas

1W = 0,860 kcal/h

	Cuota X en función del tipo Gas												
	G20/G25	G30 G31	G20 20mbar G30 25mbar G31 37mbar				G25 25mbar			G20	G30	G25	G31
Quemador en función	Ø ugello 1/100 mm	Ø ugello 1/100 mm	Qn kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	Qmin. kW	reg. aire	reg. aire	reg. aire	reg. aire
Rapido	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,65	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
Semi rapido	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,38	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
Ultra-rapido	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm
Doble corona	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	13 mm	0 mm	13 mm	15 mm
Pescera	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm

REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES

Después de haber sustituido los inyectores, es necesario efectuar la regulación del aire primario ateniéndose a la cuota "X" detallada en la tabla consumos gas figura 7. Atención el valor de la cuota "X" depende del quemador y del tipo de gas seleccionado. Una buena llama debe ser alineada y de media altura (fig 8B) en caso de exceso de aire, la llama es corta y nítida (fig 8C): Es necesario extraer el tubo de regulación del cuerpo del quemador, en caso de falta de aire la llama está mal alineada y se presenta fina y larga (fig 8A): Es necesario insertar el tubo de regulación en el interior del cuerpo del quemador. Para poder mover el tubo de regulación del aire se debe aflojar el tornillo de fijación. Una vez realizada la regulación el tornillo debe ser bloqueado (fig7).

Para cuota «X» ver tabla consumos gas

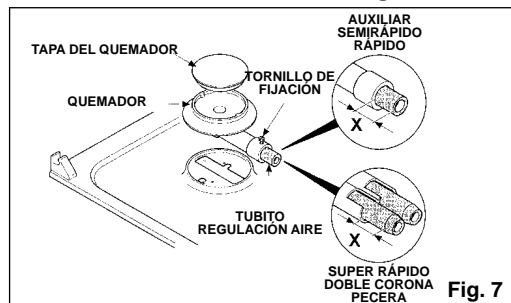


Fig. 7

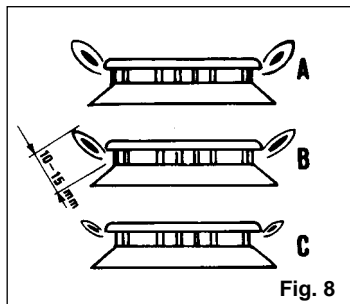


Fig. 8

REGULACIÓN DEL MÍNIMO DE LA LLAMA

Encender los quemadores colocando el grifo en posición de mínimo y soltar el mando (extraíble al estar montado sólo por presión).

Con un pequeño destornillador, actuar sobre el tornillo de regulación del grifo (fig. 9), en sentido antihorario para aumentar la capacidad del gas, en sentido horario para disminuirla, hasta obtener una llama larga 3 ó 4 mm.

Para el empleo del gas GLP (bombona), el tornillo de regulación mínimo debe ser atornillado (sentido horario) hasta el final.

Tornillo regulación mínimo grifo (en función de los distintos modelos)



Fig. 9

Una vez efectuada la nueva regulación gas sustituya sobre el cárter de su aparato la vieja etiqueta de ajuste con la correspondiente al nuevo gas, dada en dotación.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

USO DE LA ENCIMERA

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido concebido, es decir la cocción de uso doméstico. Cualquier otro uso se debe considerar impropio y portanto peligroso.

El constructor no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.

USO DE LOS QUEMADORES

Para encender los quemadores de la encimera, acercar una llama al quemador, pulsar y girar en sentido antihorario el mando correspondiente, hasta la posición de máximo. Si los quemadores no se han utilizado durante unos días esperar algunos segundos antes del encendido para permitir al aire existente en los tubos de salir.

En los modelos con encendido electrónico, proceder como sigue:

- apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta la pequeña estrella.
- accionar el encendido apretando el mando adecuado.

Para las encimeras con encendido automático, es suficiente con apretar y girar el mando hasta la estrella *.

El generador producirá una serie de descargas mientras se mantiene la presión sobre el mando.

Si la llama no se enciende en 5 segundos, se debe volver a la posición original y repetir la operación. En los modelos con válvula de seguridad (que interrumpe la emisión del gas en caso de apagarse la llama), los quemadores vienen como se ha descrito, debiendo también apretar el mando durante 5 o 6 segundos después del encendido de la llama.

Transcurrido dicho tiempo, que da la posibilidad al dispositivo de seguridad de conectarse, la llama resultará permanente.

ATENCIÓN: Antes de encender los quemadores asegurarse que está bien colocados y no interfieran con el sistema de encendido.

Para una mejor utilización de los quemadores, se recomienda usar ollas con el fondo plano de diámetro adecuado al quemador preseleccionado (ver fig. pag. 26-27):

Encimera tipo	Tipo de quemador	Ø Olla/Cacerola (cm)
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	Quemador anterior dx	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	Quemador anterior sx	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;	Quemador posterior dx	18÷24
H;I.	Quemador posterior dx	24÷26
A;B;C;D;	Quemador posterior sx	24÷26
E;F;G;H;I.	Quemador posterior sx	18÷24
E	Quemador cx	24÷28
F	Quemador cx	24÷28 olla/cacerola Max 18,5x33; min 15x24
H	Plancha radiante cx	no superar las dimensiones de la plancha radiante

En caso de cazuelas u ollas de pequeño diámetro (cafeteras, teteras, etc.), se deberá regular la potencia del quemador interesado asegurándose que la llama lame el fondo de la cazuela sin sobresalir.

No se consiente el uso de cazuelas con fondo cóncavo o convexo.

ADVERTENCIA: En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando y no reintentar el encendido hasta transcurrido al menos 1 minuto.

Antes de cerrar la tapa, para salvaguardar el cristal templado de excesivos saltos térmico, es indispensable esperar a que las placas eléctricas y los quemadores se hayan enfriado.

Si con el paso del tiempo el mando del gas se endureciera, es necesario su lubricación con el producto adecuado. Dicha operación la realizará exclusivamente el Servicio de Asistencia.

Algunos modelos poseen en dotación una pequeña bistequera, la cual se utilizará únicamente sobre el quemador semirápido.

Para las encimeras dotadas de la plancha eléctrica "auxiliar" (Ø 80 mm) se proporciona en dotación un accesorio agujereado que se ha de alojar exclusivamente en la misma plancha:

Dicho accesorio no debe ser utilizado nunca sobre el fuego a gas.

Atención: Para las versiones dotadas de plancha eléctrica "auxiliar" la elección de los recipientes se efectuara solo después de haber leído el paragrafo "uso de las planchas eléctrica".

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN DE LA PLANCHA BISTEQUERA (ver. fig. D)

Figura 10 - posición de reposo

- La bistequera en reposo debe ser posicionada como en figura 10.

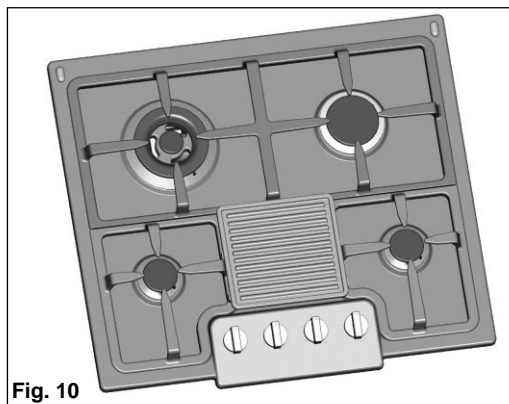
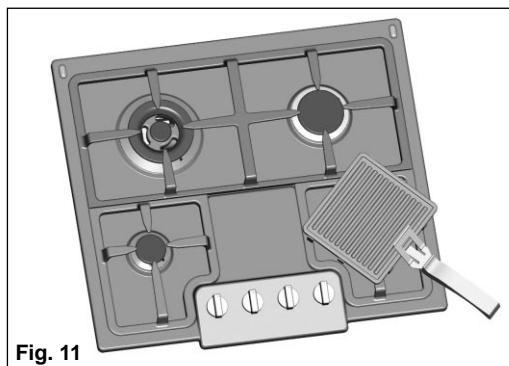


Figura 11 - posición de funcionamiento

- La bistequera debe ser alojada solo sobre los quemadores anteriores. La posición correcta, como en la fig. 11, está garantizada gracias a unos encajes con las parrillas.
- Esta bistequera está diseñada para la cocción directa de alimentos, por tanto no apoyar cacerolas, cafeteras, sartenes, etc...
- La bistequera después de su uso, adquiere temperaturas elevadas, por lo que debe ser manipulada únicamente con el accesorio en dotación.



UTILIZACIÓN BISTEQUERA (ver. fig. G)

La bistequera debe ser alojada sobre el quemador central; la posición correcta, como en la figura 12 está garantizada por un encastre con las rejillas.

Esta bistequesra ha sido diseñada para la cocción directa de alimentos, por tanto no apoye sartenes, cafeteras, etc...

ATENCIÓN

La bistequera alcanza temperaturas elevadas, después de su uso es necesario esperar varios minutos hasta el completo enfriamiento.

La utilización de la bistequera puede provocar el amarillamiento de la encimera, este es un fenómeno del todo normal y no afecta el correcto funcionamiento!

Posición correcta

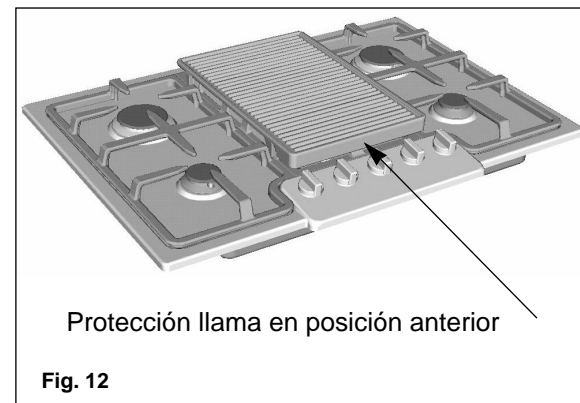


Fig. 12

Posición errónea

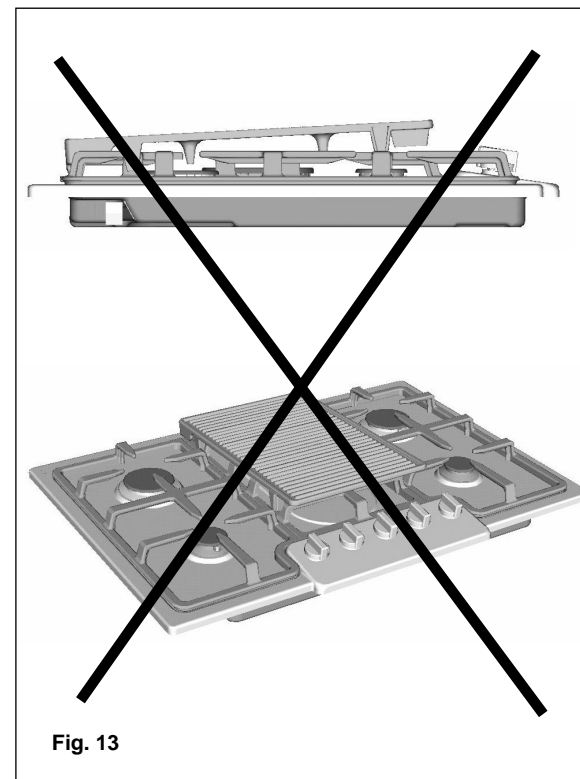


Fig. 13

USO DE LAS PLANCHAS ELECTRICAS Y DE FUNDICIÓN

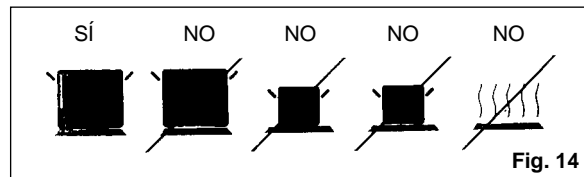
Para el mejor funcionamiento y el menor consumo de energía, regular la posición de los mandos de las placas eléctricas respetando los consejos de la tabla siguiente.

potencia	alimento	POS. plancha rápida en fundición	POS. plancha vitrocerámica
APAGADO		0	0
MUY LENTO	Mantener en caliente un plato, mantequilla fundida, chocolate...	1	
LENTO	Cocción a fuego lento, bechamel, estufado, arroz con leche, huevos al plato...	2	1
MODERADO	Legumbres secas, surgelados, frutas, agua hirviendo...	3	2
MEDIO	Manzanas al vapor, verduras frescas, pasta, pescado...	4	3
FUERTE	Cocciones más complicadas, tortillas, bistecs, tripa...	5	4
MUY FUERTE	Bistecs, costillas, frituras	6	

La luz señala el funcionamiento de la encimera, por lo que se encenderá en todas las posiciones excepto la de apagado. En la encimeras, además está prevista en el caso de las vitrocerámicas una luz roja suplementaria que señalará el calor residual hasta el completo enfriamiento. El funcionamiento de la encimera se señala en el piloto específico.

El encendido de la plancha eléctrica auxiliar (∅ 80 mm), en los modelos donde esté prevista, se obtiene accionando la tecla 0/I. Esta plancha eléctrica posee una sola posición de funcionamiento.

En el uso de placas eléctricas se recomienda utilizar sólo recipientes con fondo perfectamente plano y con el diámetro más cercano al de la placa escogida y nunca inferior a él (fig. 14). Se aconseja secar bien el fondo de los recipientes, evitar desbordamientos debido a la ebullición y no dejar nunca las placas encendidas sin olla o con olla vacía.



(para encimeras vitrocerámicas o similares): "ATENCIÓN - Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales 'sacudidas eléctricas'".

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación, se debe desconectar el enchufe de la toma de corriente o quitar la corriente por medio del interruptor general de la instalación eléctrica.

Antes de efectuar la limpieza es necesario esperar a que el aparato se enfríe, lavar las partes esmaltadas, barnizadas o cromadas, con agua templada y jabón o detergente líquido no corrosivo.

Para las partes de acero usar alcohol o las específicas soluciones existentes en el mercado. Para paneles y perfiles de aluminio, usar algodón o un paño impregnado de aceite de vaselina o de semillas. Limpiar y pasar con el alcohol.

Durante las operaciones de limpieza no utilizar nunca: abrasivos, detergentes corrosivos, lejía o ácidos.

Evitar dejar sobre las partes esmaltadas, barnizadas o de acero inox sustancias ácidas o alcalinas (zumo de limón, vinagre, etc).

Los quemadores se limpian con agua enjabonada: si se desea conferirles su original brillo, es suficiente limpiarlos con productos específicos para aleaciones de aluminio.

Tras cada limpieza secar perfectamente los quemadores y volver a colocarlos en sus sedes.

Es indispensable controlar que el montaje se realice de forma perfecta, ya que un incorrecto posicionamiento de los componentes puede ser causa de graves anomalías en la combustión.

(Todas las encimeras). "ATENCIÓN - Para la limpieza de la encimera no debe ser utilizado un limpiador a vapor"

ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al servicio de Asistencia Técnica

En caso de fallido funcionamiento de la encimera le aconsejamos que:

— verifique que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente;

— verifique que el flujo de gas sea regular.

En caso de no individualizar la causa del mal funcionamiento:

apague el aparato, no lo manipule y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disfrutar del Servicio Asistencia Técnica.

Las parrillas y quemadores cromados:

Las parrillas y quemadores cromados tienden a oscurecerse con el uso. Esto es un fenómeno del todo normal e inevitable, aunque no compromete en modo alguno la funcionalidad de la encimera.

De todas maneras, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, podrá dirigir sus pedidos de recambios.

TAPA

La tapa está disponible como accesorio opcional!

No es posible cerrar la tapa con la bistequera situada sobre la rejilla de la encimera.

Encimeras con tapa: "ATENCIÓN - eventuales restos de líquidos sobre la tapa deben ser secados antes de abrirlo para evitar que los líquidos puedan contactar con partes eléctricas el aparato.

ATENCIÓN - Antes de cerrar la tapa se tendrá que enfriar la superficie de la encimera debido a que el cristal pudiera verse dañado hasta la rotura.

Antes de cerrar la tapa, para salvaguardar el cristal templado de excesivos saltos térmicos, es indispensable esperar a que placas eléctricas y quemadores se hayan enfriado.

Es necesario eliminar los restos y la suciedad de la tapa antes de levantarla.

La Casa Constructora no responde de posibles inexactitudes imputables a errores de imprenta o transcripción, contenidas en el presente opúsculo. Se reserva de aportar a los propios productos las modificaciones que considere necesarias o útiles, también en el interés del usuario, sin perjudicar las características de funcionalidad y seguridad.

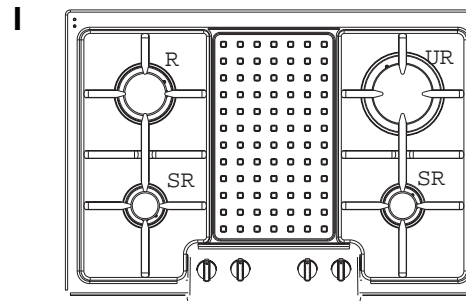
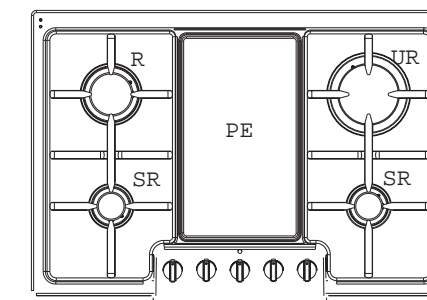
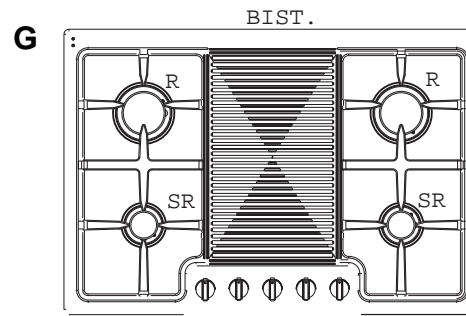
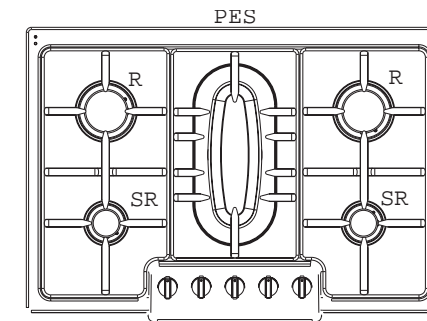
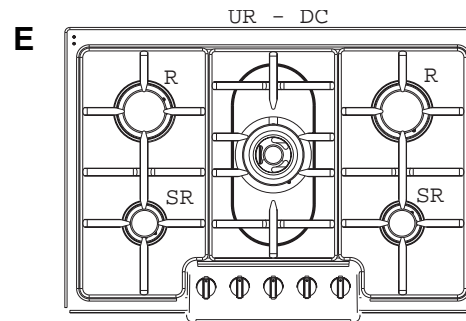
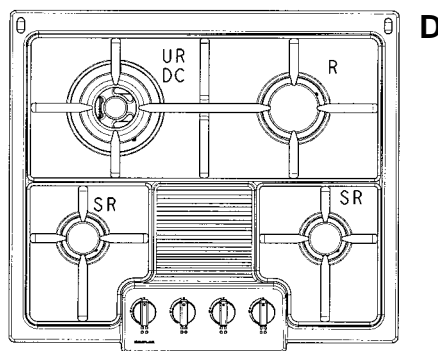
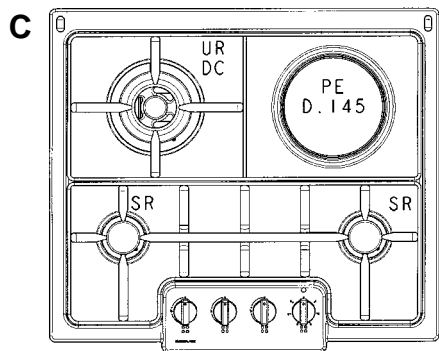
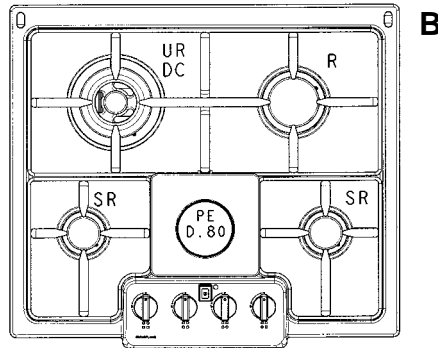
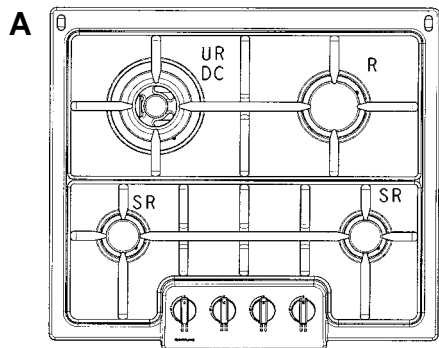
Tab. 1

BUILT IN HOBS	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Burners/hotplates	4 gas	4 gas	3 gas	4 gas	5 gas	5 gas	5 gas	4 gas	4 gas
	-	1 electric	1 electric	-	-	-	-	1 electric	-
Type / reference	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74
Flame failure device	- / yes	- / yes	- / yes	- / yes	- / yes	- / yes	- / yes	- / yes	- / yes
Fish burner PES	-	-	-	-	-	- / 1	- / 1	-	-
Double ring burner DC ø 110 mm	1	1	-	1	1	-	-	-	-
Ultra rapid burner UR ø 110 mm	1	-	1	-	1	-	-	1	1
Semirapid burner SR ø 51 mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Rapid burner R ø 71 mm	1	1	-	1	2	2	2	1	1
Griddle 174x160 mm	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Griddle 229x379	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Electric plate ø80 PE	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Electric plate ø145 PE	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Electric plate 160x265 mm PE	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Installed gas Type/Power:									
G20 20mbar* (METHANE)	8,95 kW	8,95 kW	6,3 kW	8,95 kW	11,6 kW	11,6 kW	11,6 kW	8,95 kW	8,95 kW
G30 28-30mbar (GPL)	649 g/h	649 g/h	456 g/h	649 g/h	842 g/h	842 g/h	842 g/h	649 g/h	649 g/h
Installation class	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Voltage/Frequency V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Electrical input power	-	450W	1400W	-	-	-	-	2000 W	-
Electronic ignition	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Product dimension WXD (mm)	590x510	590x510	590x510	590x510	745x510	745x510	745x510	745x510	745x510

* Manufacturer setting

IE cat. II2H3+

GB cat. II2H3+



This appliance has been designed for non-professional, i.e. domestic, use.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

INSTALLATION

The Purchaser is responsible for the installation of the hob. The Manufacturer does not accept any responsibility for any damage or loss resulting from incorrect installation, and as such this will not be covered by the Manufacturer's Guarantee.

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100° C, and has a thickness of 25 - 45 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are shown in Fig. 1.

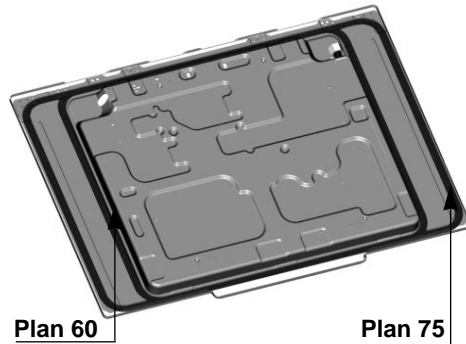
If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 15 cm (see Fig. 2); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 5,5 cm.

The distance between the hob and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 70 cm (fig.2).

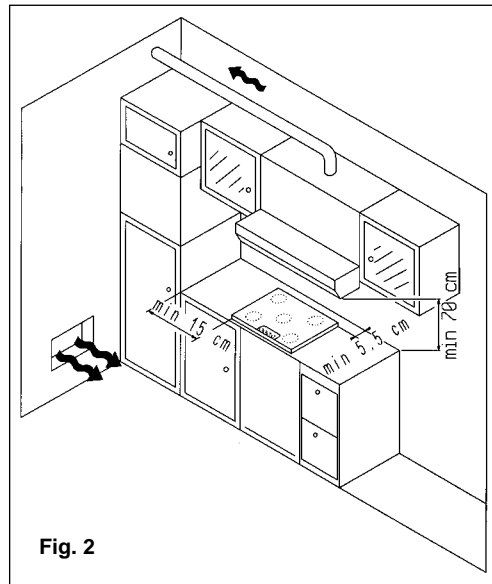
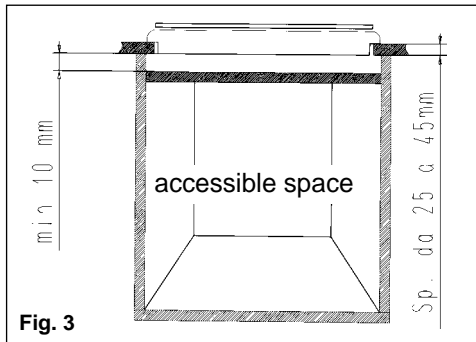
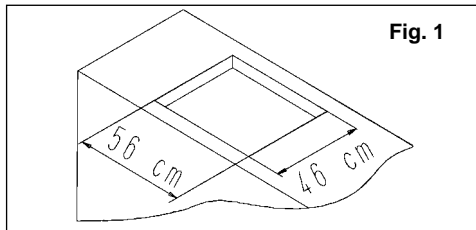
When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material).

The wall should be at least 10 mm away from bottom of the drawer. (fig. 3)

Important - The diagram below shows how the sealant should be applied.



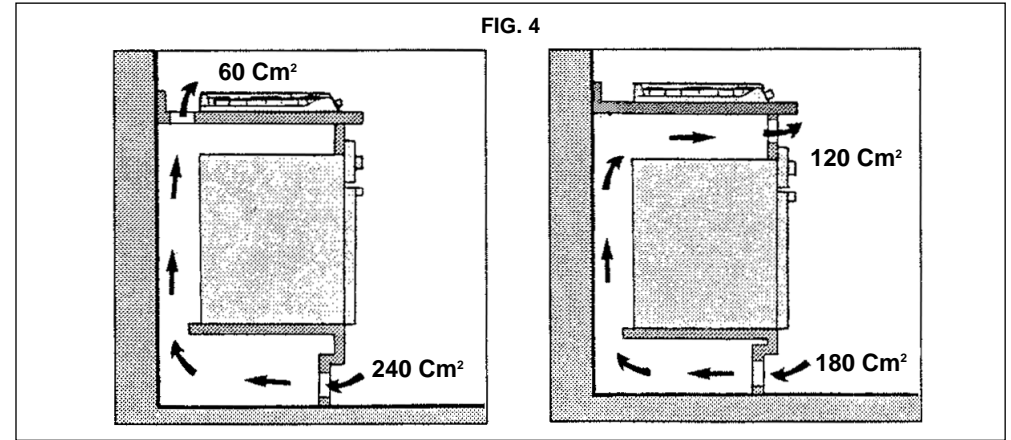
The Hob unit is fitted by attaching the Fixing Clamps supplied, using the holes at the base of the unit.



If a hob of 60 cm is fitted above an oven which is not equipped with fan cooling system it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation.

The size of these openings must be at least 300 cm² and placed as shown in fig. 4.

When a 75 cm hob is fitted over a built in oven, the latter must be fan cooled.



FOR U.K. ONLY

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following information is intended for qualified and competent persons only who will ensure that your appliance is installed correctly. All current legislation concerning the installation of Gas appliances must be observed by the installer*

* For the U.K. only - By law, the gas installation/commissioning must be carried out by a «Corgi», registered installer.

This appliance must be installed in accordance with applicable regulations and should only be used in well-ventilated locations. Before using this appliance carefully study the instruction book.

Suitable location

A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue. Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such as the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.

If a hood cannot be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window as long as there are air vents in the area.

The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.

ELECTRICAL CONNECTION (FOR U.K. ONLY)

Warning - this appliance must be earthed

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the mains supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.


The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains supply as follows:

CONNECT	TO SPUR TERMINAL
Green & Yellow	Wire Earth Connection
Blue Wire	Neutral Connection
Brown Wire	Live Connection

Note: We do not advocate the use of earth leakage devices with electric cooking appliances installed to spur points because of the «nuisance tripping» which may occur. You are again reminded that the **appliance must be correctly earthed**, the manufacturer declines any responsibility for any event occurring as a result of incorrect electrical installation.

Declaration of compliance: This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

 This appliance complies with directive 89/336/EEC, 73/23/EEC, 90/396/EEC and the following changes.

GAS CONNECTION (FOR U.K. ONLY)

The labels on the Hob indicate the types of gas that can be used.

It is possible to use other types of gas after carrying out simple modifications.

Warning: If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly. Do not search for a leak with a naked flame.

ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable.

Before connection, check the earthing system.

By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible.

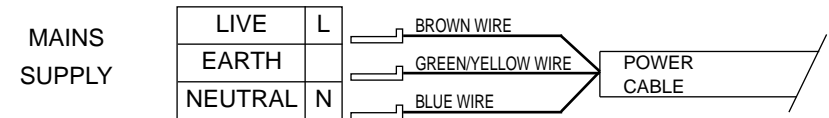
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted with at least a 3 mm contact spacing when in the open position.

If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk.

The earth wire (green a yellow coloured) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires.

The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob.

Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



GAS CONNECTION

These instructions are for Fitters qualified for installation of equipment in line with the relevant national standard. All work must be carried out with the electricity supply disconnected.

The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. It is possible to use other types of gas after carrying out some simple modifications. (See the instructions in the following paragraphs).

connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out according to the relevant national standards, after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated follow the instructions in the paragraph entitled «Adaption for different types of gas». For liquid gas (cylinder gas) use pressure regulators which comply with the relevant national standards.

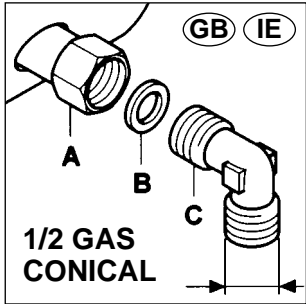
N.B.: for safe operation, economic use of energy and to ensure greater durability of the appliance, make sure that the supply pressure conforms with the values shown in the table on page 45.

Use only pipes, washers and sealing washers which comply with the relevant national standards.

When connecting the hob to the gas supply via use of flexible hoses please ensure that the maximum distance covered by the hose does not exceed 2 metres.

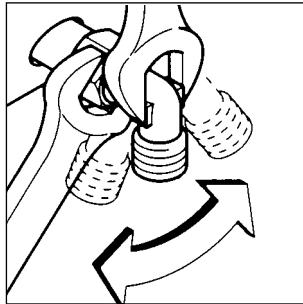
N.B.: carry out a final check for leaks on the pipework using a soapy solution. Never use a flame. Also, make sure that the flexible pipe cannot come into contact with a moving part of the cabinet (eg, a drawer) and that it is not situated where it could be damaged.

To prevent any potential damage to the hob please carry out the installation following this sequence:

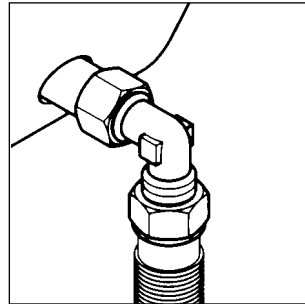


1/2 GAS CONICAL

A) As illustrated, assemble parts in sequence:
 A) fixed pipe
 B) washer
 C) Elbow fitting with tapered thread connection



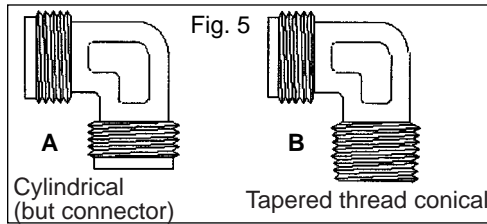
2) Tighten the joints with the Spanners, remembering to twist the pipes into position.



3) Attach fitting C to mains gas supply using rigid copper pipe or flexible steel pipe.

Please note

Some models are equipped with both conical and cylindrical connectors for gas supply. Please select the type which is correct for the supply concerned.



ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

- remove the grids and burners
- insert the hexagonal spanner (supplied) into the burner support (Fig. 6)
- unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see Table of gas consumption)
- carry out regulation of the burner.

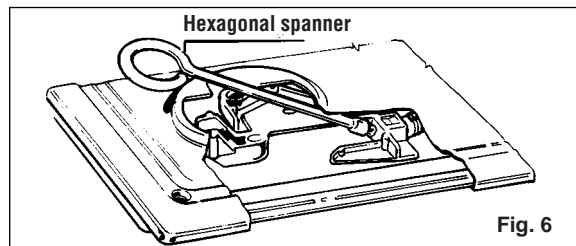


Table of gas consumption

1W = 0,860 kcal/h

										X dimension according to Gas type				
	G20/G25	G30 G31	G20 20mbar G30 29mbar G31 37mbar	STD. Dim kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	min.Dim kW	G20 reg. air	G30 reg. air	G25 reg. air	G31 reg. air
Working burner	Ø gas jet 1/100 mm	Ø gas jet 1/100 mm												
large	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,65		4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
medium	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,38		2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
maxi	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9		15 mm	0 mm	15 mm	15 mm
double ring	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9		13 mm	0 mm	13 mm	15 mm
fish	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9		15 mm	0 mm	15 mm	15 mm

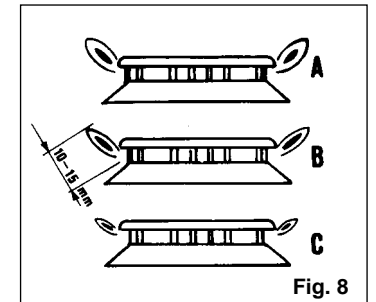
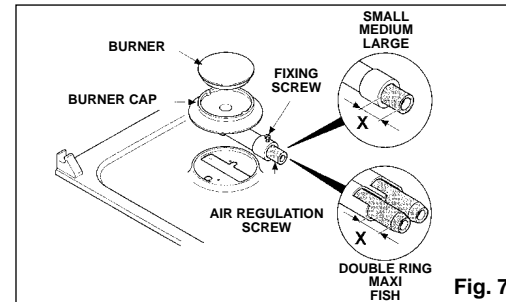
SETTING OF THE GAS BURNERS

When the jets have been changed it is necessary to set the correct air gap by keeping to the setting "X" as shown in the table "gas consumption" fig 7. Warning: the value of 'X' setting varies in relation to the size of gas burner and type of gas chosen.

A good flame must be of medium length (fig.8B), excessive air will cause the flame to be short and with sharp colour (fig.8C): in this case it is necessary to extend out the tube for the air setting from the burner body, if there is insufficient air the flame will appear weak and long (fig. 8A): in this case push the tube of the air setting back into the burner body. To adjust the air setting tube loosen the retaining screw.

Once the air is correctly set secure the screw over the tube (fig. 7).

For dimensions «X» see table of gas consumption



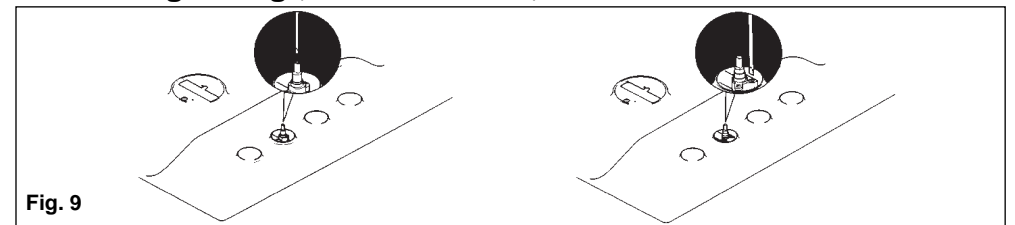
REGULATING THE MINIMUM FLAME

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by apply a gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Fig. 9. Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

When the gas supply available is LPG (Bottle gas)- the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop.

Screws regulating (for differend models)



When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

USE OF HOB USER INSTRUCTIONS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.

If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- push in and turn the knob anticlockwise to the * symbol.
- ignite the burner by pressing the sparker button.

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the * symbol. The ignition system will continue to generate sparks as long as the gas tap is being pressed.

If the burner is not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited as described above, but care must be taken to **keep the knob pressed in for 5 or 6 seconds after the flame is ignited.**

ATTENTION: Prior to switching on the gas hob ensure that the burners and burner caps are correctly placed within their position.

GENERAL ADVICE

For the best results, the flat-bottomed pans size should match the gas burner size as follows. See fig. pag. 38-39.

Hob type	Burner type	Ø pan / pot (cm)
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	R/H front burner	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;H;I.	L/H front burner	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;	R/H rear burner	18÷24
H;I.	R/H rear burner	24÷26
A;B;C;D;	L/H rear burner	24÷26
E;F;G;H;I.	L/H rear burner	18÷24
E	Central burner	24÷28
F	Central burner	24÷28 ø pan. Max 18,5x33; min 15x24
H	Central radiant plate CX	do not overhang the radiant plate

For smaller containers the gas burner should be regulated so that the flame does not overlap the base of the pan. Vessels with concave or convex base should not be used.

WARNING: If a burner is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.

To protect the glass lid from damage and in the interests of safety, the burners/plates must be turned off and the burner/pan support/plate area must be cool before closing the lid down.

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them. **Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.**

Some model are equipped with a small steak griddle. This is only to be used over the medium size burner SEMIRAPID.

The hobs equipped with the additional small electric ring (Ø 80 mm) also feature a cast iron frame to be used only in conjunction with the electric ring. **The cast iron frame must not be used over the gas burners.**

Warning use the electric ring/hotplate only after reading the paragraph related to choice of pans specifically with reference to **“Use of electric hotplates”**.

ISTRUCTIONS FOR USE OF GRIDDLE (see fig. D)

Fig 10 - resting position

When not in use the griddle must be placed as shown in fig 10.

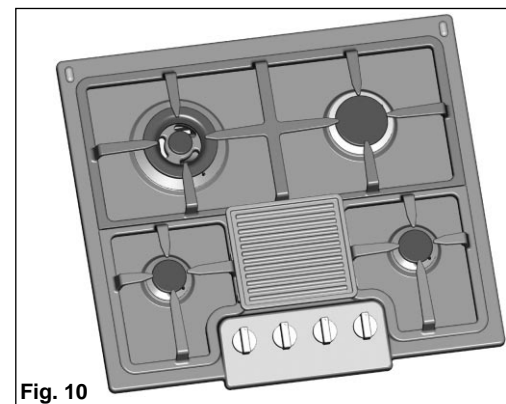


Fig. 10

Fig 11 - Positioning of griddle when in use

• The griddle must only be placed over either of the two front burners. The correct positioning, as shown in fig. 11, is achieved by locating the griddle positively to the pan support.

• The griddle has been designed only for direct contact with foodstuffs, do not utilize pans or coffemakers etc. on this implement.

• **WARNING:** The griddle reaches high temperatures during usage. **It is therefore essential only to utilize the handling tool has shown (fig. 11).**

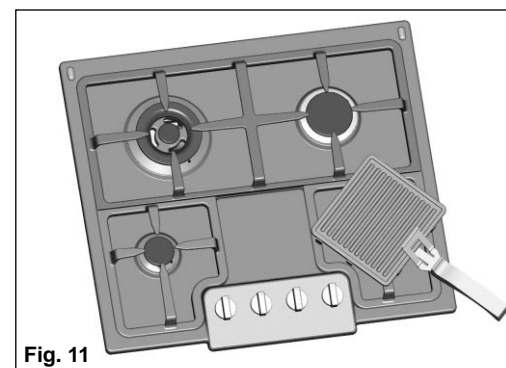


Fig. 11

HOW TO USE THE GRIDDLE (see fig. G)

The griddle must be placed over the central burner; the correct position as shown in fig. 12 is archived by correct locking over the pan support.

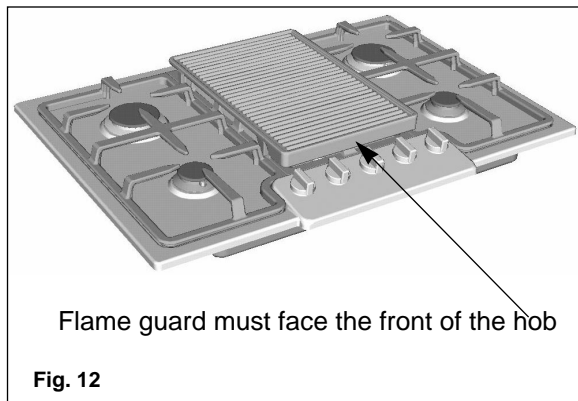
The griddle has been designed for cooking of foodstuffs, do not place pans, kettles or pots on the griddle.

WARNING

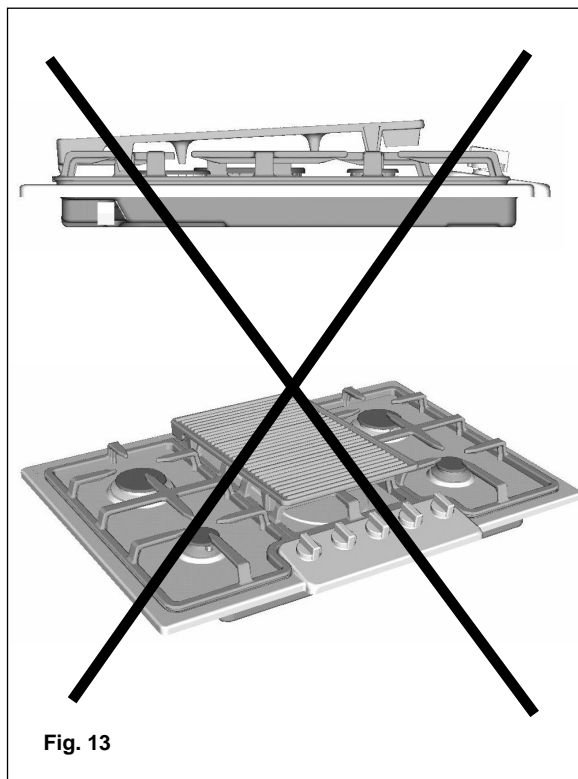
The griddle reaches high temperatures during use, please ensure adequate cooling down time is allowed after use.

The frequent use of the griddle may cause a slight discolouration of the hobplate, this is perfectly normal and does not alter the working performance of the hob.

Correct position of griddle



Incorrect position of griddle



USE OF ELECTRIC HOTPLATES OR CERAMIC ELEMENTS.

For the best use of the electric hotplates and to minimise energy consumption, the following recommendations should be noted.

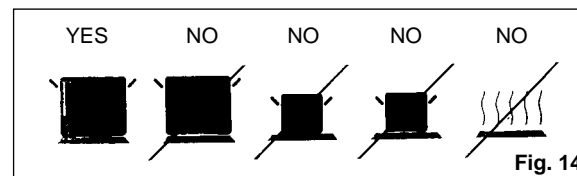
power setting	food stuff	No. setting rapid hotplate	No. setting ceramic element
OFF		0	0
VERY LOW	Warming dishes & melting butter and chocolate	1	/
LOW	Simmering, sauces, stews, milk puddings, poached eggs	2	1
MODERATE	Vegetables, frozen foods, boiling water	3	2
MEDIUM	Fresh Vegetables, pasta, fish, pancakes.	4	3
HIGH	Omelettes, steaks	5	4
VERY HIGH	Chops	6	/

The light indicates the hotplate is on irrespective of the power setting. In the vitroceramic hobs a residual heat indicator light comes on and remains lit till the hob plate is cooled down.

A neon indicator light adjacent to the control knob will glow when the electric plate is in use.

The additional electric hotplate/ring (ø 80 mm) where featured is turned on and off by pressing **O/I** button, this hotplate has a fixed heat setting.

Only pans which have smooth flat bases should be used on the electric hotplates. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller (see Fig. 14). The base of the pan should be dry and spillages should be avoided. Empty pans should not be left on the plates, nor should the plates left switched on without a pan.



(Ceramic hobs or similar): "WARNING - should any crack appear on the surface turn the appliance off to prevent potential electric shock.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the Hob, ensure the appliance has cooled down. Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution. Hotplates should only be cleaned with a cotton cloth coated with vaseline or seed oil.

Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

It is important the Burners are replaced correctly.

(For all hobs): "WARNING - do not use steam cleaners to clean the hobs".

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be identified:

switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre.

Chromed grids and burners

Chromed grids and burners have the tendency to dark with the use.

This is a normal and inevitable phenomenon, but it doesn't jeopardize absolutely the functionality of the hob.

In anycase from our after sales service centre the spare parts are available.

COVER

The cover is available as optional accessory.

It is not possible to close the lid with the steak griddle placed over a burner.

Hobs with lid. "WARNING - should any spillage occur on the lid ensure the liquid spilt is wiped off the lid before opening the lid and cause the liquid to reach any electric part.

Warning - ensure the hob surface has cooled down after use before closing the lid; the glass lid could break if exposed to heat.

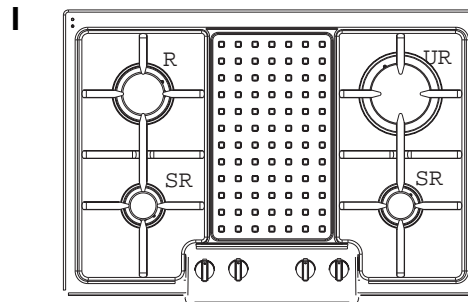
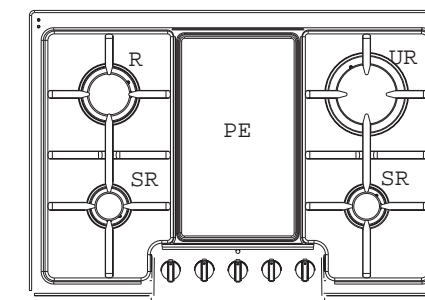
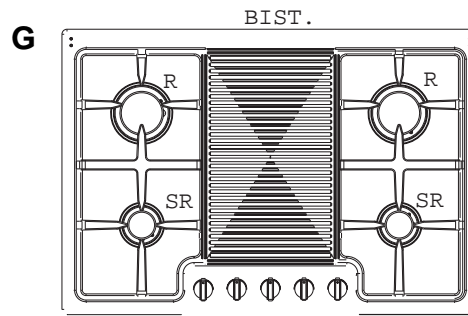
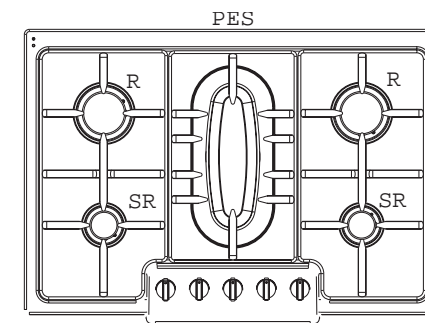
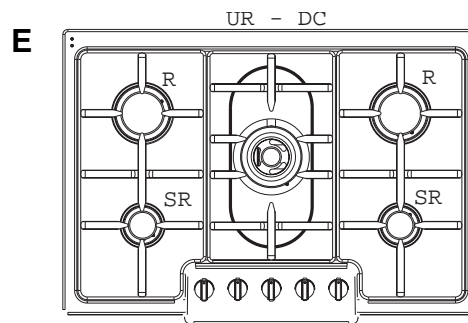
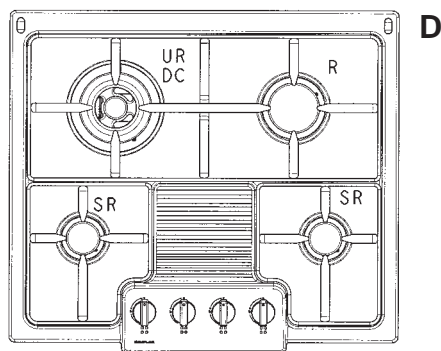
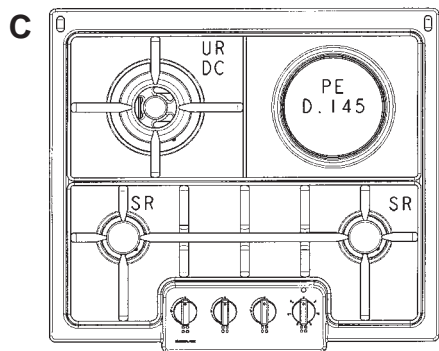
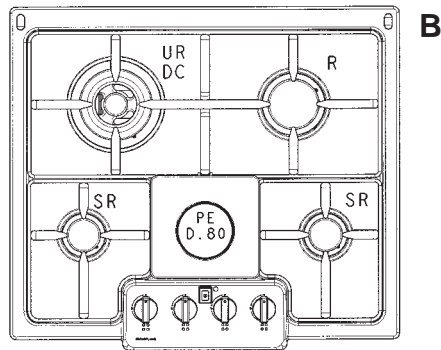
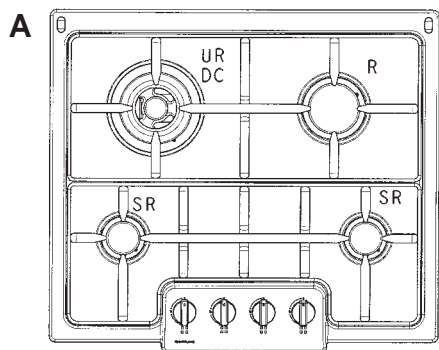
Before closing the cover, to protect it from excessive temperature changes, always wait until the burners or plates have completely cooled down.
Any spillages should be removed from the cover before opening it.

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.

Tab. 1

PLACAS ENCASTRÁVEIS	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Queimadores/Zonas de calor	4 a gás	4 a gás	3 a gás	4 a gás	5 a gás	5 a gás	5 a gás	4 a gás	4 a gás
Modelos	-	1 eléctrica	1 eléctrica	-	-	-	-	1 eléctrica	-
Dispositivo de segurança em caso de apagamento de chama	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL03/PL04	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74	PL73/PL74
Peixeira PES	- / sim	- / sim	- / sim	- / sim	- / sim	- / sim	- / sim	- / sim	- / sim
Queimador duplo	DC ø 110 mm	1	-	1	1	-	-	-	-
Queimador ultra rápido	UR ø 110 mm	1	-	1	1	-	-	1	1
Queimador semi rápido	SR ø 51 mm	2	2	2	2	2	2	2	2
Queimador rápido	R ø 71 mm	1	1	-	1	2	2	1	1
Zona para grelhar 174x160	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Zona para grelhar 229x379	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Chapa eléctrica ø80	PE	-	1	-	-	-	-	-	-
Chapa eléctrica ø145	PE	-	-	1	-	-	-	-	-
Chapa eléctrica 160x265	PE	-	-	-	-	-	-	1	-
Tipo e potência de gás:									
G20 mbar* (METHANE)	8,95 kW	8,95 kW	6,3 kW	8,95 kW	11,6 kW	11,6 kW	11,6 kW	8,95 kW	8,95 kW
G30 28-30mbar (GLP)	649 g/h	649 g/h	456 g/h	649 g/h	842 g/h	842 g/h	842 g/h	649 g/h	649 g/h
Classe de instalação	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Voltagem/Frequência V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potência eléctrica	-	450W	1400W	-	-	-	-	2000 W	-
Ignição electrónica	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Dimensões do produto L x P (mm)	590x510	590x510	590x510	590x510	745x510	745x510	745x510	745x510	745x510

* Parâmetros de fabrico PT cat. II2H3+



Este aparelho foi concebido para uma utilização não profissional.

ISTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO

A instalação é efectuada pelo comprador. O fabricante não é responsável por este trabalho. Qualquer intervenção solicitada ao fabricante devido a uma instalação incorrecta não está ao abrigo da garantia.

As placas encastráveis estão previstas para serem instaladas em qualquer material, que seja resistente a temperaturas de 100 °C e cuja espessura varie entre os 25 e 45 mm. As dimensões do forno para ser encastrado devem respeitar as dimensões indicadas na fig. 1. No caso de as placas serem encastradas sobre o lado esquerdo ou direito do móvel, a distância da parede vertical e a borda da placa deve ser pelo menos de 15 cm (fig. 2); a distância entre a parede posterior e a borda da placa deve ser no mínimo 5,5 cm.

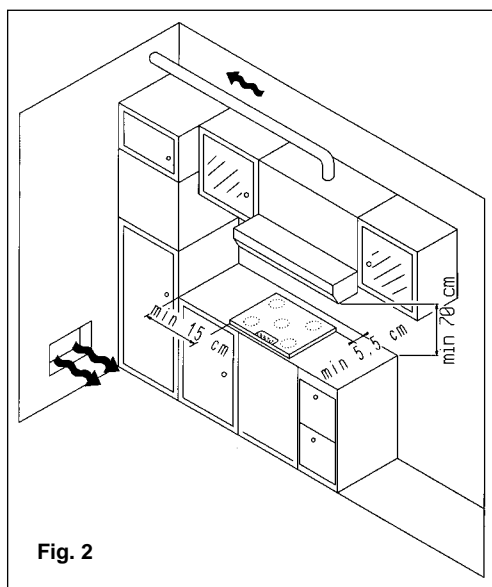
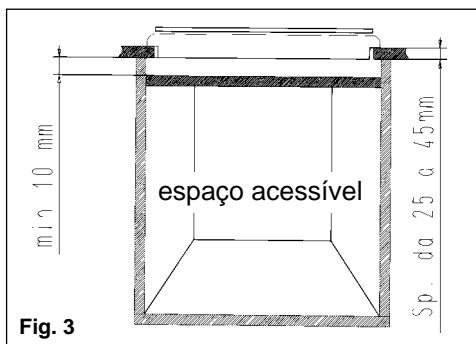
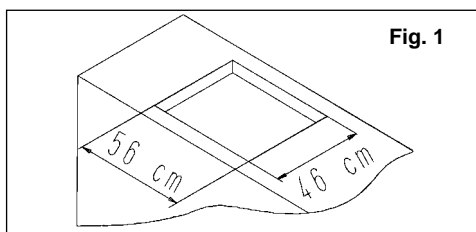
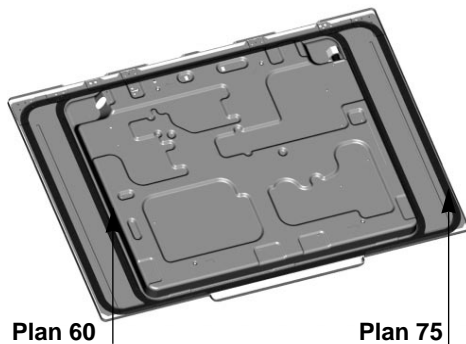
A placa deve sempre ficar a uma distância de, pelo menos, 70 cm de qualquer unidade ou aparelho instalado sobre ela (como, por exemplo, um extractor) (fig. 2).

Quando existe um espaço acessível entre a boca incorporada e a cavidade inferior, deve ser inserida uma parede divisória feita de material isolante (madeira ou um material similar).

A parede deve estar pelo menos a 10 mm do fundo da gaveta. (fig. 3).

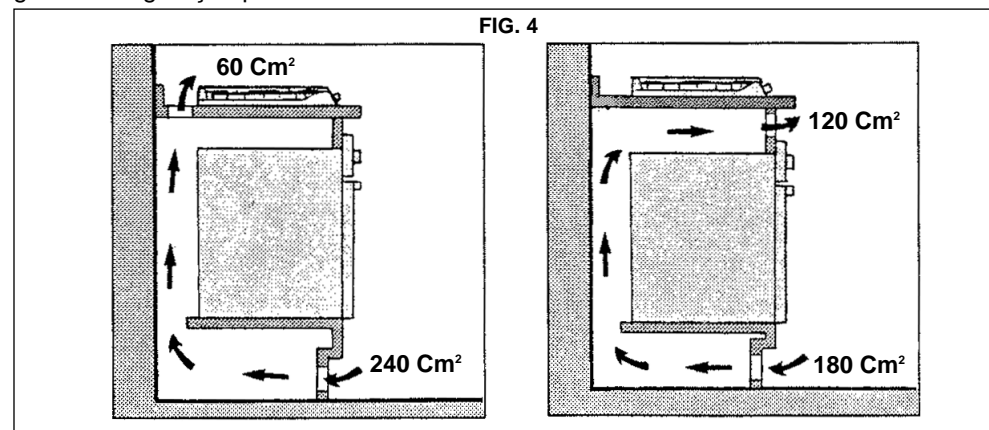
Importante - a figura que se segue indica como aplicar o produto vedante.

A fixação ao móvel é feita através de braçadeiras de fixação fornecidas como acessórios. Na parte inferior da placa encontram-se os orifícios nos quais devem ser enroscadas as braçadeiras de fixação.



Sempre que a placa de 60 cm seja instalada sobre um forno que não esteja equipado com um sistema de refrigeração por ventoinha, o fabricante recomenda que sejam introduzidas aberturas no móvel em que as unidades estão encastradas, a fim de assegurar uma circulação correcta do ar. Estas aberturas devem ter uma área mínima de 300 cm² e devem estar localizadas nos pontos indicados na figura 4.

As placas de 75 cm devem ser combinadas com fornos equipados com o sistema integral de refrigeração por ventoinha.



LOCAL DE INSTALAÇÃO

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.

Por conseguinte deve proporcionar-se uma boa ventilação do local, mantendo abertos os orifícios de ventilação ou instalando um exaustor com canal de descarga (fig. 2). Uma utilização intensa e prolongada do aparelho poderá necessitar de uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica se esta for existente. No caso de o aparelho não estiver provido de um dispositivo de segurança, a ventilação (fig. 2) deve de ser no mínimo de 200 cm².

No caso de não ser possível instalar um exaustor torna-se necessário utilizar um ventilador eléctrico aplicado na parede exterior ou à janela sempre que existem no local aberturas para a entrada de ar.

Este ventilador eléctrico deve ter capacidade suficiente que assegure a renovação de ar de 3 a 5 vezes o seu volume de ar por hora. O instalador deve observar as normas vigentes.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Controlar os dados indicados na placa de características colocada no aparelho, que se encontra na parte inferior do lado exterior do mesmo. Verifique também a tensão nominal de rede e a potência que devem ser adequadas para o seu funcionamento. Antes de proceder à ligação deve verificar a eficácia da instalação da tomada de ligação à terra. A tomada de ligação à terra é obrigatória. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer prejuízos materiais ou pessoais derivados da falta de ligação à terra ou por falta de observação das normas em vigor.

No caso dos modelos sem ficha adapte ao cabo eléctrico do aparelho uma ficha standard capaz de suportar a carga indicada na placa de características. O fio de terra do cabo distingue-se por sua cor amarela e verde. A ficha deve ficar sempre acessível.

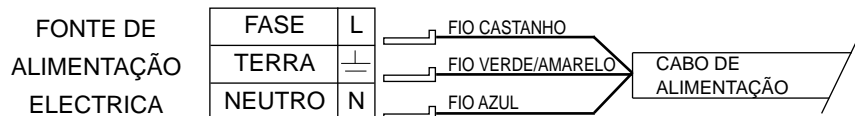
Pode efectuar-se a ligação à rede intercalando entre o aparelho e a rede um dispositivo omnipolar de interrupção com uma distância mínima entre contactos de 3 mm.

Sempre que o cabo de alimentação de energia estiver danificado deverá o mesmo ser substituído por um técnico devidamente qualificado, de modo a evitar qualquer risco potencial.

O fio de ligação à terra (verde e amarelo) deve ser pelo menos 10 mm mais comprido do que os fios sob tensão e neutro.

O cabo de alimentação de energia deve ter uma secção transversal adequada à potência máxima absorvida pela placa.

O fabricante recomenda que consulte a placa de características do aparelho para se informar sobre as características eléctricas do mesmo e ainda que se assegure de que o cabo de alimentação de energia seja do tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



Declaração de conformidade. Este aparelho destina-se ao contacto com produtos alimentares e está em conformidade com a norma CEE 89/109.

CE Aparelho em conformidade com as directivas europeias 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE e modificações sucessivas.

LIGAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Estas instruções são dirigidas ao pessoal autorizado para a instalação deste electrodoméstico em conformidade com as normas vigentes. Qualquer intervenção deverá ser efectuada com o aparelho desligado da corrente eléctrica.

Na bancada de trabalho está indicado o tipo de gás para o qual o aparelho está preparado. No entanto pode utilizar-se outros tipos de gás; torna-se necessário proceder apenas a algumas simples adaptações (ver instruções nos parágrafos seguintes).

A ligação do aparelho ao tubo ou à botija de gás deve ser efectuada conforme indicado pelas normas, no entanto, previamente deve-se certificar se o aparelho está regulado para o tipo de gás escolhido para a alimentação. Caso contrário deve-se proceder às operações indicadas no capítulo «Adaptação a diversos tipos de gás». Se o aparelho for alimentado com gás líquido de botija, deve-se utilizar reguladores de pressão de acordo com as normas vigentes.

Importante: para um funcionamento com o máximo de segurança, para uma utilização adequada da energia e uma maior duração de aparelho, verifique se a pressão de alimentação está de acordo com os valores indicados na tabela da pág. 57).

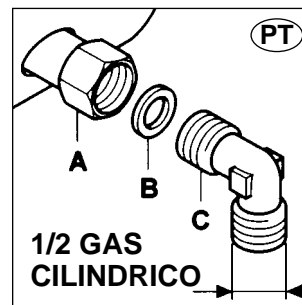
Utilizar exclusivamente tubos e guarnições de fixação em conformidade com as normas vigentes.

Sempre que a placa for ligada à fonte de abastecimento de gás por meio de mangueiras flexíveis, o seu comprimento não poderá ser superior a 2 metros.

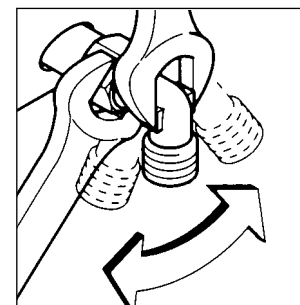
Importante: uma vez concluída a instalação é fundamental verificar se as uniões e os tubos, e demais componentes de ligação, se encontram devidamente ligados, a melhor forma de proceder a esta verificação é recorrer a uma solução de água com sabão. A existência de eventuais fugas nunca deverá ser verificada com uma chama. Certifique-se de que o tubo flexível não esteja em contacto com uma parte móvel do módulo de encaixe (gaveta) e que não seja colocado em locais onde possa ser danificado.

(PT)

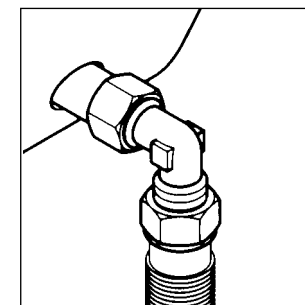
A fim de evitar potenciais danos na placa, a instalação da mesma deverá ser feita de acordo com a seguinte sequência:



1) Enroscar as partes na sequência ilustrada
A) Tubagem
B) Anilha
C) Junta



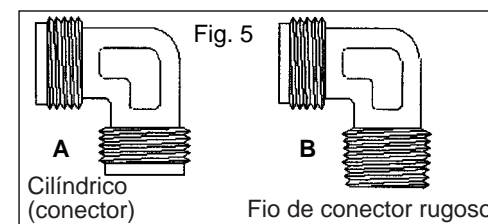
2) Apertar com força as juntas, utilizando as chaves hexagonais, tendo atenção para orientar a junta na direcção desejada antes de começar a apertar.



3) Ligar a junta C à rede de alimentação de gás através de um tubo rígido de cobre ou um tubo flexível de aço inoxidável.

Atenção:

Alguns modelos estão equipados com ambos conectores, cónicos e cilíndricos, para fornecimento do gás. Seleccione o tipo de conector correcto para o tipo de gás.



ADAPTAÇÃO A DIVERSOS TIPOS DE GÁS

Para adaptar a placa a um tipo de gás diferente daquele para o qual está preparada, deve-se proceder as seguintes operações:

- remover a grelha e o queimador
- introduzir uma chave hexagonal para tubos no suporte do queimador (fig. 6). (Esta chave é fornecida juntamente com a placa)
- desaparafusar o injector e substituí-lo pelo que melhor se adequa ao tipo de gás disponível (ver tabela de consumo de gás)
- efectuar a regulação do queimador.

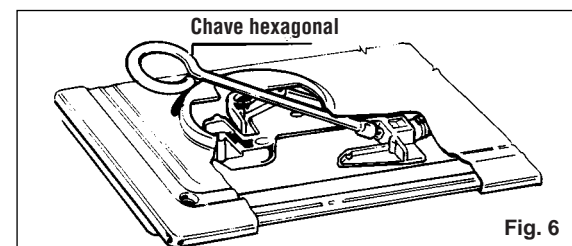


Fig. 6

(PT)

Queimador em função	X dimensões de acordo com o tipo de gás												
	G20/G25	G30 G31	G20 20mbar G30 20mbar G31 37mbar				G25 25mbar			G20	G30	G25	G31
	Ø injectores 1/100 mm	Ø injectores 1/100 mm	Qn kW	l/h G20	g/h G30	g/h G31	Qn kW	l/h G25	Qmin. kW	reg. do ar	reg. do ar	reg. do ar	reg. do ar
Rápido	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,65	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
Semi rápido	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,38	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
Ultra rápido	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm
Duplo	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	13 mm	0 mm	13 mm	15 mm
Peixeira	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,9	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm

REGULAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS

Depois dos injectores serem substituídos torna-se necessário regular a folga de ar de forma correcta, respeitando a regulação "X" apresentada no quadro "consumo de gás", na figura 7. Atenção o valor da regulação 'X' varia com base no tamanho do queimador a gás e o tipo de gás utilizado. Uma boa chama deve ter um comprimento médio (figura 8B); uma alimentação excessiva de ar fará com que a chama fique demasiado curta e muito brilhante (figura 8C): nesse caso será necessário fazer sair o tubo de regulação da alimentação de ar do queimador: se, por outro lado, não for alimentado ar suficiente, a chama apresenta-se longa e fraca (figura 8A); nesse deverá meter o tubo de regulação da alimentação de ar para dentro do queimador. Para poder regular a posição do tubo terá de desapertar o respectivo parafuso de retenção. Depois de a alimentação de gás ter sido correctamente levada a cabo terá de voltar a apertar o parafuso de retenção do tubo (figura 7).

Ver tabela de consumo de gás para as dimensões «X»

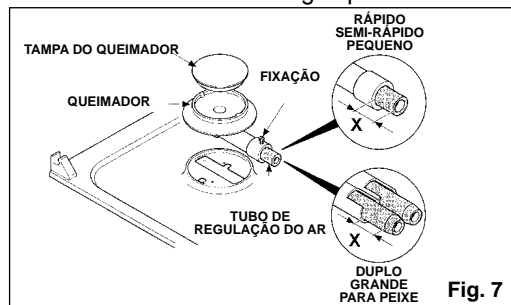


Fig. 7

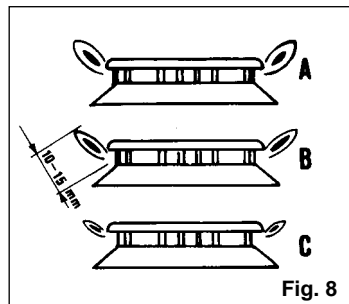


Fig. 8

REGULAÇÃO DA ALTURA MÍNIMA DA CHAMA

Acenda os queimadores, colocando a torneira na posição correspondente ao mínimo, e retire o botão de comando para fora (este botão de comando pode ser facilmente extraído porquanto está montado por pressão). Isto feito, e servindo-se de uma chave de fendas pequena, rode o parafuso de regulação da torneira (fig. 9) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para aumentar a saída de gás e no sentido dos ponteiros do relógio para a diminuir, de modo a obter uma chama com uma altura de 3 a 4 mm. Sempre que o gás disponível for o gás GPL (gás de garrafa), o parafuso de regulação da chama piloto tem de ser rodado (no sentido dos ponteiros do relógio) até prender.

Parafuso de regulação mínima da torneira (em função dos diversos modelos)



Fig. 9

Uma vez concluída a regulação do gás, substituir na placa do seu aparelho a placa de características por uma nova correspondendo ao gás instalado.

UTILIZAÇÃO DA PLACA INSTRUÇÕES

Este aparelho só se destina ao uso para que foi especificamente concebido, ou seja para cozinhados domésticos. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio e, portanto, perigoso.

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos decorrentes de uma utilização incorrecta.

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

Para acender os queimadores da placa basta aproximar uma chama do queimador, e, isto feito, premir e rodar o respectivo botão para a esquerda, até à posição correspondente ao máximo. Se os queimadores não forem utilizados durante vários dias, será conveniente esperar alguns segundos antes de os acender, para dar tempo ao ar existente nos tubos para sair.

Para fogões equipados com acendedor electrónico, proceder assim:

- premir e rodar o botão do sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o símbolo *
- acender o queimador premindo o botão de faísca

Para bocas equipadas com ignição automática, basta premir e rodar o botão para o símbolo *

O sistema de ignição (isqueiro) continuará a gerar faíscas enquanto o botão de comando estiver a ser premido.

Se o queimador não acender em 5 segundos, rodar o botão para a posição 0 e repetir a operação.

Para os modelos equipados com torneira de segurança (que corta o fluxo de gás quando a chama se extingue acidentalmente) os queimadores são acesos como descrito anteriormente, mas deve ter-se o cuidado de **manter o botão premido durante 5 ou 6 segundos após o acendimento.**

Este tempo permite ao dispositivo de segurança activar-se e que a chama permaneça acesa.

Atenção: Antes de ligar a placa a gás, deverá certificar-se de que os queimadores e os espalhadores estão correctamente instalados.

Para garantir uma melhor utilização dos queimadores, recomendamos a utilização de tachos e panelas com diâmetros adequados ao queimador escolhido (ver fig. pag. 51-52):

Tipo de placa	Tipo de queimador	Ø pan. / pot (cm)
A;B;C;D;E;F;G;H;l.	Queimador frontal dx	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;H;l.	Queimador frontal sx	12÷18
A;B;C;D;E;F;G;	Queimador traseiro dx	18÷24
H;l.	Queimador traseiro dx	24÷26
A;B;C;D;	Queimador traseiro sx	24÷26
E;F;G;H;l.	Queimador traseiro sx	18÷24
E	Queimador central	24÷28
F	Queimador central	24÷28 pan. Max 18,5x33; min 15x24
H	Queimador radiante central cx	não colocar as mãos em cima do queimador radiante

Se os recipientes a utilizar apresentarem um diâmetro muito reduzido (cafeteiras, chaleiras, etc.) regule a chama de modo a que esta toque no fundo do recipiente sem, no entanto, sair pelos lados. Nunca utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.

ADVERTÊNCIA: Em caso de a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligar o botão e esperar no mínimo 1 minuto até voltar a acender o queimador.

Antes de fechar a tampa, a fim de proteger o vidro temperado de variações térmicas bruscas, espere sempre que as placas eléctricas e os queimadores arrefeçam.

Se, com o passar do tempo, as torneiras do gás ficarem perras é necessário lubrificá-las. **Trata-se de uma operação que só deve ser levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.**

Alguns modelos estão equipados com um pequena espécie de frigideira para bifes. Este equipamento só pode ser utilizado no queimador médio SEMIRÁPIDO.

As placas equipadas com um anel eléctrico de pequenas dimensões (Ø 80 mm) também estão equipadas com uma armação em metal fundido que só deve ser utilizada em conjunto com o anel eléctrico. **A armação de ferro fundido não pode ser utilizada com os queimadores a gás.**

Atenção Só deverá utilizar a placa depois de ter lido o capítulo relativo à escolha dos recipientes correctos para serem utilizados com a sua placa, ou seja, o capítulo intitulado "Utilização de placas eléctricas".

INSTRUÇÕES PARA UTILIZAR A ZONA PARA GRELHAR (vêr fig. D)

Fig 10 - Posição de descanso

- Quando não estiver a utilizar a zona de grelhar deverá deixá-la como se apresenta na figura 10.

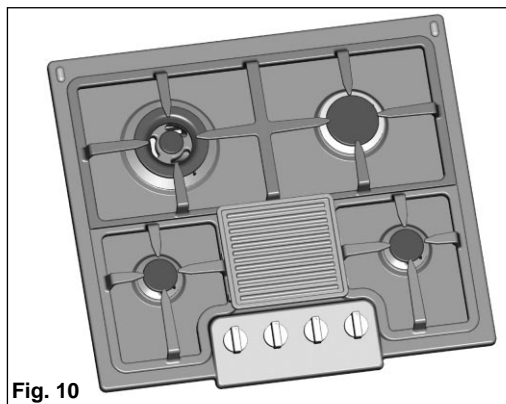
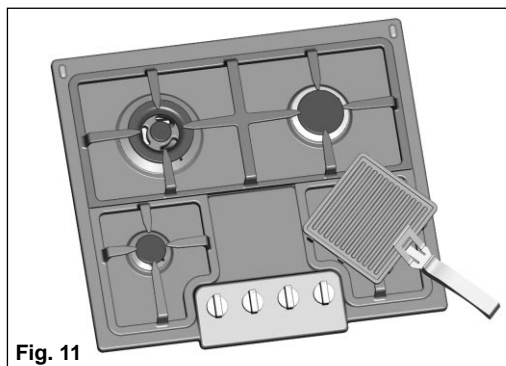


Fig 11 - Posição da zona para grelhar quando vai ser utilizada

- A zona de grelhar deverá ser colocada num dos dois queimadores da frente. A posição correcta, como apresenta a figura 11, é assegurada pela sua correcta colocação no suporte.
- A zona de grelhar foi desenhada apenas para o contacto directo com os alimentos, não devendo ser utilizada para panelas, máquinas de café, entre outros.
- **Atenção:** Durante a sua utilização, esta zona de grelhar atinge elevadas temperaturas. **Por isso, é essencial que utilize apenas a pega para a mover como apresenta a figura 11.**



INSTRUÇÕES DA GRELHA (vêr fig. G)

A grelha deve ser colocada sobre o queimador central, o posicionamento correcto como apresenta a figura 12 é conseguido pelo correcto encaixe da grelha na placa.

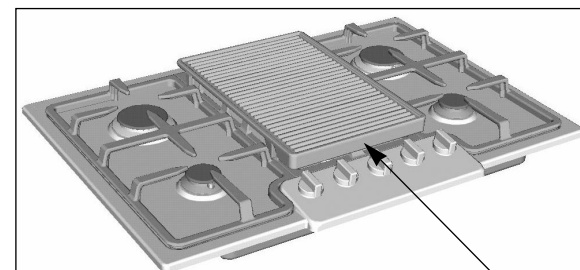
Esta grelha foi concebida para a confecção directa de pedaços de comida, nunca pratos, chaleiras ou afins.

ATENÇÃO

Esta grelha atinge elevadas temperaturas durante sua utilização, pelo que, dever-se-á assegurar do seu arrefecimento depois da sua utilização.

A sua frequente utilização, pode causar uma descoloração na base da grelha, o que é oerfeitamente normal e não altera absolutamente nada o bom funcionamento da placa.

Posicionamento correcto de grelha



A grelha deve ter a face virada para a frente de placa

Fig. 12

Posicionamento incorrecto de grelha

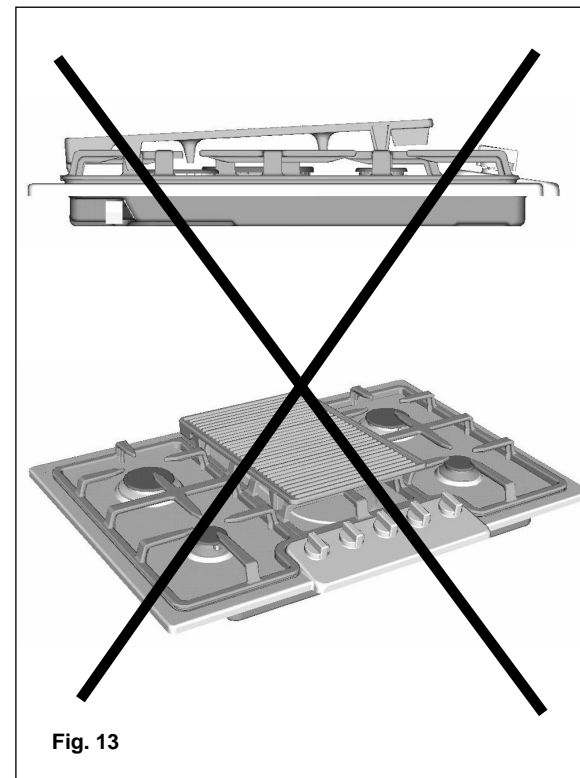


Fig. 13

UTILIZAÇÃO DAS CHAPAS ELÉCTRICAS OU CERAMICÂS

Para uma melhor utilização das chapas eléctricas e um menor consumo de energia é recomendável regular a posição dos botões de comando das chapas de acordo com os dados da tabela que se segue:

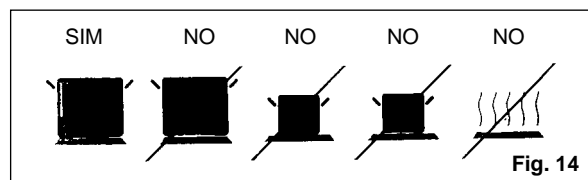
indicador de Potência	ingredientes	Níveis de calor dos discos	Níveis de calor das placas cerâmicas
DESLIGADO		0	0
MUITO BAIXO	Para manter um cozinhado quente, derreter manteiga, chocolate, etc.	1	/
BAIXO	Para cozinhar um prato a lume brando, para fazer molho béchamel, para guisados, arroz doce, ovos estrelados, etc.	2	1
MODERADO	Legumes secos, alimentos congelados, fruta, ferver água, etc.	3	2
MÉDIO	Para cozer maçãs a vapor, legumes frescos, massas, crepes, peixes, etc.	4	3
ALTO	Para cozinhar pratos a lume mais forte, para fritar omeletes, para cozinhar bifés, tripas, etc.	5	4
MUITO ALTO	Bifes, escalopes, frituras, etc.	6	/

A luz indicadora do funcionamento dos discos é independente do indicador da potência. Nas placas vitrocerâmicas a luz indicadora do calor residual liga-se até atingir a temperatura pretendida e desliga-se quando o calor vai diminuindo.

O funcionamento da chapa é assinalado pelos indicadores específicos.

O anel eléctrico da placa (Ø 80 mm), no caso das placas equipadas com este anel, é comandado com o botão **0/I**; esta placa tem uma regulação fixa da temperatura.

Sempre que utilizar as placas eléctricas, utilize somente recipientes de fundo perfeitamente plano e com o diâmetro similar ao da placa escolhida, mas nunca inferior a este (fig. 14). Seque bem o fundo dos recipientes, evite derramar os líquidos em ebulição e não deixe nunca as placas acesas sem um recipiente, cheio ou vazio, em cima.



(Placas cerâmicas ou similares): ATENÇÃO - caso encontre alguma racha na placa, deverá desligá-la de imediato para prevenir um eventual choque eléctrico.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação, desligue sempre a ficha da tomada de corrente ou desligue o aparelho da corrente por meio do interruptor geral da instalação eléctrica.

Espere sempre que a placa arrefeça antes de proceder a qualquer limpeza.

Limpe as peças esmaltadas, envernizadas ou cromadas com água morna e sabão ou detergente líquido não abrasivo.

Para as peças de aço inoxidável, utilize um algodão ou um pano embebido em óleo de vaselina ou de sementes. Limpe e passe com álcool.

Nunca utilize produtos abrasivos, detergentes corrosivos, branqueadores e ácidos na limpeza.

Não deixe substâncias ácidas ou corrosivas (sumo de limão, vinagre, etc.) em cima das peças esmaltadas, envernizadas ou de aço inoxidável.

Limpe os queimadores com água e sabão: se quiser recuperar o seu brilho original, limpe-os com produtos específicos para ligas de alumínio.

Depois de limpar os queimadores, seque-os bem e torne a colocá-los nos seus sítios correspondentes.

Certifique-se sempre de que os queimadores ficaram correctamente montados, já que uma montagem incorrecta pode ser causa de graves anomalias na combustão.

(PARA TODAS AS PLACAS): ATENÇÃO - Não utilize máquinas a vapor para limpar as tampas.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se o seu electrodoméstico não estiver a funcionar nas devidas condições, e antes de recorrer aos Serviços de Assistência Técnica autorizados, verifique se:

- a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente
- o fluxo de gás seja regular e os tubos de borracha não estejam dobrados em nenhum ponto.

Em caso de não conseguir descobrir a causa do mau funcionamento:

- desligue o electrodoméstico, não o manipule e chame os Serviços de Assistência Técnica.

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia que lhe permite desfrutar gratuitamente dos Serviços de Assistência Técnica.

Grelhas cromadas e queimadores

As grelhas cromadas e os queimadores têm tendência para escurecer com o uso.

Este é o fenómeno natural e inevitável, mas não põe de forma alguma, em perigo, o funcionamento da placa.

TAMPA

A tampa está disponível como acessório opcional.

Não é possível fechar a tampa com comida na grelha da placa.

(Placas com tampa): ATENÇÃO - Nunca deverá haver um derrame de líquidos na tampa da placa. Assegure-se de que, caso aconteça algum derrame de líquidos na placa, esta deverá ser limpa antes de a abrir para que não vá nenhum líquido para as partes eléctricas.

ATENÇÃO - Assegure-se de que a superfície da placa está fria, antes de voltar a baixar a tampa, pois caso contrário o vidro desta pode partir-se com o calor.

Antes de fechar a tampa, a fim de proteger o vidro temperado de variações térmicas bruscas, espere que as placas eléctricas e os queimadores arrefeçam.
Antes de remover o tampo, certifique-se que a mesmo se encontra limpo.