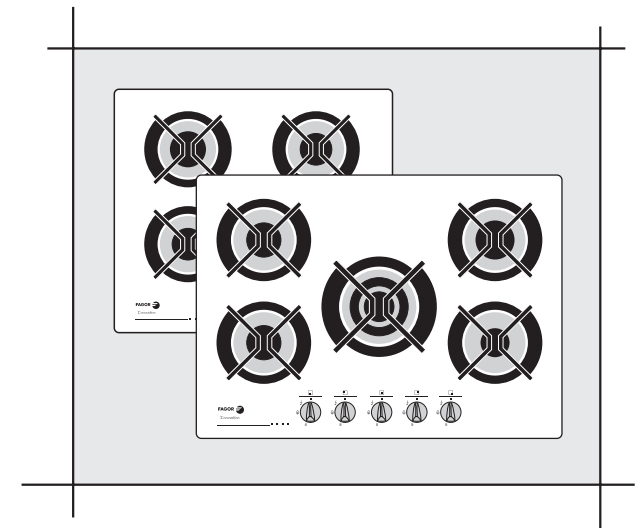


PLACAS DE ENCASTRE
CHAPAS DE FOGÃO
TABLES ENCASTRABLES

5CFI-4G
5CFI-4GL
5CFI-4GL B
5CFI-4GLS
5CFI-5GL



MANUAL DE INSTALACION E INSTRUCCIONES.....	3
INSTRUÇÃO DE SERVIÇO E DE UTILIZAÇÃO.....	22
GUIDE D'UTILISATION.....	41



Cet appareil porte le symbole d'interdiction de jeter des déchets dans le conteneur public conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC



Ce marquage informe qu'après la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être mis en place avec d'autres déchets venant de lieu d'habitation. L'utilisateur est obligé de le porter aux unités chargées de la collecte de l'équipement électrique et électronique consommé.

Une attitude appropriée à l'égard de l'équipement électrique et électronique consommé contribue à éviter les conséquences nocives pour la santé des gens et pour l'environnement naturel qui peuvent résulter du stockage et du traitement non approprié de ces appareils.

Estimados Clientes!

Acaban de adquirir una placa de cocción de gas destinada a ser encastrada en la mesa de trabajo de cocina.

Gracias a las modernas soluciones técnicas y a sus valores estéticos la placa de gas se integra con armonía en el interior de cualquier cocina, permitiendo diseñar dicho interior en función de las necesidades y gustos del usuario.

La placa no dispone de control. Está adaptada a trabajar con un panel de control adecuado o un horno de nuestra empresa.

La placa está provista de quemadores de gas con encendido integrado en los mandos de los grifos de gas.

Los quemadores garantizan estabilidad total de la llama, por lo que la llama no se apaga incluso cuando es pequeña.

La placa está también provista de grifos con seguridad corte de gas, que corta la alimentación de gas a todos los quemadores en caso de extinción de la llama, causada por ejemplo por un desbordamiento accidental o una corriente de aire.

La superficie en vidrio tiene altos valores estéticos y es fácil mantenerla limpia.

Antes de empezar a utilizar este aparato le rogamos lea cuidadosamente las presentes instrucciones, que incluyen las recomendaciones e indicaciones para el uso correcta de la placa.

Les damos gracias por la compra de nuestro producto y les deseamos mucha satisfacción de su uso.

FAGOR

CONTENIDO

DESCRIPCION GENERAL.....	5
INSTALACION	8
UTILIZACION DE LOS QUEMADORES	14
SELECCION DE RECIPIENTES	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
ANOMALIAS EN EL TRABAJO DE LA PLACA	19
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	20

Advertencias:

- Antes de empezar a utilizar el aparato rogamos lea atentamente el presente manual de instrucciones.
- Instale el aparato después de 8 horas de su previo reposo en la cocina.
- La placa de gas ha sido fabricada conforme con los requisitos de la I clase de protección contra choque eléctrico y requiere conexión a una instalación provista de un circuito de protección externo que funcione correctamente.
- La conexión a la instalación de gas deberá ser efectuada exclusivamente por un autorizado especialista en instalación de aparatos de gas, el hecho que deberá ser confirmado en la hoja de garantía del producto. ¡Falta de dicha confirmación significará la invalidación de la garantía!
- Antes de la instalación asegúrese de que el tipo de gas disponible sea compatible con los ajustes de fábrica del aparato. La información del tipo de gas se encuentra en la placa de características del aparato.
- El lugar de instalación del aparato debe disponer de una eficiente ventilación de admisión y evacuación de aire. Mantenga las rejillas de ventilación siempre abiertas o instale un sistema de ventilación forzada (campana de extracción).
- Queda prohibido realizar cualquier reparación por su propia cuenta bajo el rigor de pérdida de derechos de garantía.
- En caso de producirse alteraciones en el trabajo del aparato póngase en contacto con el servicio de atención técnica indicado por el fabricante del aparato.

PERTURBACIONES DU FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

- pendant l'utilisation de la table peuvent avoir lieu des perturbations de son fonctionnement. Certaines petites pannes peuvent être réparées par l'utilisateur d'après les consignes décrites dans le tableau 4.
- Durant la période de garantie, toutes les réparations sauf celles qui ont été mentionnées ci-dessous, devraient être effectuées par le Service habilité.
- Après l'expiration de la période de garantie, l'utilisateur devrait demander le service de faire les révisions périodiques de l'appareil.

Tableau 3

Constat	Causes	Comment procéder
Le brûleur n'allume pas le gaz	Obstruction des trous de flamme dans le brûleur	- fermer les robinets des brûleurs - fermer le robinet pour couper l'installation devant la table - aérer la pièce - retirer les éléments du brûleur et les nettoyer, en regardant si les trous de flamme sont dégagés - remonter correctement tous les éléments du brûleur et essayer d'allumer
	L'injecteur du brûleur bouché (débordé)	- retirer tous les éléments du brûleur, - nettoyer l'injecteur et déboucher éventuellement avec un filet fin en cuivre (il est interdit d'utiliser le filet en acier et élargir le trou)
La bougie d'allumage n'allume pas le gaz (il n'y a pas d'étincelles)	Disjonction du circuit d'installation électrique	- vérifier le fusible de l'installation interne, s'il est brûlé, il faut le changer.
	Brûleurs et/ou bougie d'allumage	- nettoyer et bien sécher les brûleurs et les bougies d'allumage

Attention:

1. Si, après avoir effectué les opérations énumérées, l'appareil ne fonctionne pas, il faut avertir le service autorisé le plus proche.
2. Il ne faut pas utiliser la table endommagée avant qu'elle ne soit pas réparée par le personnel de service qualifié.
3. En cas d'un arrêt prolongé du fonctionnement de l'appareil il faut bien nettoyer et fermer le robinet avant la table et retirer la prise du cordon d'alimentation de la prise de courant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer les brûleurs il faut retirer les chapeaux 1 et les têtes 2 (fig.16), les laisser tremper à l'eau chaude avec le produit, ensuite laver chaque pièce séparément.
- On peut laver le chapeau à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce, la tête – avec une brosse plastique ou une brosse métallique douce. Pour déboucher les trous du passage de flammes on peut utiliser un filet en acier. Après avoir lavé il faut vérifier si les trous de passage de flammes sont bien dégagés.

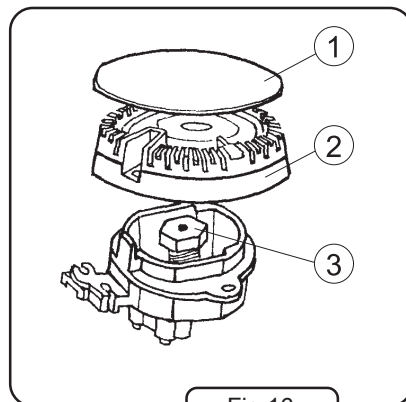


Fig.16

- Le corps du brûleur doit être toujours propre, particulièrement près des injecteurs. L'encrassement des injecteurs 3 (fig.16) peut finalement les boucher, et par conséquent la flamme des brûleurs sera faible ou disparaîtra complètement. Pour nettoyer les injecteurs il faut les nettoyer avec un pinceau trempé dans le dissolvant (fig.17).

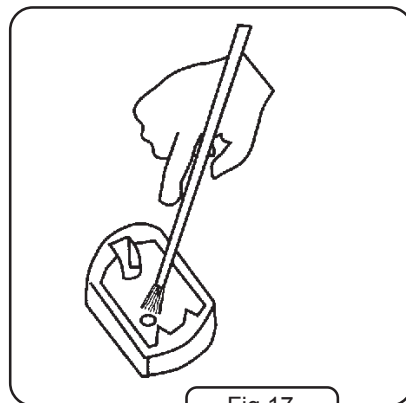


Fig.17

- Bien essuyer des brûleurs propres et secs, parce que s'ils sont humides ils peuvent ne pas allumer le gaz ou provoquer sa mauvaise combustion. Après avoir essuyé, il faut remonter les éléments des brûleurs selon l'ordre contraire à l'ordre du démontage. Il faut éviter à détruire les bougies d'allumage et les extrémités des thermocouples.

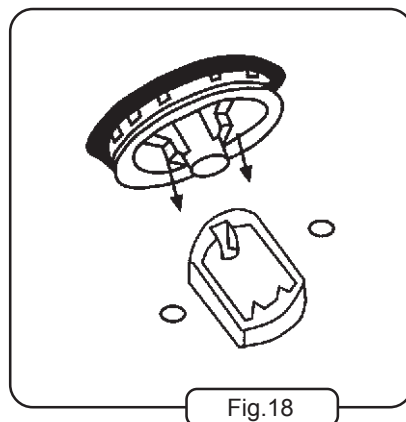


Fig.18

DESCRIPCION GENERAL

DESTINACION DEL PRODUCTO

Las placas de gas están provistas de un sistema de control integrado y están preparadas para su integración en los muebles de cocina. Han sido diseñadas exclusivamente para uso doméstico y preparación de alimentos. ¡No está permitido su uso con otros fines!

DATOS TECNICOS

Tabla 1

Características		Tipo				
		5CFI-4G	5CFI-4GL	5CFI-4GLB	5CFI-4GLS	5CFI-5GL
Dimensiones de la placa [mm]	ancho	594	594	594	594	700
	profundo	520	520	520	520	575
	alto	41	41	41	41	44
Tensión nominal de alimentación		1N ~ 230V 50Hz				
Número de quemadores de gas [unidades]	quemador pequeño Ø 45 mm / 1,0 kW	1	1	1	1	1
	quemador mediano Ø 65 mm / 1,75 kW	2	2	2	2	2
	quemador grande Ø 91 mm / 3,0 kW	1	1	1	1	1
	quemador triple corona Ø 125 mm / 3,6 kW	–	–	–	–	1
Encendido eléctrico de chispas incorporado en los mandos		–	•	•	•	•
Seguridad corte de gas		–	–	–	•	–
Mesa de trabajo		de vidrio, negra	de vidrio, negra	de vidrio, blanca	de vidrio, negra	de vidrio, negra

Las placas están preparadas para alimentación con los siguientes gases combustibles:

- gas natural G20 20 mbar
- B/P G30 29/37 mbar

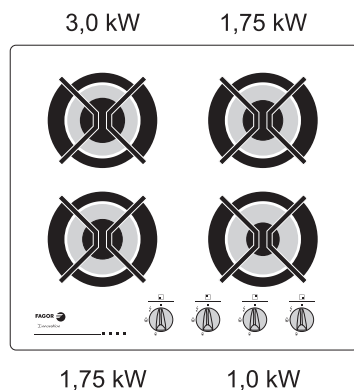
Tabla 2 Diámetros de inyectores [mm]

Tipo de gas	Quemador pequeño	Quemador mediano	Quemador grande	Quemador triple corona
G20	0,72	0,97	1,15	1,85
B/P	0,50	0,65	0,75	0,96

DESCRIPCION GENERAL

MODELOS DE PLACAS DE GAS

5CFI-4G, 5CFI-4GL, 5CFI-4GL B, 5CFI-4GLS
(4 quemadores de gas)



5CFI-5GL
(5 quemadores de gas)

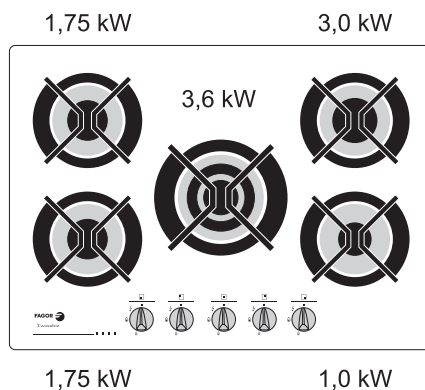


Fig. 1

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

El aparato deberá ser operado exclusivamente por personas adultas; no permita que los niños manejen los mandos o jueguen con la placa.

- El aparato debe ser instalado de acuerdo con las regulaciones en vigor y las recomendaciones incluidas en el presente manual. No debe instalarse cerca de objetos inflamables, por ejemplo cortinas, toallas, etc.
- Tras apagar el aparato los quemadores, la placa eléctrica, la parrilla y los recipientes con alimentos mantienen su alta temperatura durante un tiempo bastante largo. Preste atención especial a los niños. Manténgalos siempre alejados del aparato y no les permita tocar los recipientes que están en la placa.
- Mantenga los cables de conexión de otros aparatos electrodomésticos utilizados durante la operación de la placa alejados de los quemadores calientes y de la placa eléctrica.
- Utilice guantes de protección para quitar los recipientes con alimentos de la placa.
- No sitúe recipientes deformados o inestables en las parrillas, porque éstos podrán caerse y derramar los alimentos sobre los quemadores y la placa.
- No deje el aparato con los quemadores encendidos sin supervisión, en particular a la hora de freír, dado que la grasa sobrecalentada es fácilmente inflamable.
- Antes de quitar los recipientes de los quemadores disminuya la llama o apáguela completamente.
- No utilice placa para calentar habitaciones.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer la table il faut retirer les grilles et les éléments des brûleurs
- La surface émaillée du corps des brûleurs doit être nettoyée avec un chiffon ou une éponge mouillée à l'eau chaude et un produit doux, ne pas mouiller trop. Les salissures importantes peuvent être enlevées à l'aide des produits spécifiques pour le nettoyage des cuisines.
- Ne pas laisser entrer l'eau sous la table pendant le nettoyage. En plus, il faut surveiller à un bon nettoyage de la surface de la table, particulièrement le corps autour des brûleurs. Cela est essentiel parce que pendant l'exploitation normale de l'appareil, les encrassements qui s'accumulent dans le jeu entre les têtes des brûleurs et le corps des brûleurs détériorent la combustion du mélange du gaz.
- Laisser tremper les grilles encrassées à l'eau chaude avec le produit, et ensuite les laver et les essuyer à sec.

Nettoyage des tables verre :

- pour enlever les résidus de la nourriture il est préférable d'appliquer une pelle en bois ou une raclette spécifique (fig.15) en faisant attention de ne pas rayer la surface de la table.
- Les objets susceptibles de fondre tels que : aluminium ou plastique doivent être éloignés des brûleurs. Si ces objets fondent il faut les enlever immédiatement de la surface de la table (quand ils sont encore chauds). Il faut faire la même chose si la table est couverte de la nourriture contenant du sucre. Sur la surface de la table chaude le sucre fond très vite ce qui par conséquent peut faire apparaître les tâches permanentes. Le changement de teinte de la table perturbe son bon fonctionnement.
- Après avoir lavé la table, on peut utiliser un produit d'entretien p.ex. CERA FIX.

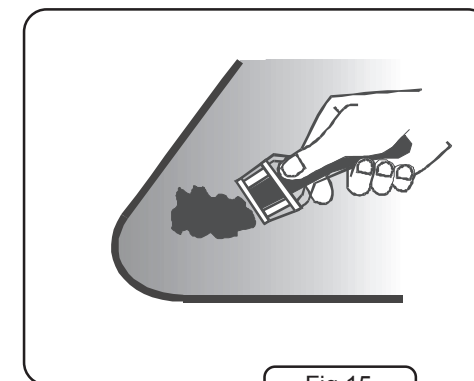


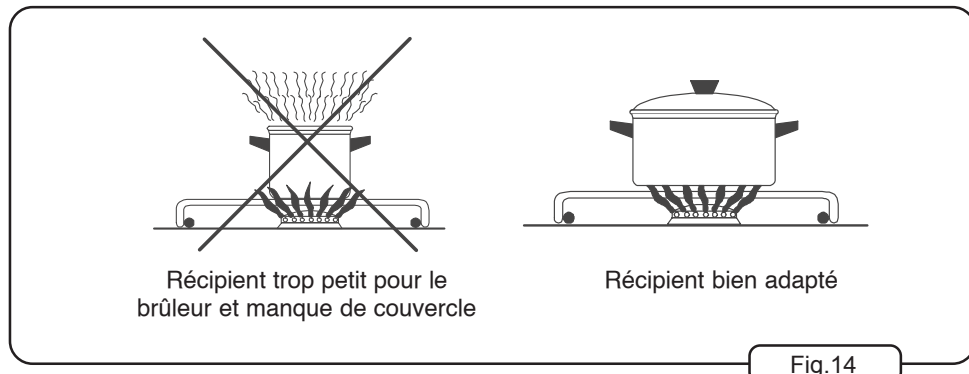
Fig.15

NETTOYAGE DES BRULEURS

Les brûleurs à gaz, les bougies d'allumage et les extrémités des thermocouples doivent être nettoyés à chaque fois que la nourriture déborde sur la table, et aussi d'une façon périodique, en enlevant des dépôts et des encrassements.

CHOIX DES RECIPIENTS

- les récipients de cuisson posés sur la table de gaz ne devraient pas être trop hauts, la hauteur optimale devrait correspondre au 2/3 du diamètre de fond.
- Seulement de propres et secs récipients sont un bon conducteur de la chaleur.
- Pendant la cuisson, les récipients devraient être couverts par des couvercles ce qui évitera l'accumulation de la quantité excessive des fumées dans la cuisine.



- Diamètres minimum des récipients pour les brûleurs concernés
 - pour le brûleur petit Ø 90 mm
 - pour le brûleur moyen Ø 120 mm
 - pour le brûleur grand Ø 140 mm
 - pour le brûleur double Ø 180 mm

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention :
Avant de laver et nettoyer l'appareil, retirez la prise du cordon d'alimentation.

CONSIGNES GÉNÉRALES

Pour maintenir l'appareil en bon état technique et pour garder l'aspect esthétique, il faut nettoyer la table régulièrement.

- ne pas nettoyer la table et les manettes avec les produits à gros grains susceptibles de rayer les surfaces, les objets tranchants, les éponges métalliques, les produits en poudre et les produits chimiques agressifs.

DESCRIPCION GENERAL

- En caso de fugas de gas HAY QUE:
 - cerrar inmediatamente la válvula de instalación de gas o en la bombona de gas,
 - ventilar bien el local,
 - llamar a Urgencias de Gas.
- Durante este tiempo ¡ESTA PROHIBIDO!
 - encender fósforos, fumar cigarillos,
 - encender o apagar aparatos eléctricos (por ejemplo radio, timbre, interruptores de alumbrado) o dispositivos mecánicos que produzcan chispas.
- En caso de inflamación de gas presente por fuga en la válvula en la bombona de gas HAY QUE:
 - echar una manta mojada en la bombona para enfriarla,
 - cerrar la válvula de la bombona.

¡¡¡ESTA PROHIBIDO EL USO DE BOMBONAS DEFECTUOSAS!!!

- Es necesario avisar el servicio de atención técnica autorizado sobre la avería.
- ESTA PROHIBIDO:
 - poner un recipiente grande sobre dos quemadores a la vez,
 - utilizar la placa en un lugar donde no haya ventilación eficiente,
 - efectuar modificaciones propias en la placa, tales como su adaptación a otro tipo de gas, cambios en la instalación eléctrica y de gas, etc. Cualquier modificación de este tipo supone un riesgo para el usuario
 - efectuar reparaciones por su propia cuenta,
 - utilizar el aparato con cable o clavija defectuosos,
 - permitir el uso de la placa por niños o personas que no conozcan el presente manual de instrucciones.

El fabricante declina toda la responsabilidad por los eventuales danos personales y materiales que resulten de la manipulación inadecuada de la placa de gas, de su uso no conforme a su destinación o una actuación no conforme al manual de instrucciones.

INSTALACION

INSTRUCCIONES GENERALES

El fabricante declina toda responsabilidad por los danos que hayan resultado de no cumplir con las normas y regulaciones vigentes o de la conexión de la placa por una persona no autorizada.

1. La cocina donde se va a instalar el producto tiene que cumplir con unos requisitos determinados.

Por lo tanto, dicho local debería tener:

- volumen adecuado, que garantice que la carga térmica proveniente de los aparatos de gas no sobrepase 930 W/m³,
 - altura mínima de 2,2 m,
 - eficiente ventilación de admisión y evacuación de aire (intercambio mínimo de 1,5 de volumen de aire en una hora),
 - en caso de que no haya ventanas, admisión de aire garantizada por unos huecos en los muros exteriores de superficie mínima de 0,016 m²,
 - evacuación de los productos de combustión garantizada, por ejemplo por un eficiente conducto de chimenea de lado mínimo de 0,14 m.
2. Para disminuir la influencia negativa de corrientes de aire en el funcionamiento de los quemadores no se debe instalar la placa en la línea ventana-puerta.
 3. El aparato deberá instalarse en la mesa de trabajo de altura no mayor a 850 mm. La pared adyacente a la placa estará hecha de materiales incombustibles (fig. 2).

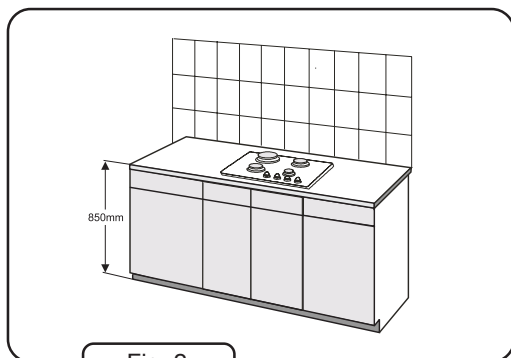


Fig. 2

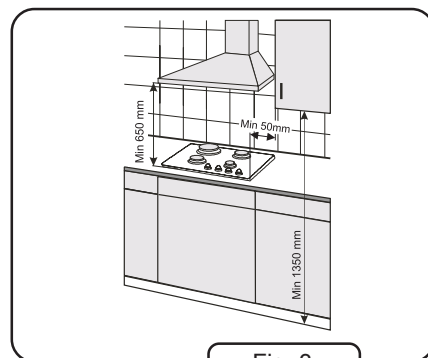




Fig. 3

4. Por encima del aparato debe haber un espacio libre para la evacuación de vapores siendo efectos de cocción. La distancia entre la campana extractora y la placa deberá ser de 650 mm como mínimo (fig. 3).
5. Está prohibido colgar armarios de cocina directamente por encima de la placa. La distancia mínima entre los bordes laterales de la placa y los bordes laterales de los armarios de cocina será de 50 mm como mínimo (fig. 3).

UTILISATION DES BRULEURS

REGLAGE DE LA FLAMME

- on peut ouvrir le débit du gaz des brûleurs à l'aide des manettes des robinets de gaz.
- La flamme ne devrait pas dépasser le fond du récipient, elle devrait se répartir sur 2/3 de sa surface. En utilisant les brûleurs de cette façon on économise la consommation du gaz et la flamme ne salit pas de récipient.
- La taille de la flamme dépend de la position de la manette (fig.16). On utilise la flamme maximum jusqu'au moment de la portée à l'ébullition du repas, pour continuer la cuisson il est préférable d'utiliser la flamme minimum (éconergique). Le réglage de la flamme se fait seulement entre les positions  et .

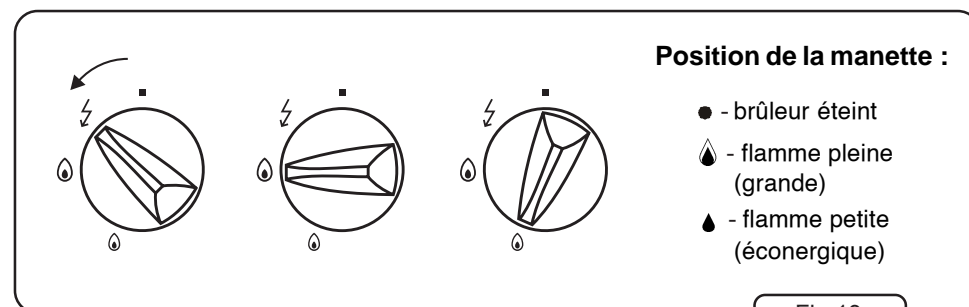



Fig.13

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

Allumage des brûleurs

- appuyer sur la manette jusqu'à la butée, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le régler en position  et maintenir la manette appuyée pour faire apparaître la flamme ;
- après l'allumage du gaz, libérer la manette ; le brûleur devrait rester allumé,
- après l'allumage du gaz (modèles avec sécurité) maintenir la manette appuyée environ 10s pour déclencher le système de sécurité.
- En cas d'extinction de la flamme du brûleur, répéter les opérations encore une fois en maintenant le brûleur enfoncé environ 5s plus longtemps.
- Régler la taille de la flamme souhaitée

Extinction des brûleurs

- Pour éteindre le brûleur il faut tourner les manettes des robinets gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position zéro.

Distribution du gaz liquide par la bouteille

Avant d'allumer le premier brûleur il faut ouvrir la vanne de la bouteille gaz, après, procéder comme on l'a décrit avant.

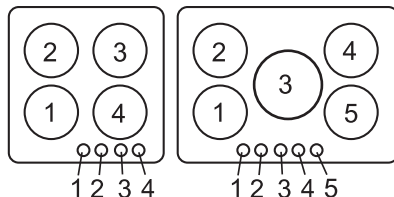
En coupant l'alimentation gaz avant d'éteindre le dernier brûleur il faut :

- fermer la vanne de la bouteille de gaz,
- après l'extinction de la flamme fermer le robinet de ce brûleur.

Pendant que la table n'est pas utilisée, la vanne de la bouteille gaz devrait être fermée.

UTILISATION DES BRULEURS

Avant d'allumer le brûleur il faut s'assurer que la manette que l'on souhaite de tourner correspond bien au brûleur que l'on veut allumer.



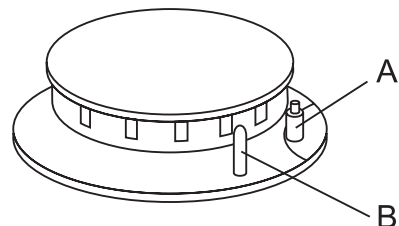
REGLES D'EXPLOITATION

UTILISATION DES BRÛLEURS

- Il ne faut pas retirer les grilles et placer des récipients directement sur les brûleurs
- Ne pas ouvrir la vanne d'installation gaz ou la vanne de la bouteille sans s'assurer que tous les robinets sont fermés.
- Surveiller que les extrémités des bougies d'allumage et des thermocouples soient toujours propres et sèches ce qui va leur assurer un bon fonctionnement.
- Ne pas toucher aux brûleurs, à la plaque électrique qui reste chaude, aux grilles et aux récipients.
- Ne pas taper sur les robinets, les brûleurs, la plaque électrique, les bougies d'allumage et les extrémités des thermocouples.
- Ne pas laisser déborder les plats des récipients sur les brûleurs et la plaque électrique.
- En cas des tables avec sécurité gaz, il ne faut pas oublier **qu'après avoir allumé le gaz il faut rester appuyé sur la manette** enfoncée environ 10s pour déclencher le système de sécurité.
- Ne pas surcharger les grilles

Pour utiliser les brûleurs d'une façon conforme et éconergique il faut:

- régler la taille convenable de la flamme
- un bon choix des récipients.



A – Bougie d'allumage
B – Extrémité du thermocouple

Brûleur gaz avec bougie d'allumage et sécurité gaz

Fig.12

INSTALACION

MONTAJE DE PLACA DE GAS

1. Antes de proceder al montaje verifique todas las dimensiones de la placa y el agujero en la mesa de trabajo donde va a instalarse la placa.

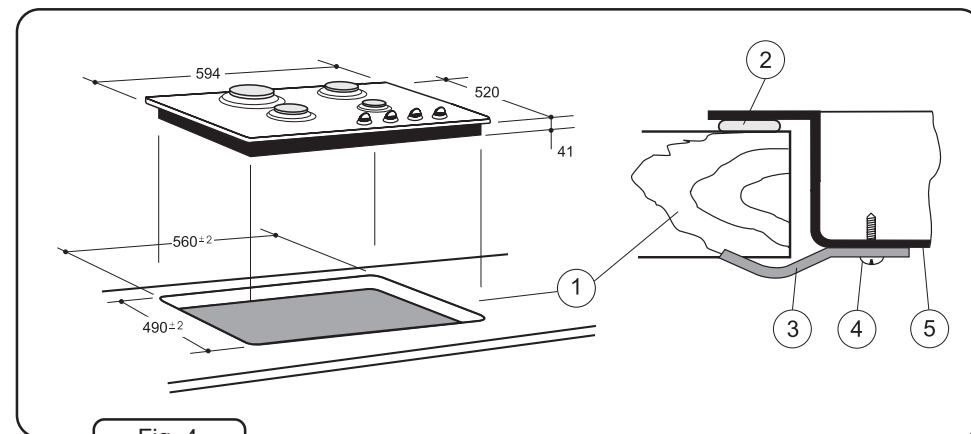


Fig. 4

2. Corte un agujero rectangular de dimensiones 490 x 560 [mm] en la mesa de trabajo (fig. 4).
3. Retire el papel de protección de la junta.
4. Coloque la placa boca abajo y pegue la junta 2 en todo su perímetro (fig. 4 y 5).
5. Tras haber pegado la junta coloque la placa en el hueco en la mesa de trabajo 1 presionando bien para que la junta 2 esté bien adherida a la mesa de trabajo.
6. Amarre la placa en la mesa de trabajo 1 por la parte inferior, sirviéndose de enganches 3 y tornillos 4, los cuales encontrará en la bolsa de accesorios.
7. Por debajo de la mesa de trabajo instale estante "A" (fig. 6), asegurando de esta forma que el usuario no toque por casualidad la placa caliente por la parte inferior. Una vez instalada la placa en la mesa de trabajo se fijará el estante.

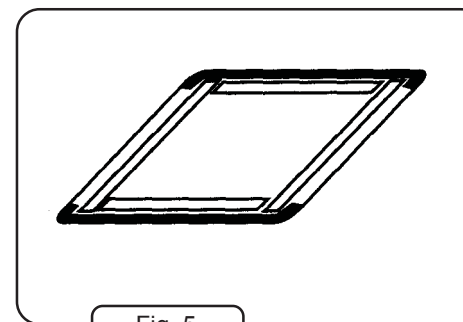


Fig. 5

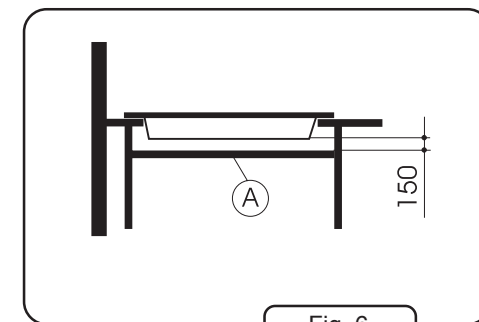


Fig. 6

INSTALACION

CONEXION DE LA PLACA A LA INSTALACION DE GAS

Una vez empotrada la placa en el mueble se procederá a su conexión a la instalación de gas interior.

Advertencias:

1. Conexión de la placa a la instalación de gas debe efectuarse cumpliendo las regulaciones en vigor.
2. Las operaciones relacionadas a la conexión de la placa a la instalación de gas, ajuste de los grifos y cambio de inyectores deben ser realizadas por personas autorizadas exclusivamente.
3. ¡Es imprescindible que antes de proceder a la instalación el grifo de gas esté cerrado!
4. Una instalación hecha mal y demasiado tensada puede causar trabajo incorrecto de la placa, e incluso dano de la placa o la instalación de alimentación de gas.
5. El fabricante declina toda responsabilidad por los danos del aparato o de la instalación de gas en el local, derivados de una conexión imperfecta.

La placa de gas está provista de un racor de tubo de diámetro 1/2". Al dicho racor hay que conectar el gas, utilizando los accesorios adecuados.

CONEXION DE GAS NATURAL

Para conectar la placa al gas natural es necesario utilizar un codo con junta y estancar la rosca cónica utilizando cinta de teflón (en la salida).

Es posible conectar la placa a la instalación interior de forma rígida o sirviéndose de un tubo metálico flexible.

La forma de conectar se puede observar en fig. 7.

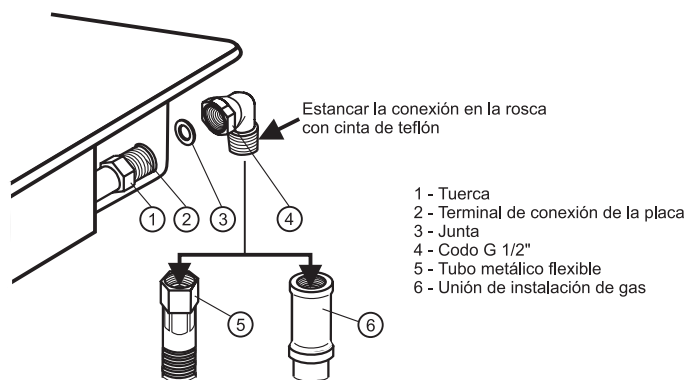


Fig. 7

INSTALLATION

pression de gaz, dans ce cas le réglage de la flamme la plus réduite doit se faire à la basse pression dans l'installation de sorte que le brûleur ne s'éteigne pas pendant l'utilisation normale.

- après avoir réglé les robinets, remonter les manettes et éteindre la flamme.

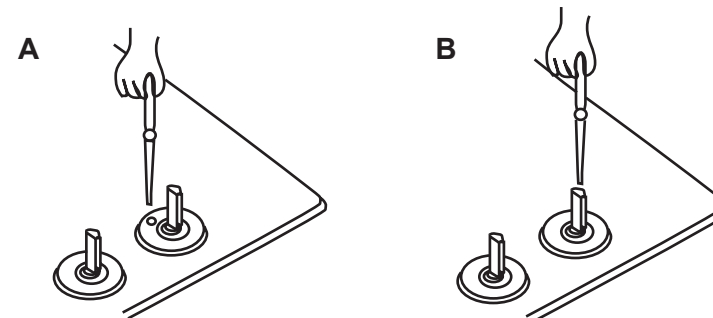


Fig.10

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

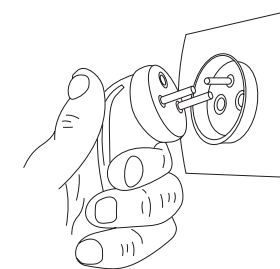
L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation sans prise.

Attention :

1. **Seul l'installateur électricien habilité est autorisé à brancher la prise de courant mâle au cordon d'alimentation.**
2. **L'utilisateur devrait avoir un accès facile à la prise de réseau de l'appareil**
3. **Surveillez à ce que pendant l'utilisation de la table le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec les brûleurs chauds**

La table est adaptée à l'alimentation par le courant alternatif de 230V, 50Hz et devrait être branchée à la prise de courant dotée d'un contact de protection correctement connecté.

Le raccordement de la table à la prise sans contact de protection peut provoquer un électrochoc en cas d'endommagement de l'installation électrique de la table.



INSTALLATION

CHANGEMENT DES INJECTEURS

Attention :

1. Avant de changer les injecteurs et de régler des robinets il faut retirer la prise du courant de la prise du réseau d'alimentation.
2. Ne pas dévisser l'aiguille entièrement pendant le réglage des robinets

La table est préréglée pour le gaz et pour la pression indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. En cas de changement de gaz il faut changer les injecteurs et faire le réglage des robinets.

Avant d'exécuter ces opérations il est obligatoire de :

- fermer le robinet pour couper l'installation de gaz ou la bouteille de la table.
- Fermer tous les robinets de la table
- Déconnecter la table du réseau électrique

Ensuite :

- Retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs,
- dévisser les injecteurs qui sont en place avec la clé à l'œil numéro 7 et mettre les neuves selon le tableau 2,
- remonter les têtes et les chapeaux
- faire le réglage des robinets et vérifier l'étanchéité des connexions.

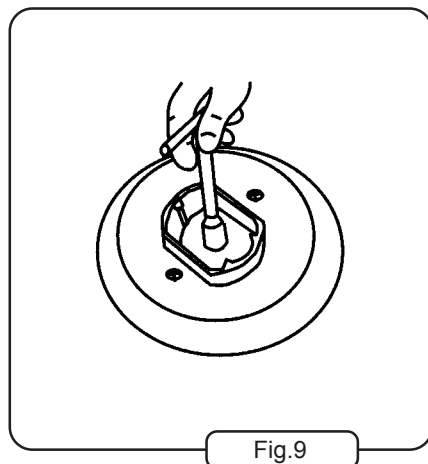


Fig.9

REGLAGE DES ROBINETS

Le réglage du robinet gaz consiste à la mise en position de la flamme minimum du robinet du brûleur.

Pour le faire il faut :

- ouvrir le débit de gaz en tournant la manette et allumer le brûleur concerné,
- mettre la manette en position ▲ – la flamme minimum et ensuite restant dans la même position – la retirer de la tige du robinet,
- mettre le tournevis dans le trou „A” ou le trou de la tige „B” (en fonction du type du robinet – fig.10) et le tourner tout en observant la flamme du brûleur; mettre la flamme à la hauteur qui ne permettra pas l'extinction du feu en cas de courant d'air et lors du passage rapide de la flamme maximum ▼ à la flamme la plus réduite ▲ et vice versa ; le réglage est conforme quand le noyau de la flamme prend une forme conique d'une couleur bleu-verte d'une hauteur environ 2-4 mm
- si dans l'installation de distribution de gaz il y a des changements visibles de la

INSTALACION

CONEXION A BOMBONA DE PROPANO-BUTANO

- No se puede instalar el aparato en sótanos o cualquier otro local donde el suelo se encuentre por debajo del nivel de tierra, dado que el gas líquido es más pesado que el aire y se acumulará en el nivel del suelo.
- La bombona se situará en un lugar fácilmente accesible, en posición vertical y protegida de forma que no se caiga.
- Para conectar el aparato a la bombona se utilizará un tubo flexible.
- Para efectuar la conexión se utilizará un terminal para gas líquido con junta (ver fig. 8).
- Cada vez al conectar la placa a bombona de gas se verificará la estanqueidad por la parte de alta presión, es decir, la estanqueidad de la válvula en la bombona así como la unión del reductor con la bombona y su funcionamiento.
- La estanqueidad de todas las conexiones y de la válvula en la bombona se puede comprobar de forma provisional lubricando dichas zonas con agua jabonosa, bajo la presión de trabajo normal. Aparición de burbujas demuestra fugas de gas.

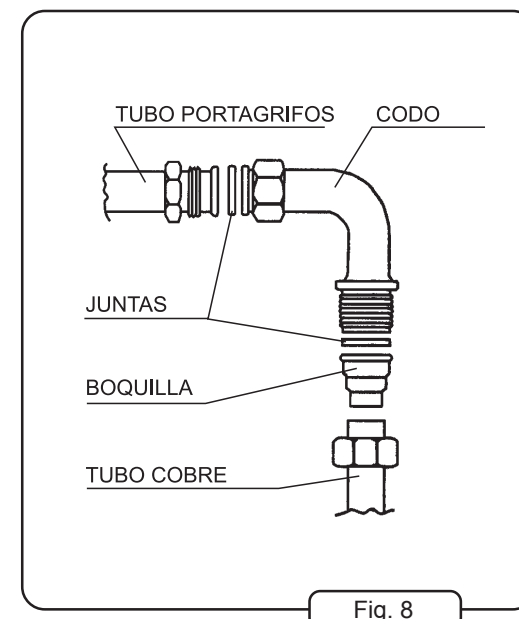


Fig. 8

Nota:

1. Está prohibido verificar la estanqueidad utilizando fuego abierto (por ejemplo fósforos o velas). !Peligro de explosión!
2. Deberá verificar periódicamente (cada seis meses) las condiciones del tubo y la estanqueidad en la unión del mismo con los terminales.

INSTALACION

CAMBIO DE INYECTORES

Nota:

1. Antes de proceder a cambiar los inyectores y ajustar los grifos desenchufe el aparato.
2. Al ajustar los grifos no desenrosque la aguja del todo.

La placa está preparada para el tipo de gas y presión indicados en la placa de características del aparato.

En caso de cambio de gas es necesario cambiar los inyectores y ajustar los grifos.

Antes de proceder a dichas operaciones es absolutamente necesario:

- cerrar el grifo que separa la instalación de gas o la bombona de la placa,
- cerrar todos los grifos de la placa, desenchufar la placa.

A continuación:

- quite las tapas y difusores de gas del quemador,
- desmonte los inyectores utilizando llave de tubo no. 7 y sustituya los inyectores por otros nuevos, según tabla 2,
- coloque los difusores de gas y tapas quemador,
- ajuste los grifos y verifique la estanqueidad de cada conexión.

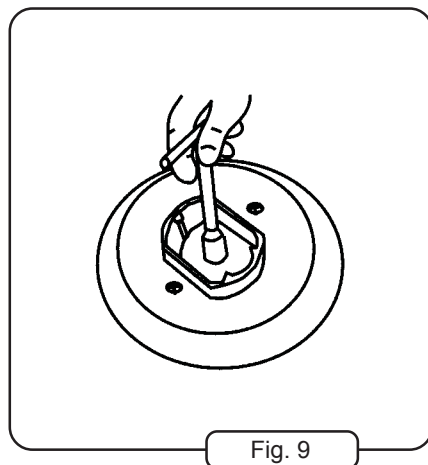


Fig. 9

AJUSTE DE GRIFOS

El ajuste de grifos consiste en la regulación de la llama económica del quemador. Para efectuar lo dicho siga las instrucciones:

- gire el mando para abrir el paso de gas y encienda el quemador que quiere regular,
- ponga el mando en la posición ▲ (llama económica) y retírelo de la espiga del grifo, sin cambiar la posición del mando,
- introduzca el destornillador en el agujero "A" o en el agujero en la espiga "B" (según el tipo de grifo, véase fig. 10) y gírelo, observando la llama del quemador. Regule la altura de la llama de manera que la llama no se apague por una corriente de aire ligera o al pasar rápidamente de la llama grande ▼ a la económica ▲ y al revés. El ajuste se puede dar por correcto cuando el núcleo de la llama tenga una forma de cono de color verde azul y de altura de 2-4mm, en el caso de que haya oscilaciones visibles de presión de gas en la instalación de alimentación de gas, la llama económica se ajustará para la presión baja de la instalación, de forma que el quemador no se

INSTALLATION

RACCORDEMENT A LA BOUTEILLE GAZ PROPANE-BUTANE

- il ne faut pas installer l'appareil dans la cave ou dans un autre endroit où le sol est inférieur au niveau terrain parce que le gaz liquide est plus lourd que l'air et s'accumule au niveau sol.
- L'endroit de la mise en place de la bouteille devrait être facilement accessible, en position verticale et protégée contre le renversement.
- Pour raccorder l'appareil avec la bouteille il faut utiliser un tuyau flexible.
- Pour le raccordement il faut utiliser l'embout gaz liquide avec le joint comme c'est montré sur le fig.8
- Après chaque raccordement de la table à la bouteille de gaz il faut vérifier l'étanchéité côté pression haute c'est-à-dire l'étanchéité de la vanne de la bouteille et la connexion du réducteur avec la bouteille et son fonctionnement.
- L'étanchéité de toutes les connexions de la vanne de la bouteille peut être contrôlée par lubrification des endroits mentionnés avec une solution d'eau de savon avec une pression normale. L'apparition des bulles d'air indique la fuite de gaz.

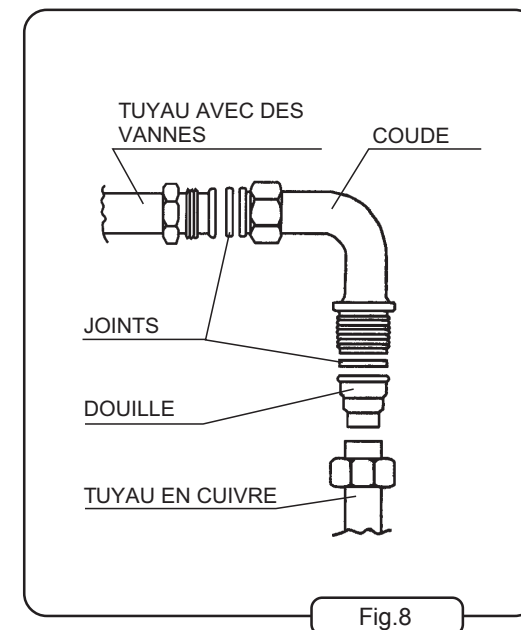


Fig.8

Attention :

1. Il est inadmissible de vérifier l'étanchéité avec du feu ouvert (ex. allumettes ou bougie) ; cela risque de l'explosion !
2. Tous les 6 mois il faut vérifier l'état du tuyau et l'étanchéité de son raccordement avec les embouts.

INSTALLATION

RACCORDEMENT GAZ

Après avoir monté la table dans les meubles il faut la raccorder à l'installation de gaz interne ou à la bouteille avec le gaz liquide.

Attention

1. Le raccordement de la table à l'installation gaz devrait être conforme aux réglementations en vigueur.
2. Seule la personne habilitée peut effectuer les opérations liées au raccordement de la table à l'installation de gaz, le réglage des robinets et le remplacement des injecteurs.
3. Avant de procéder aux opérations de raccordement, le robinet de gaz devrait être fermé !
4. Une mauvaise exécution d'installation peut provoquer un mauvais fonctionnement et même une détérioration de la table ou de l'installation d'alimentation gaz.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de détérioration de l'appareil ou de l'installation de gaz dans une pièce, qui ont résulté d'un mauvais branchement.

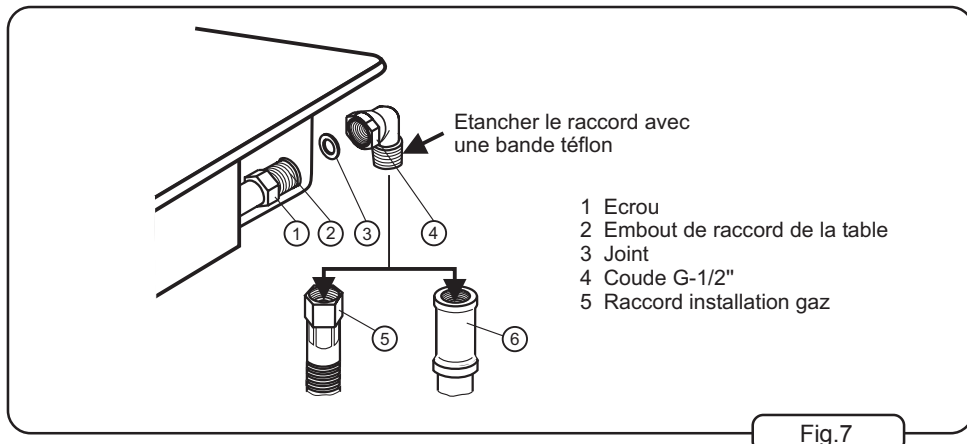
La table de cuisson à gaz est équipée de l'about de raccordement de diamètre 1/2". Il faut brancher le gaz à cet about en appliquant l'équipement convenable.

RACCORDEMENT GAZ NATUREL

Lors du raccordement de la table au gaz naturel il faut appliquer le coude avec le joint, et étancher le filet conique avec la bande téflon (en sortie).

La table peut être raccordée à l'installation intérieure du logement par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible métallique.

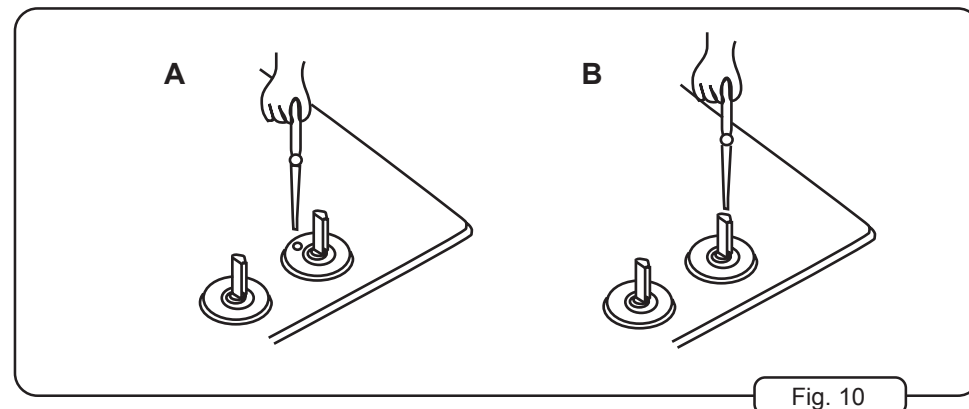
Sur le fig. 7 on a montré comment procéder au raccordement.



INSTALACION

apague durante su utilización normal.

- una vez ajustados los grifos, vuelva a colocar el mando y apague la llama.



CONEXION DE LA PLACA A LA INSTALACION ELECTRICA

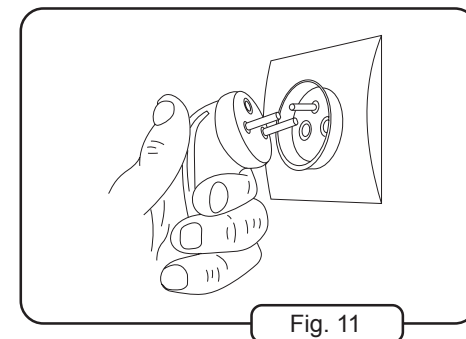
La placa de gas está provista de un cable de conexión que no lleva clavija.

Nota:

1. Solamente un instalador eléctrico autorizado podrá conectar la clavija al cable de alimentación de la placa.
2. El enchufe al que vaya conectado el aparato será fácilmente accesible para el usuario.
3. Recuerde que durante la utilización de la placa el cable de alimentación no deberá tocar a los quemadores calientes.

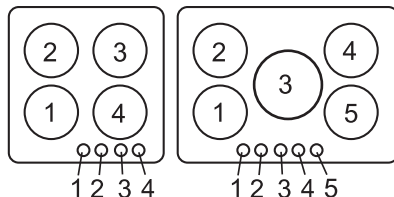
La placa está preparada para alimentación de corriente alterna de tensión 230V, 50Hz y deberá ser conectada a un enchufe provisto de una toma de tierra eficiente.

En caso de conectar la placa a un enchufe que no cuente con una toma de tierra, si se produjese una avería de la instalación eléctrica.



UTILIZACION DE LOS QUEMADORES

Antes de proceder a encender el quemador asegúrese que el mando que intenta girar corresponde al quemador que quiere encender.



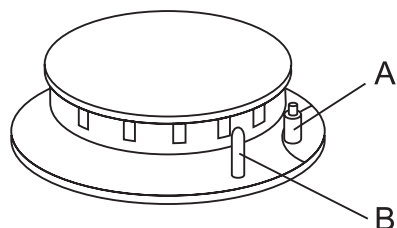
NORMAS DE UTILIZACION

UTILIZACION DE LOS QUEMADORES

- No retire las parrillas y no coloque recipientes directamente en los quemadores.
- Antes de abrir la válvula de la instalación de gas o la válvula de la bombona asegúrese previamente de que todos los grifos están cerrados.
- Recuerde que para garantizar el funcionamiento correcto de las bujías y los termopares hay que mantener sus terminales limpios y secos.
- No toque los quemadores así como la placa, rejillas y recipientes calientes.
- No golpee los mandos, los grifos, los quemadores, la placa, las bujías y los terminales de los termopares.
- Evite desbordamientos de alimentos y derrames sobre los quemadores y la placa.
- En caso de las placas que llevan integrada la seguridad corte de gas una vez encendido el gas mantenga el mando presionado unos 10 segundos más, para que funcione la seguridad.
- No sobrecargue las parrillas.

Para utilizar los quemadores de forma correcta y para y poder ahorrar energía es imprescindible:

- regular la llama de forma adecuada,
- elegir recipientes apropiados.



A - bujía eléctrica de chispas
B - terminal del termopar

Quemador de gas con bujía y seguridad corte de gas

Fig. 12

INSTALLATION

MONTAGE DE LA TABLE DE CUISSON A GAZ

1. Avant de procéder au montage il faut vérifier les dimensions de la table et du trou dans le plan de travail dans lequel on va installer la table.

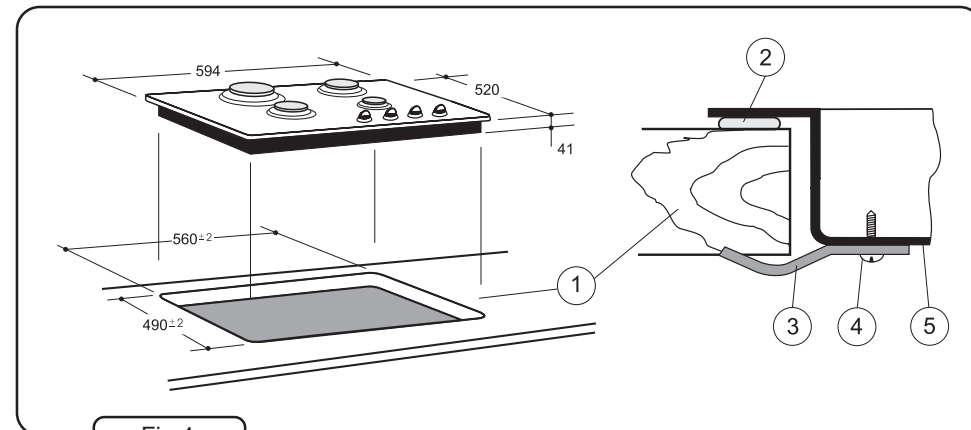


Fig.4

2. Dans le plan de travail il faut percer un trou rectangulaire des dimensions 490 x 560 [mm] (fig.4)
3. Enlever du joint sa bande de protection.
4. Retourner la table et coller le joint 2 sur tout le pourtour (fig.4 et 5)
5. Après avoir collé le joint, mettre la table dans le trou du plan de travail 1 et appuyer pour bien mettre en contact le joint 2 avec le plan de travail.
6. Fixer la table dans le plan de travail 1 par dessous à l'aide des colliers de serrage 3 et des vis 4 qui se trouvent dans la pochette avec l'équipement supplémentaire.
7. Sous le plan de travail on devrait monter une étagère „A” (fig.6) qui protégera l'utilisateur contre les brûleurs au cas où il touche le dessous de la table chaude. L'étagère doit être fixée après l'installation de la table dans le plan de travail.

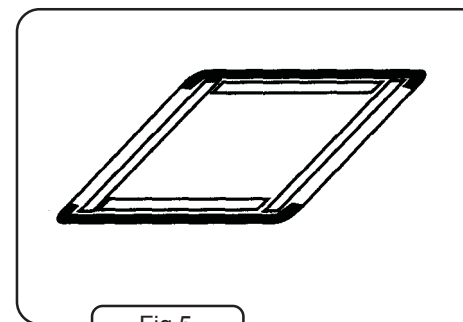


Fig.5

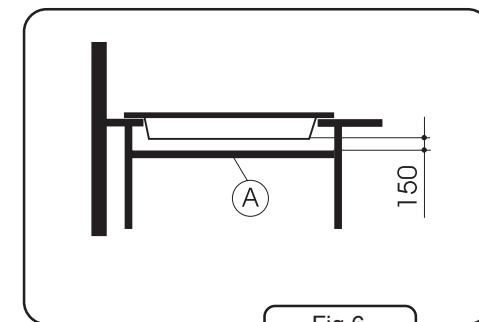


Fig.6

INSTALLATION

CONSIGNES GÉNÉRALES

Le fabricant décline toute responsabilité en cas des détériorations apparus lors du non respect des normes et des règles en vigueur et lors du raccordement de la table par une personne non habilitée.

1. La cuisine où on va installer le produit devrait remplir des exigences définies :
 - une cubature appropriée évitant que la charge thermique maximum distribuée par les appareils de gaz installés dépasse 930 W/m³
 - une hauteur minimum de 2,2 m
 - une bonne ventilation circuit fermé (au moins 1,5 débit d'air /heure)
 - l'entrée d'air assurée (en cas d'absence de la fenêtre) par les trous faits dans les murs extérieurs de la surface min. 0,016 m²
 - l'évacuation des combustibles assurée, p.ex. par une cheminée d'un côté minimum 0,14 m.
2. Pour éviter l'influence négative des courants d'air au fonctionnement des brûleurs, la table ne devrait pas être installée dans l'alignement fenêtre-porte.
3. L'appareil devrait être encastré dans le plan de travail à la hauteur qui ne dépasse pas 850 mm. Le mur de la cuisine étant en contact avec la table devrait être fait des matières non inflammables (fig.2)

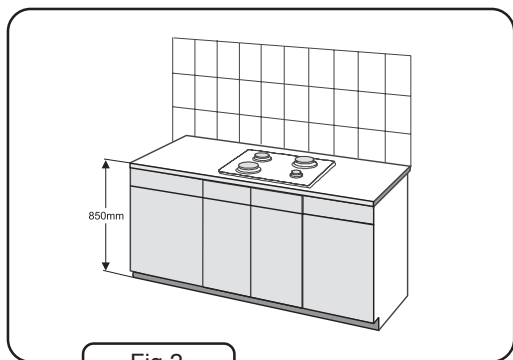


Fig.2

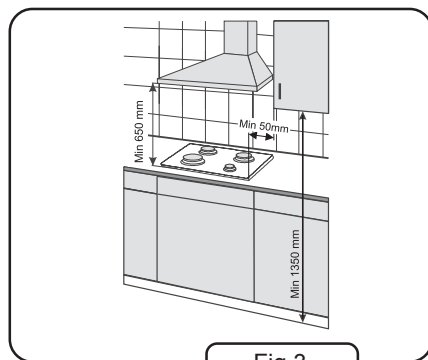




Fig.3

4. Au-dessus de l'appareil il faut laisser l'espace libre pour l'évacuation des fumées de la cuisine ; le mieux c'est installer la hotte aspirant ou évacuant les fumées. La distance entre la hotte et la table devrait être au moins de 650 mm (fig.3)
5. Il est interdit de suspendre les placards directement au-dessus de la table. La distance minimum entre les bords latéraux des placards supérieurs devrait être de 50 mm (fig.3)

UTILIZACION DE LOS QUEMADORES

SELECCION DE LA LLAMA

- El paso de gas en los quemadores se abre utilizando los mandos de grifos de gas correspondientes.
- La llama no deberá sobresalir fuera del fondo del recipiente, sino que deberá cubrir 2/3 de su superficie. Tal utilización le permitirá reducir el consumo de gas y además las llamas no ensuciarán los recipientes.
- El tamaño de la llama depende de la posición del mando (fig.13). Utilice la llama grande hasta que los alimentos hiervan, y para continuar la cocción recomendamos que utilice la llama pequeña (económica). El tamaño de la llama se regulará exclusivamente en el límite entre las posiciones  y .

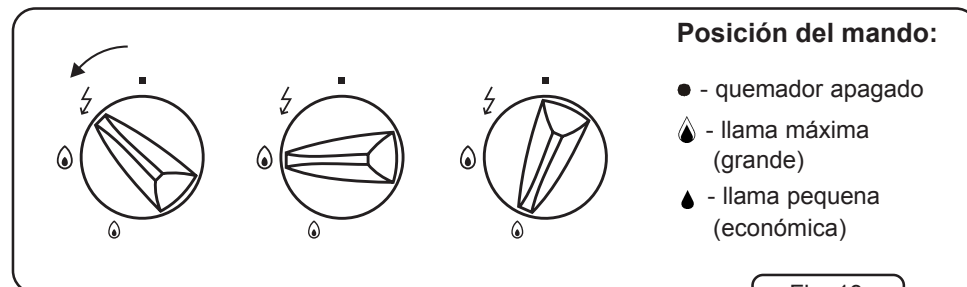



Fig. 13

COMO ENCENDER Y APAGAR LOS QUEMADORES

Para encender los quemadores

- pulse el mando del quemador elegido hasta que haga tope, gire el mando en el sentido contrario a la marcha del reloj, posícionelo en  y manténgalo presionado hasta que aparezca la llama,
- una vez encendido el gas suelte el mando; el quemador debería de seguir encendido,
- una vez encendido el gas mantenga el mando presionado unos 10 segundos más, para que funcione la seguridad,
- en caso de que el quemador se apagase vuelva a repetir las antedichas operaciones otra vez, prolongando el tiempo de mantener el mando presionado por unos 5 segundos,
- ajuste la altura deseada de la llama

Para apagar los quemadores

- los quemadores se apagan girando los mandos en el sentido de la marcha del reloj hasta llegar a la posición cero.

En caso de alimentación de bombona de gas líquido

Antes de encender el primer quemador abra la válvula en la bombona de gas y a continuación siga las operaciones descritas más arriba.

Para cerrar el paso de gas antes de apagar el último quemador:

- cierre la válvula en la bombona de gas,
- una vez apagada la llama cierre el grifo del quemador correspondiente.

Cuando no se utilice la placa mantenga la válvula en la bombona de gas cerrada.

SELECCION DE RECIPIENTES

- Los recipientes destinados a utilizar en cocción en la placa de gas deberían ser no demasiado altos, lo mejor es que su altura sea de 2/3 del diámetro de su fondo.
- Los recipientes estarán siempre limpios y secos para asegurar buena conducción y almacenamiento de calor.
- Durante cocción ponga tapaderas en los recipientes con el fin de evitar que se acumulen grandes cantidades de vapores en la cocina.

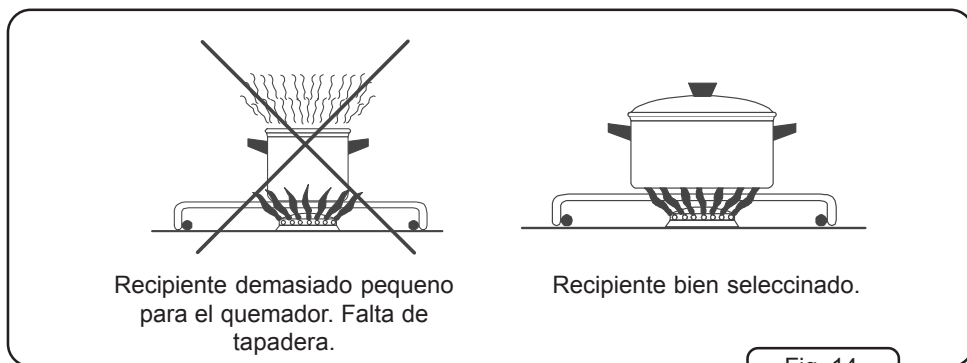


Fig. 14

- Diámetros mínimos de recipientes para los quemadores correspondientes:
 - quemador pequeño \varnothing 90 mm
 - quemador mediano \varnothing 120 mm
 - quemador grande \varnothing 140 mm
 - quemador doble \varnothing 180 mm

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota:

Antes de proceder a limpiar y lavar el aparato desenchúfelo de la fuente de alimentación.

INSTRUCCIONES GENERALES

Para mantener la placa en buenas condiciones técnicas y estéticas límpiela sistemáticamente.

- Para limpiar la placa y los mandos no utilice productos abrasivos que puedan danar la superficie, evite objetos agudos, esponjas metálicas, polvos de limpieza y productos químicos agresivos.

GÉNÉRALITÉS

- en cas de fuite de gaz **IL FAUT** :
 - fermer immédiatement la vanne d'installation de gaz ou la bouteille de gaz,
 - bien aérer la pièce
 - appeler assistance GDF
- **IL EST ALORS INTERDIT de** :
 - allumer les allumettes, fumer des cigarettes,
 - connecter ou déconnecter des appareils électroniques (ex. radio, sonnette, commutateur de l'éclairage) ou mécaniques qui provoquent les étincelles.
- si le gaz qui s'échappe de la vanne endommagée de la bouteille de gaz prend feu, **IL FAUT** :
 - couvrir la bouteille avec une couverture humide pour la refroidir,
 - fermer la vanne de la bouteille

IL EST INTERDIT D'UTILISER UNE BUTEILLE ENDOMMAGÉE !!!

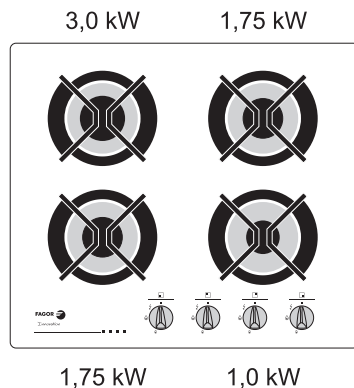
- en cas de panne de l'appareil, il faut avertir le service autorisé
- **IL NE FAUT PAS**
 - Mettre de gros récipients sur deux brûleurs en même temps
 - Utiliser la table dans un endroit où il n'y a pas de bonne ventilation,
 - faire des modifications de la table pour un autre type de gaz, faire des changements d'installation gaz et électrique ; toute modification expose l'utilisateur au danger,
 - faire des réparations tout seul
 - utiliser l'appareil quand le fil ou la prise sont endommagés
 - laisser de petits enfants s'approcher de la table ainsi que les personnes qui n'ont pas lu cette notice d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité des blessures éventuelles des personnes ou des détériorations des biens matériels résultant de l'utilisation incorrecte de la table de cuisson à gaz, de l'utilisation contraire à sa destination ou le comportement non conforme à la notice d'utilisation.

GÉNÉRALITÉS

MODELES DES TABLES DE CUISSON A GAZ

5CFI-4G, 5CFI-4GL, 5CFI-4GL B, 5CFI-4GLS
(4 brûleurs gaz)



5CFI-5GL
(5 brûleurs gaz)

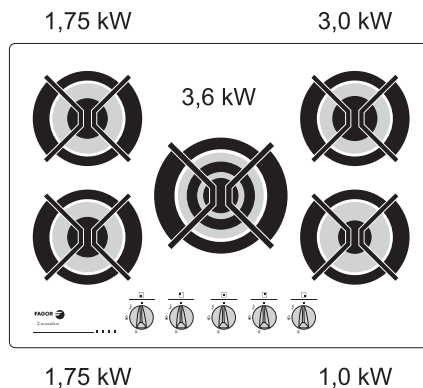


Fig.1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'appareil devrait être utilisé uniquement par les personnes adultes; ne pas laisser les enfants jouer avec la table et faire des manipulations.

- l'appareil devrait être installé selon les règles en vigueur et les consignes présentées dans la notice d'utilisation. L'appareil ne doit pas être installé à proximité des objets inflammables p.ex: rideaux, serviettes, etc.
- après le débranchement de l'appareil – les brûleurs, la plaque électrique, les grilles et les récipients avec les aliments restent chauds encore pendant un certain temps. Il faut faire attention aux enfants et ne pas les laisser s'approcher de la table et toucher aux récipients qui se trouvent dessus.
- les fils de raccordement de l'équipement ménager mécanique utilisé pendant le fonctionnement de l'appareil devraient être éloignés des brûleurs chauds et de la plaque électrique.
- pour enlever les récipients de la table il faut servez-vous des gants de protection.
- Ne pas mettre de récipients déformés ou non stables sur la grille parce qu'ils peuvent se renverser et déborder sur les brûleurs ou la plaque.
- ne pas laisser l'appareil avec les brûleurs allumés sans surveillance, surtout pendant la friture parce que le gras chauffé peut prendre feu.
- avant d'enlever des récipients des brûleurs il faut diminuer le feu ou l'éteindre complètement
- ne pas utiliser l'appareil comme chauffage des pièces

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de proceder a limpiar la placa quite las parrillas y los elementos superiores de los quemadores.
- Limpie la superficie esmaltada de los quemadores utilizando un paño o esponja y agua con detergente delicado, evitando una cantidad excesiva de agua. Elimine suciedades fuertes con productos adecuados para limpieza de cocinas.
- No permita que el agua entre por debajo de la placa a la hora de limpiarla. Además es esencial que la superficie de la placa, y las partes alrededor de las bases de quemadores en particular, estén bien limpiadas. Es importante dado que durante la utilización normal del aparato la suciedad suele acumularse en el hueco entre el difusor quemador y base quemador, lo que dificulta la combustión de la mezcla de gas.
- Remoje las parrillas ensuciadas en agua caliente con detergente, a continuación lávelas y séquelas completamente.

Limpieza de placas de vidrio:

- Para eliminar restos de alimentos utilice una espátula de madera o un rascador especial (fig. 15), prestando atención para no rayar la superficie de la placa.
- Mantenga los objetos que pueden fundirse, tales como papel de aluminio o plásticos, lejos de los quemadores. En caso de que se fundiese un objeto de este tipo retírelo inmediatamente (en caliente) de la superficie de la placa. Haga lo mismo si se derramase un alimento de alto contenido en azúcar. El azúcar se funde con rapidez en la superficie caliente de la placa, lo cual puede producir manchas permanentes. Un cambio de color de la placa no afecta su correcto funcionamiento.
- Una vez limpiada la placa se puede utilizar un producto de protección, por ejemplo CERA FIX.

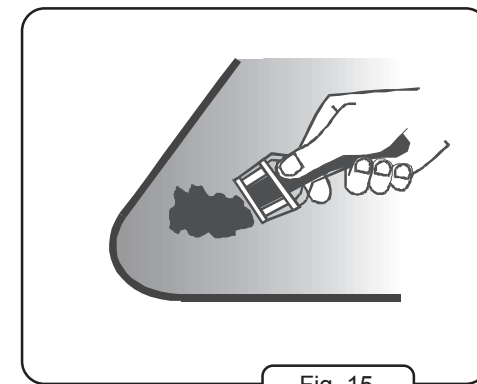


Fig. 15

LIMPIEZA DE QUEMADORES

Los quemadores de gas, las bujías y los terminales de termopares hay que limpiarlos cada vez que se derramase un alimento en ellos y también periódicamente, quitándoles suciedad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Procediendo a limpiar los quemadores primero quite las tapaderas **1** y los difusores de gas **2** (fig. 16), póngalos a remojo en agua caliente con detergente y a continuación limpie cada una de las partes del quemador por separado.
- Limpie la tapadera con un cepillo o esponja y el difusor con un cepillo de plástico o de alambre. Para desobturar los orificios de gas se puede utilizar un hilo de acero. Tras efectuar la limpieza asegúrese de que los orificios no están obturados.

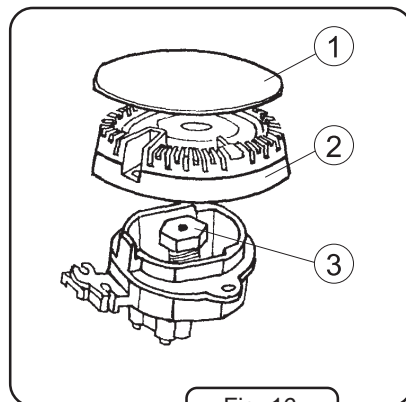


Fig. 16

- Es esencial mantener bien limpio el cuerpo quemador, en particular en la zona del inyector. La suciedad en los inyectores **4** (fig. 16) puede resultar en obturaciones, por lo cual la llama de los quemadores será débil o se apagará completamente. Para limpiar los inyectores frótelos con un pincel mojado en disolvente (fig. 17).

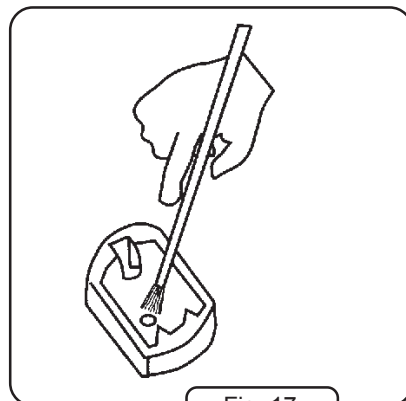


Fig. 17

- Seque bien los quemadores limpios, dado que la presencia de humedad puede hacer imposible el encendido de gas o ocasionar su combustión incorrecta. Una vez secos, coloque los elementos de los quemadores, efectuando las mismas operaciones que a la hora de desmontar el quemador, pero en orden inverso. Monte el quemador con atención, cuidando que no se dañen las bujías y los terminales de termopares.

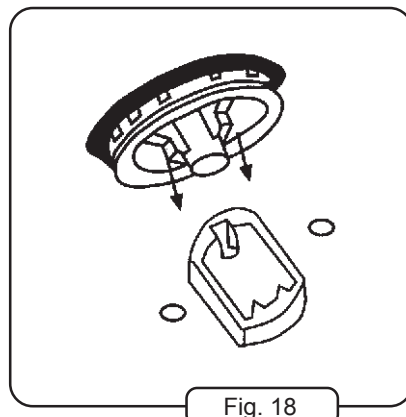


Fig. 18

GÉNÉRALITÉS

DESTINATION DU PRODUIT

Les tables de cuisson à gaz sont dotées d'un système intégré de commande et sont adaptées à être encastrées dans le plan de travail d'un meuble de la cuisine. Elles sont destinées à la cuisson des denrées alimentaires uniquement dans un lieu d'habitation. L'utilisation des tables pour d'autres buts est interdite !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tableau 1

Caractéristiques		Type				
		5CFI-4G	5CFI-4GL	5CFI-4GLB	5CFI-4GLS	5CFI-5GL
Dimen- sions de la table [mm]	largeur	594	594	594	594	700
	profondeur	520	520	520	520	575
	hauteur	41	41	41	41	44
Tension nominale		1N ~ 230V 50Hz				
Nombre des brûleurs gaz [pcs]	Brûleur petit Ø 45mm / 1,0 kW	1	1	1	1	1
	Brûleur moyen Ø 65 mm / 1,75 kW	2	2	2	2	2
	Brûleur grand Ø 91 mm / 3,0 kW	1	1	1	1	1
	Brûleur triple couronne Ø 125 mm / 3,6 kW	-	-	-	-	1
Bougies d'allumage électro-étincelles intégrées aux manettes		-	•	•	•	•
Sécurité gaz		-	-	-	•	-
Table de cuisson		Verre, noire	Verre, noire	Verre, blanche	Verre, noire	Verre, noire

Les tables de cuisson sont adaptées à des suivants types du gaz:

- gaz naturel G20 20 mbar
- B/P G30 29/37 mbar

Tableau 2 Diamètres des injecteurs [mm]

Type gaz	Brûleur petit	Brûleur moyen	Brûleur grand	Brûleur triple couronne
G20	0,72	0,97	1,15	1,85
B/P	0,50	0,65	0,75	0,96

TABLE DE MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS	43
INSTALLATION	46
UTILISATION DES BRULEURS	52
CHOIX DES RECIPIENTS	54
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	54
PERTURBATIONS DU FONCTIONNEMENT DE LA TABLE	57
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	58

Attention:

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation.
- L'installation de l'appareil doit se faire après 8 heures de la mise en place dans la cuisine.
- La table de cuisson à gaz est fabriquée selon 1^{ère} classe de protection contre l'électrochoc et exige le raccordement gaz doté d'un circuit extérieur de protection fiable
- Seul l'installateur habilité peut exécuter le raccordement de gaz de la table, cela devrait être confirmé dans la fiche de garantie du produit. Si ce n'est pas confirmé, la garantie est annulée.
- Avant d'installer l'appareil il faut vérifier si le type du gaz dont vous disposez est conforme à celui pour lequel la table a été pré-réglée par le fabricant. Le type du gaz est renseigné sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La pièce où vous souhaitez installer le produit devrait avoir une bonne aération. Il faut s'assurer que les orifices d'aération soient toujours ouverts, sinon, installer un dispositif d'aération mécanique (extracteur d'air).
- Il est interdit d'effectuer des réparations tout seul sous le risque de perdre des droits de garantie.
- En cas des perturbations de fonctionnement de l'appareil il faut contacter le service autorisé qui a été recommandé par le fabricant de l'appareil.

ANOMALIAS EN EL TRABAJO DE LA PLACA

- Durante la utilización de la placa pueden presentarse anomalías en su trabajo. El usuario mismo puede eliminar algunos defectos menores, siguiendo las instrucciones indicadas en la tabla 3.
- Durante el periodo de garantía sólo un servicio de atención técnica autorizado podrá realizar todas las reparaciones, excepto las enumeradas a continuación.
- Tras terminar el periodo de garantía el usuario deberá solicitar inspecciones periódicas del aparato al servicio de atención técnica.

Tabla 3

Síntomas	Causa	Reparación
El quemador no enciende	Orificios de salida de llamas en el quemador obturados	- Cerrar grifos de quemadores, - Cerrar el grifo de corte de instalación situado por debajo de la placa,, - Ventilar el local, - Desmontar los elementos del quemador y limpiarlos, fijándose especialmente en que los orificios de salida de llamas no estén obturados, - Instalar todos los elementos del quemador de forma correcta y volver a intentar a encenderlo.
	Inyector quemador obturado (por derrame)	- Desmontar todos los elementos del quemador, - Limpiar el inyector y eventualmente desobturarlo con un fino hilo de cobre (se prohíbe el uso de hilos de acero y taladro con el fin de ensanchar el orificio)
El encendido no funciona (no hay chispa)	Circuito de instalación eléctrica cortado	- Comprobar el fusible de la instalación del hogar, cambiar si está disparado
	Quemadores y/o bujías sucios	- Limpiar y secar esmeradamente los quemadores y las bujías.

Nota:

1. Si tras realizar las acciones arriba mencionadas el aparato no vuelve a funcionar, es necesario avisar el más cercano servicio de atención técnica autorizado.
2. Está prohibido el uso de placa deteriorada hasta que esté reparada por personal de atención técnica autorizado.
3. En caso de no utilizar el aparato por un periodo largo es necesario limpiarlo esmeradamente, cerrar el grifo situado por debajo de la placa y desenchufar la placa.



Este aparato, conforme a la Directiva Europea 2002/96/EC, está marcado con el símbolo de contenedor de residuos tachado.



Este marcado informa que al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales. El usuario está obligado a entregarlo en centros específicos de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Gestionar de forma correcta aparatos eléctricos y electrónicos usados, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada de dichos aparatos y su tratamiento.

Chères Clients !

Vous venez de devenir utilisateurs de la table de cuisson à gaz à encastrer dans le plan de travail d'un meuble de cuisine.

Grâce à l'application de modernes solutions techniques et esthétiques la table de cuisson à gaz s'intègre parfaitement dans le décor de chaque endroit permettant à arranger la cuisine en fonction des besoins et préférences de l'utilisateur.

La table n'est pas dotée de système de commande. Elle est adaptée à travailler avec un bandeau de commande spécial ou un four de notre marque.

La table est dotée des brûleurs à gaz et les bougies d'allumage intégrées aux manettes des robinets de gaz.

Les brûleurs garantissent une complète stabilisation de la flamme qui par conséquent ne s'éteint pas même si elle est petite.

La table est aussi dotée des robinets avec sécurité gaz qui coupe l'alimentation gaz pour chaque brûleur après l'extinction de la flamme p.ex. en cas de débordement accidentel ou courant d'air.

La surface verre de la table est très esthétique et facile à entretenir.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le contenu de la notice. Elle contient des consignes et des indications concernant un bon fonctionnement de l'appareil.

Nous vous souhaitons pleine satisfaction et du plaisir pour avoir acheté notre produit.

FAGOR

Estimados Senhores!

Lhes agradecemos a compra da chapa de gás destinada para encastrar no tampo de cozinha.

A chapa de gás pelo uso das soluções técnicas mas modernas e os valores estéticos compem-se perfeitamente com o estilo de cada alojamento, falicitando estabelecer um alojamento da cozinha respecto com os gustos e necessidades do usuario.

A chapa não tem manejo e é dedicada para colaboração com um panel de manejo correspondente ou com o forno da nossa empresa.

A chapa esta equipada com os bicos de gás e as isqueiras acendidas com os comandos das torneiras de gás.

Os bicos de gás garantizam a estabilização completa da flama, que fazem que a flama não apaga ainda quando é pequena.

A chapa de gás tambem está equipada com as torneiras com a proteção contra incêdios que fecha a alimentação do gas à cada bico depois de apagar-se a flama.

A superficie de vidro da chapa é muito estetica e facil de manter na limpeza.

Antes o primeiro pôr em movimento da chapa, tem de tomar conhecimento da instrução e das recomendações da segurança, com todos os parametros.

Desejamos-lhes a satisfação e o contentamento pela compra de nosso produto.

FAGOR



Esto aparelho está assinalado conforme à Diretiva Europea 2002/96/EC com o simbolo de um contenedor para os restos riscado.



Esto simbolo informa, que o produto, depois de su periodo de uso não pode ser colocado junto com outros restos provenientes de amanho da casa. O usuario é obrigado de passar a instalação às unidades especializadas que dedicam-se à utilização ou à compra dos materiais em bruto secundários.

O procedimento adequado com as instalações eléctricas e electronicas permite evitar as conseqüências danosas à saúde das pessoas e à meio ambiente; que siguem-se de armazenar e transformar no modo não correto do este tipo de instalações.

DISTURBIOS EM TRABALHO DA CHAPA

- Se durante a utilização da instalação, surgem os distúrbios no trabalho da instalação. Os pequenos defeitos o usuário pode eliminar sozinho, segundo as indicações indicados no quadro 4.
- Não é permitido de executar sozinho outras reparações (afora enumeradas no quadro 4), sob o rigor de perder as habilitações de garantia.
- No período depois de garantia, o usuário deve de pedir o control cíclico do aparelho o empregado do autorizado estabelecimento de serviços.

Quadro 3

Sintomas	Causas	Modo da reparação
O bico de gás não acende o gás	Os orifícios das flamas no bico de gás sujos	- Fechar as torneiras dos bicos de gás - Fechar a torneira da fechada de instalação da chapa, - Ventilar o alojamento, - Retirar os elementos do bico e limpar exactamente os seus elementos particulares eliminando as sujeiras dos orifícios das flamas, - Montar correctamente todos os elementos do bico e repetir o ensaio de encender o gás
	Os injectores dos bicos de gás entupidos (submersos)	- Retirar todos os elementos do bico, - Limpar o injector ou forar-lhe com um fino fo de combre (é proibido de utilizar um fino de aço e alargar o orifício)
O isqueiro não acende o gás (não há de chispas)	Interrupção no circuito eléctrico	- Verificar a lingueta de segurança da instalação de casa, substituíra esta que foi queimada,
	Os bicos de gás e ou isqueiros sujos	- Lavar e enxugar exactamente os bicos de gás e os isqueiros.

Atenção:

1. Se depois de fazer estes acções o aparelho não funciona, há de informar ao empregado do autorizado estabelecimento de serviços.
2. Não pode-se utilizar a chapa danificada até que um empregado do autorizado estabelecimento de serviços repare-lhe.
3. No caso de não utilizar a chapa de gás durante um tempo largo, precisa de limpar exactamente a chapa, fechar a torneira de alimentação e sair o pino de tomada do soquete de rêde.

ÍNDICE

INFORMAÇÕES GERAIS	24
INSTALAÇÃO	27
UTILIZAÇÃO DOS BICOS DE GAS	33
ESCOLHA DOS RECIPIENTES	35
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	35
DISTURBIOS EM TRABALHO DA CHAPA	38
PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE	39

Atenção:

- Antes o primeiro pôr em movimento da chapa, tem de tomar conhecimento das instruções deste manual.
- Este produto tem de instalar depois 8 horas de envelhecimento no alojamento da cozinha.
- A chapa de fogão de gás é executada segundo a la classe da proteção contra o choque eléctrico, e necessita de ligá-la à instalação com um eficiente circuito protectorio exterior.
- A instalação da chapa à instalação de gás deve ser feita por um instalador credenciado em aparelhos a gás, ou técnico de um posto de assistência técnica autorizado que deve ser confirmado na carta de garantia do produto. Há falta desta confirmação cassa a garantia !
- Antes a instalação, precisa de assegurar-se que as condições locais da distribuição (tipo de gás e a sua pressão) e a ajustagem da instalação estão conforme. As condições da ajustagem desta instalação ficam indicadas na plaquinha com os dados.
- Este equipamento deve ser instalado conforme à lei em vigor e utilizado sómente em alojamento com muito boa ventilação que devem sempre ficar abertas, ou têm de instalar o sistema forçado da ventilação (coifa ou campana).
- Não é permitido de executar sozinho quaisquer reparações, sob o rigor de perder as habilitações de garantia.
- Em caso de avaria ou distúrbios em trabalho de chapa, avise imediatamente o centro técnico autorizado presentado per o fabricante do produto. Não deve utilizar um fogão avariado.

INFORMAÇÕES GERAIS

DESTINO DO PRODUTO

As chapas de gás estão equipadas num sistema integral de comandos e são previstos para o montagem no tampo de cozinha. Estão destinados para a preparação de alimentos no uso doméstico. **A utilização da chapa para outros objectivos fica proibida !**

DADOS TÉCNICOS

Quadro 1

Características		Tipo				
		5CFI4G	5CFI4GL	5CFI4GLB	5CFI4GLS	5CFI5GL
Dimensões de gabaritos da chapa [mm]	Largura	594	594	594	594	700
	Comprimento	520	520	520	520	575
	Altura	41	41	41	41	44
Voltagem nominal da alimentação		1N ~ 230V 50Hz				
Número de bicos de gás [peça]	Bico pequeno Ø 45mm / 1,0 kW	1	1	1	1	1
	Bico médio Ø 65mm / 1,75 kW	2	2	2	2	2
	Bico grande Ø 91mm / 3,0 kW	1	1	1	1	1
	Bico triplecorona Ø 125mm / 3,6 kW	-	-	-	-	1
Isqueiros eléctricos para acender o gás		-	•	•	•	•
Proteção contra-incêndios		-	-	-	•	-
Tipos de mesas de trabalho		De vidro, preta	De vidro, preta	De vidro, branca	De vidro, preta	De vidro, preta

As chapas estão adaptadas para a alimentação dos seguintes tipos de gás:

- o gás natural G20 20 mbar
- B/P G30 29/37 mbar

Quadro 2 Os diâmetros de injectores [mm]

Tipo de gás	Bico pequeno	Bico medio	Bico grande	Bico triplecorona
G20	0,72	0,97	1,15	1,85
B/P	0,50	0,65	0,75	0,96

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Començando a limpeza dos bicos de gás precisa retirar as tampas 1 e os gorros 2 (fig. 16), molhar-lhes na água quente com um detergente, e depois lavar cada parte do bico de gás separadamente.
- Para lavar a tampa, podem servir-se da esponja ou duma escovinha macia e para o gorro a escovinha de materia plástica ou a escovinha de arame macia. Para forar os orifícios das flamas podem utilizar um pequeno fio de aço. Depois de lavar, verificar se os orifícios das flamas são limpos e passáveis.

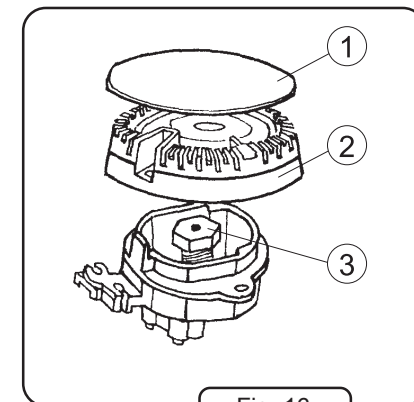


Fig. 16

- Fazem o favor de tomar a atenção, para que o corpo de bico, sobretudo preto dos injectores sea limpo. A sujeira dos injectores 4 (fig. 16) pode provocar o foramento e causar a combustão irregular do gás ou os problemas de acendimento de bico. Para limpar os injectores precisa limar-lhes com o pincel molhado no dissolvente. (Fig. 17).

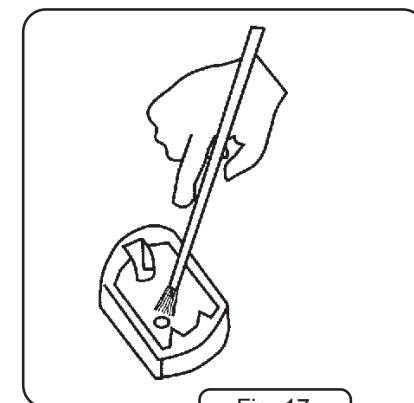


Fig. 17

- Depois, secar todos os elementos do bico de gás, pois quando ficam molhados, podem causar a combustão irregular do gás. Depois, colocar direitinho os bicos limpos e secos, com a atenção para não defeitar os isqueiros e os terminais dos pares térmicos.

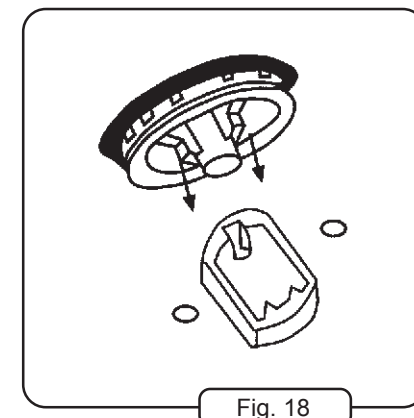


Fig. 18

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Començando a limpar a chapa de gás, precisa de retirar dela as grelhas, as tampas, assim como os gorros dos bicos de gás.
- A superfície esmaltada da chapa precisa limpar com um pano macio umedecido na água quente com um detergente delicado. As impurezas fortes eliminar om os detergentes especiais para limpar a cozinha.
- Evitar a abundância de água. E proibido de deixar passar a água sob a chapa e sob o painel de comando. Fazem o favor de tomar a atenção, para que a superfície da chapa ao redor dos bicos de gás, seja devidamente limpiada. Isto é muito importante, pois durante a exploração normal da instalação, as impurezas que se acumulam na fissura entre os gorros dos bicos de gás e a chapa, agravam a comustão da mistura de gás.
- No caso de sujar a grelha, molhar as suas duas partes na água quente com um detergente, e depois lava-las e enxugar.

Limpeza de chapas de vidro:

- Para eliminar os restos dos pratos e melhor utilizar uma pá de madeira ou um raspador especial (fig. 15). Fazem o favor de tomar atenção para não arranhar a superfície da chapa.
- Os objetos que podem derreter-se, como a folha de alumínio ou os plasticos precisa devem ficar ao longe dos bicos de gás. No caso de derreter-se estos objetos precisa imediatamente (no estado quente) afastar-lhes da superfície da chapa. Seguir o mesmo operaçoes quando derrama-se o prato que contem muito açúcar. Na superfície da chapa quente o açúcar funde-se com rapidez que pode provocar manchas permanentes. O mudança da colorização da chapa não influencia a sue funcionamento normal.
- Depois lavar a chapa, pode-se utilizar o removedor de conservação por ejemplo CERA FIX.

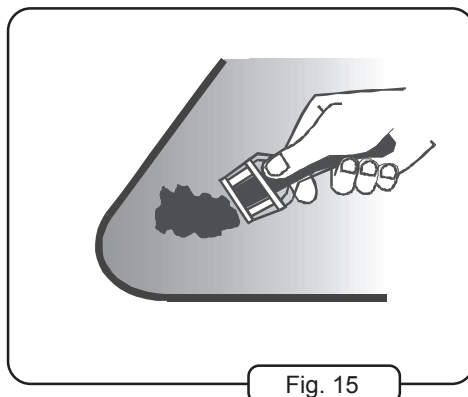


Fig. 15

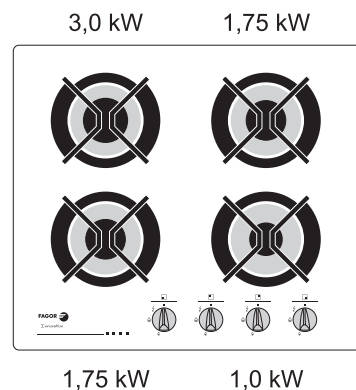
LIMPEZA DOS BICOS DE GAS

Limpiar os bicos de gás, os isqueiros e os terminais dos pares térmicos, sempre depois manchar com o prato, e também periodicamente eliminando deles os deslustres e as impurezas.

INFORMAÇÕES GERAIS

MODELOS DE CHAPAS DE GAS

5CFI-4G, 5CFI-4GL, 5CFI-4GL B, 5CFI-4GLS
(4 bicos de gás)



5CFI-5GL
(5 bicos de gás)

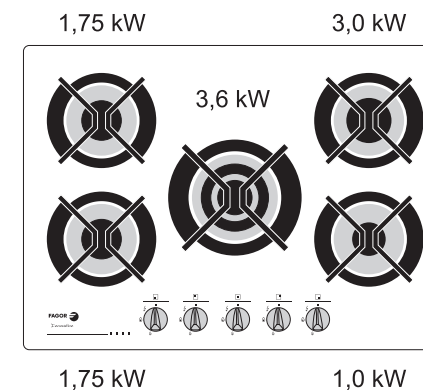


Fig. 1

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

A instalação têm ser utilizada que pelas pessoas adultas. Pedimos de tomar a especial atenção com as crianças e não lhe deixar de aproximar-se à chapa durante o trabalho, e também não lhes permitir de servir a chapa.

- O produto deve ser instalado conforme à lei em vigor e as instruções deste manual. Os artigos facilmente inflamáveis como as cortinas ou toalhas devem ficar ao longe dos bicos de gas.
- Durante a utilização da instalação – os bicos de gás, as grelhas e os recipientes com os pratos aquecem-se com muita intensidade. Pedimos de tomar as suas precauções para não queimar-se. Pedimos de tomar a especial atenção com as crianças e não lhes deixar de aproximar-se à chapa durante o trabalho e tocar os recipientes.
- Os pontes de conexão do equipamento de casa utilizado durante o trabalho da chapa devem ficar ao longe dos ardentes bicos de gás e do foco eléctrico.
- Para retirar as painelas da chapa, têm de utilizar as luvas de proteção.
- Não colocar nas grelhas os recipientes deformados ou não estáveis, pois eles podem cair e ensopar os bicos de gás ou o foco eléctrico.
- Não deixar o aparelho com os bicos de gás acendidos sem vigilancia, sobretudo durante fritar, pois a gordura sobreaquecida pode inflamar-se.
- Antes de retirar as painelas dos bicos de gás, precisa de diminuir a lume ou apager completamente.

INFORMAÇÕES GERAIS

- Não utilizar a instalação para aquecer os alojamentos.
- No caso da fuga do gás, **precisa de:**
 - fechar imediatamente a válvula da alimentação de gás ou da garrafa de gás,
 - ventilar exactamente o alojamento,
 - contactar imediatamente a assistência de gás.
- Durante este tempo **é proibido de:**
 - acender os fósforos, fumar cigarros,
 - ligar ou apagar os receptores eléctricos (por exemplo o rádio, a campainha, o interruptor da iluminação) ou os mecânicos que provocam o centelhamento.
- No caso da inflamação do gás que escapa da válvula não estanque da garrafa de gás, **precisa de:**
 - lançar sobre a garrafa um cobertor molhado para resfriar a garrafa,
 - fechar a válvula da garrafa.

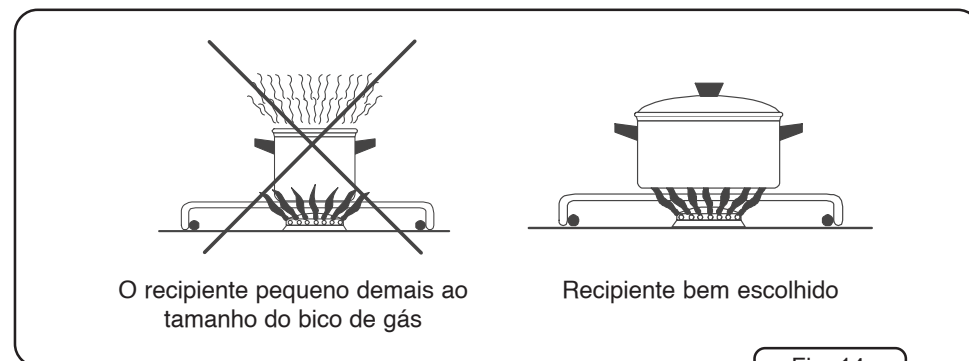
E PROIBIDO DE UTILIZAR A GARRAFA DEFEITUOSA !!!

- No caso do defeito da instalação, precisa contactar um empregado do autorizado estabelecimento de serviços, que tem habilitações para fazer reparos.
- E PROIBIDO AO USUARIO DE:
 - colocar um recipiente grande demais nos dos bicos de gás,
 - utilizar a instalação no alojamento sem uma ventilação eficiente,
 - fazer transformação da chapa decisão própria, para um outro tipo de gás, de fazer mudanças na instalação de gás ou eléctrica do equipamento; todas as modificações do aparelho podem ser perigosas per o usuario,
 - executar reparações sózinho;
 - utilizar a instalação quando o cabo conductor de energia eléctrica ou pino de tomada é danificado,
 - permitir a utilizar a chapa por as crianças pequenas ou as pessoas sem conhecimento de este manual de instruções.

O produtor não se responsabiliza pelas eventuais lesões corporais das pessoas ou os deterioramentos materiais que podem resultar da manipulação incorrecta da chapa de gás, da sua utilização em desacordo com o seu destino, ou do procedimento não conforme à instrução de serviço.

ESCOLHA DOS RECIPIENTES

- Os recipientes para cozinhar não podem ser grandes demais, o melhor é quando a sua altura corresponde a 2/3 do diametro do seu fundo.
- Os recipientes devem ser limpios e secos, pois então eles bem conduzem e guardam o calor.
- Durante o cozimento, os recipientes devem ficar tampadas, o que remedia a acumulação dos vapores no alojamento de cozinha.



- Diametros minimos dos recipientes recomendados para os diferentes bicos de gás:
 - para o bico pequeno Ø 90 mm
 - para o bico médio Ø 120 mm
 - para o bico grande Ø 140 mm
 - para o bico doble Ø 180 mm

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Atenção:

Antes de comença a lavar e limpiar a chapa, precisa de sair o pino do cabo conductor de energia eléctrica do soquete da rêd.



OBSERVAÇÕES GERAIS

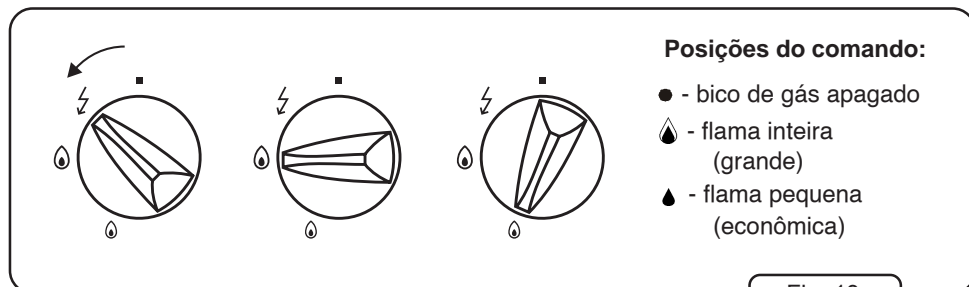
Para conservar o estado técnico e o aspecto estético convenientes, têm de limpiar a chapa sistematicamente.

- Para limpiar a chapa e os comandos não utilizar os detergentes com granulação grossa que fendem a superficie, nem os objetos afiados, nem esponjas ou palhas de aço, nem os detergentes e os meios químicos agressivos.

UTILIZAÇÃO DOS BICOS DE GAS


ESCOLHA DA FLAMA

- O fluxo de gás nos diferentes bicos de gás abre-se e fecha com os comandos das torneiras de gás.
- A flama não deve sair fora do fundo do recipiente, mas abranger as 2/3 da sua superfície. Al utilização permite ao consumo mais econômico do gás e a flama não suja as panelas.
- O tamanho da flama depende da posição do comando (fig. 13). O melhor é utilizar a flama grande até ferver o prato, e continuando a cozinhar, é melhor aproveitar da flama pequena (econômica). O tamanho da flama regular somente entre a posição de  e .



ACEDIMENTO E APAGAMENTO DOS BICOS DE GAS

O acedimento dos bicos de gás

- o comando do bico de gás escolhido, apertar até a resistência sentida, tornar na direção inversa ao movimento dos ponteiros de relógio, colocar na posição  e segurar pressionado até o tempo de acender a flama;
- depois acender o gás, moderar a pressão ao comando, e a flama deve acender-se;
- depois de acendimento de gás segurar pressionado o comando unos 10 s para activar a proteção contra incêndios,
- se a flama do bico apage-se, repetir estas ações, alongando o tempo de segurar pressionado o comando unos 5 s mais.
- ajustar o tamanho desejado da flama.

O apagamento dos bicos de gás

- O bico de gás apaga-se, tornando o comando de gás na direção conforme ao movimento dos ponteiros de relógio e ajustando-lhe na posição zero.

O serviço dos bicos de gás nas chapas alimentadas com o gás líquido da garrafa

Antes acender o primeiro bico de gás, precisa abrir a válvula da garrafa de gás. Depois acender o bico de gás como foi indicado acima.

Fechando o fluxo de gás, antes apagar o último bico de gás, precisa de:

- fechar a válvula da garrafa de gás,
- depois de apagar a flama, fechar a torneira deste bico de gás.

Durante o tempo quando a chapa de fogão de gás não é utilizada, a válvula da garrafa de gás deve ficar fechada.

INSTALAÇÃO

OBSERVAÇÕES GERAIS

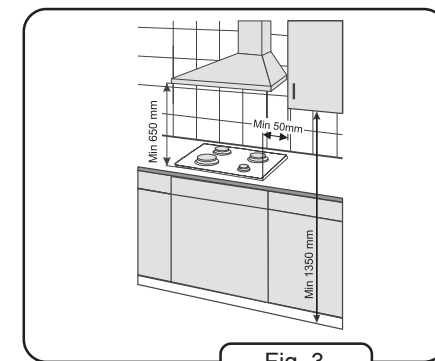
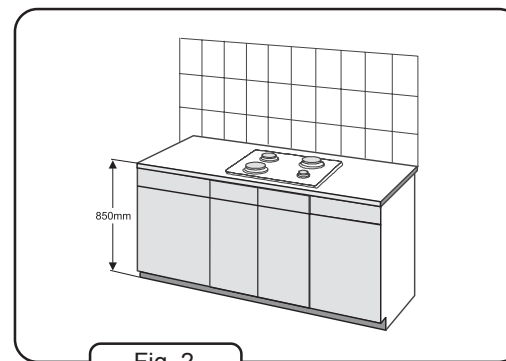
O produtor não se responsabiliza pelas eventuais lesões que podem resultar do procedimento não conforme à normas e recomendações da segurança e a instalação de chapa de gás pela pessoa não habilitada.

1. O alojamento da cozinha donde se quer instalar o produto deve cumprir umas exigencias.

Este alojamento deve têr:

- um espaço conveniente que asegura que o máxima carga térmica proveniente dos aparelhos de gás não excede 930 W/m³,
- altura minimal 2,2 m,
- uma instalação de ventilação eficiente (intercâmbio de ar completo na alojamento pelo menos 1,5 veces durante uma hora),
- o ar fresco asegurado (si não tem a janela) pelos orificios de ventilação feitos nas paredes externas na superfície min. 0,016 m²,
- a evacuação dos gases de combustão asegurada, por exemplo pelo canal da chaminé eficiente com o lado minimal 0,14 m.

2. Para reduzir a influência negativa do corrente de ar para o trabalho dos bicos de gás, não é conveniente de instalar a chapa na linha janela-porta.
3. O aparelho deve ser instalado no tampo de cozinha a altura que não excede 850 mm. A parede do alojamento aderente à margem de trás de chapa deve ser feita dos materiais inflamáveis (fig. 2).



4. Acima da chapa deve ficar um espaço livre para a evacuação dos vapores de cozinha; o melhor é de montar a coifa acima do fogareiro que vai absorver ou reconduzir estes vapores. A distancia entre a coifa e a chapa deve ter ao menos 650 mm (fig. 3).
5. E proibido de montar os armários de cozinha diretamente sobre a chapa. A distancia minima entre as bordas laterais da chapa e as bordas laterais dos armários de cima deve ter 50 mm (fig. 3).

INSTALAÇÃO

MONTAGEM DA CHAPA DE FOGÃO DE GÁS

1. Antes de iniciar a instalação se deve de verificar todas as dimensões da chapa e do furo no tampo, onde vamos instalar a chapa.

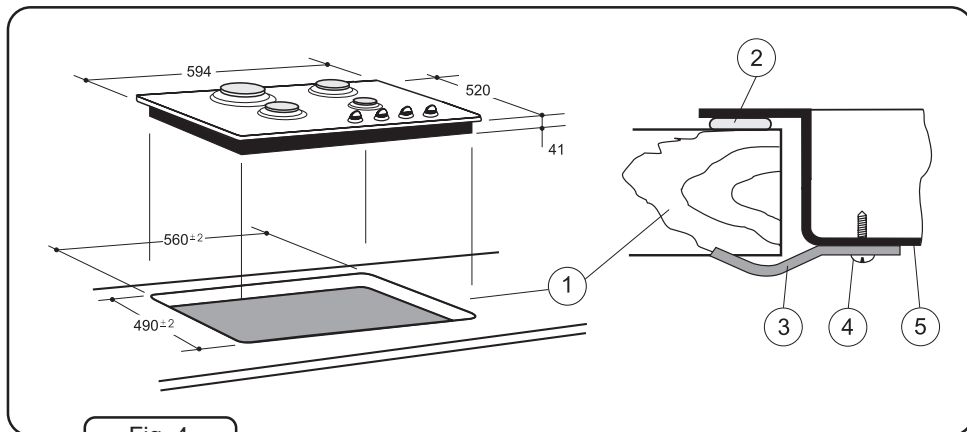


Fig. 4

2. No tampo de cozinha 1 cortar um furo rectangular de dimensões de 490 x 560 [mm] (fig.4 e 5).
3. Do empencaimento tirar a fila de proteção cola.
4. Virar a chapa e no todo perímetro da chapa colar o empencaimento 2 (fig. 4 e 5).
5. Pois do colar o empencaimento colocar a chapa no furo do tampo 1 e apertar com força para que o empencaimento 2 aderira bem ao furo.
6. Montar a chapa no furo 1 ou fundo com os puxadores 3 e os parafusos 4 que estão colocados no saquinho com o equipamento suplementario.
7. Por baixo do tampo se deve de montar uma prateleira "A" (fig. 6) que assegure a proteção ao usuario contra o contato da chapa quente por debaixo. A prateleira há de montar depois de instalar a chapa no tampo.

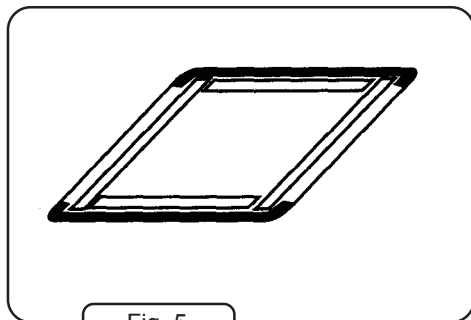


Fig. 5

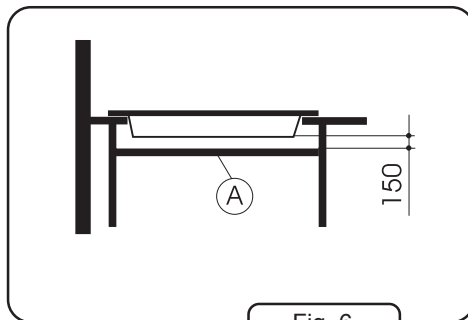
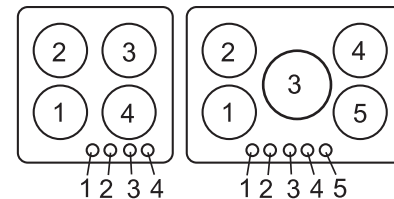


Fig. 6

UTILIZAÇÃO DOS BICOS DE GAS

Antes de acender o bico certifique-se de que o comando que vai utilizar corresponde com o bico que quiser acender.



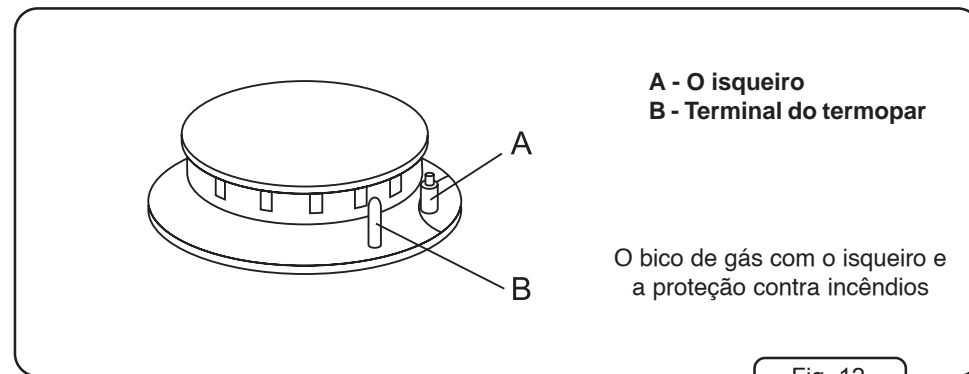
PRINCIPIOS DE EXPLOATAÇÃO

UTILIZAÇÃO DOS BICOS DE GAS

- E proibido de retirar as grelhas e colocar os recipientes diretamente nos bicos.
- Não abrir a válvula da instalação de gás ou a válvula da garrafa sem verificar anteriormente si todas as torneiras são fechadas.
- E recomendável manter os bicos, os isqueiros e termopares secos e limpios pois qualquer sujidade pode deteriorar o funcionamento deste.
- Durante a utilização da instalação –os bicos de gás, as grelhas, o foco eléctrico e os recipientes com os pratos aquecem-se com muita intensidade. Não tocar-lhes.
- Não chocar os comandos, as torneiras, os bicos, o foco eléctrico, os isqueiros ou os termopares.
- Evitar a entornar os pratos e ensopar os bicos de gás e o foco eléctrico.
- No caso das chapas com a proteção contra incêndios, há de lembrar-se de depois de acendimento de gás segurar pressionado o comando unos 10 s, até que o gás se acende.
- Não sobrecargar as grelhas.

A utilização regular e energo-econômica dos bicos de gás é obtida pelo:

- ajustamento do correspondente tamanho da flama,
- escolha regular dos recipientes.



A - O isqueiro
B - Terminal do termopar

O bico de gás com o isqueiro e a proteção contra incêndios

Fig. 12

INSTALAÇÃO

do gás (alteração do tamanho da flama de gás durante a plena condução), neste caso precisa de ajustar a flama econômica durante a baixa pressão na instalação, assim para que a flama não ascende durante a sua utilização normal.

- depois o ajustamento das torneiras, sobrepor um comando e fechar a flama.

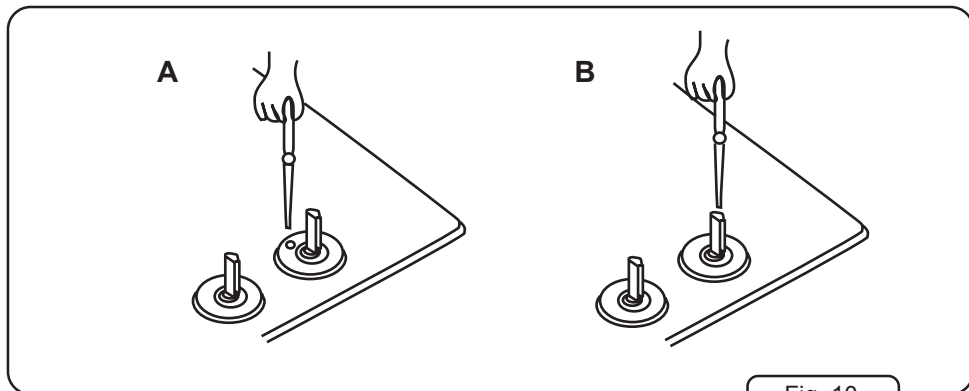


Fig. 10

LIGAÇÃO DA CHAPA AO SOQUETE

A chapa de fogão de gás tem no seu equipamento um cabo conductor de energia eléctrica sem pino de tomada.

Atenção:

1. O pino de tomada com o contacto de proteção deve montar com o cabo conductor exclusivamente um tecnico-electrico especializado em aparelhos eléctricos conforme as normas de segurança vigentes.
2. O soquete da rêd, ao qual a chapa será ligada, deve ficar facilmente acessível para usuário.
3. Fazem o favor de tomar a atenção, para que o cabo conductor de energia eléctrica não toca os ardentes bicos de gás.

A chapa está adaptada para alimentação da energia eléctrica do voltagem nominal de 230 V, 50 Hz e deve ser ligada com o soquete equipado com fio da terra correctamente conectado.

A ligação da chapa com o soquete sem o fio de terra de roteção, ameaça um choque eléctrico, no caso do defeito da instalação eléctrica do equipamento.

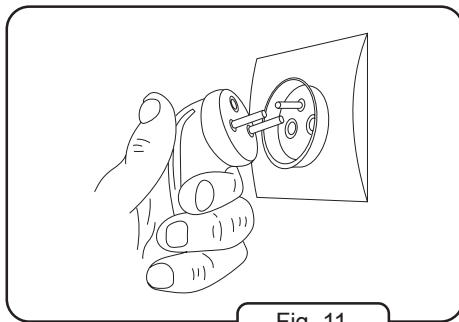


Fig. 11

INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO DA CHAPA À INSTALAÇÃO DE GAS

Depois montar a chapa no tampo, o aparelho deve ficar ligado à instalação interna de gas.

Atenção:

1. A ligação de chapa à instalação de gás deve ser conforme à lei em vigor.
2. As acções ligadas com a ligação da chapa à instalação de gás, com a regulação da guarnição de gás e com a reposição do injector, devem ser cumpridas pelo técnico de instalação devidamente habilitado, conforme às prescrições legais em vigor.
3. Antes de efectuar as acções de ligação, a guarnição de gás deve ser fechada !
4. A realização má de ligação ou o retesar da instalação de gás pode provocar um trabalho defeituoso ou mesmo danificação da chapa ou da instalação de gás.
5. O produtor da chapa não assume a responsabilidade pelo defeito do equipamento ou da instalação de gás no alojamento causado pela ligação defectiva.

A chapa é equipada de um tubo de conexão de diametro de 1/2". O tubo de conexão deve ligar com a instalação de gás utilizando o equipamento adequado.

LIGAÇÃO DA CHAPA COM A GAS NATURAL

No caso da ligação da chapa com a gás natural se deve utilizar a um cotovêlo com uma gaxeta e a rosca conico (na saída) tapar através de fita de teflôn.

A chapa pode-se instalar à instalação interna de gás da maneira rigida ou utilizando uma mangueira elastica de metal.

O modo de ligar está demonstrado no desenho 7.

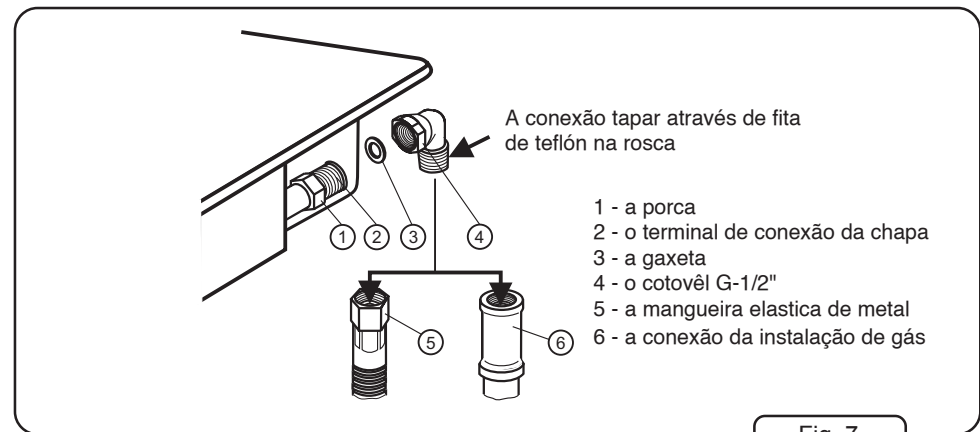
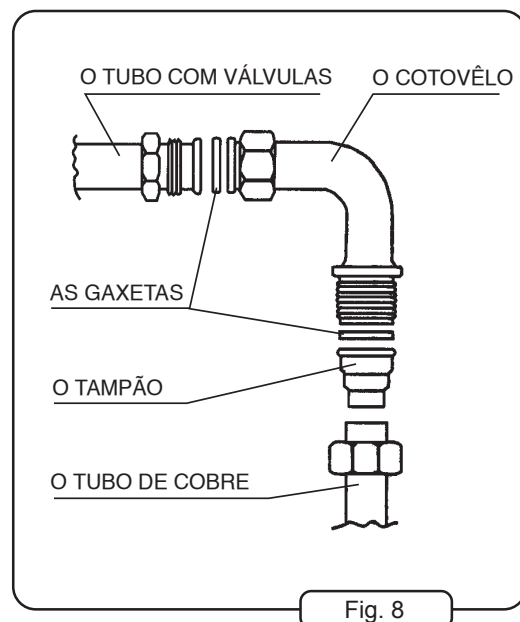


Fig. 7

INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO DA CHAPA COM A GARRAFA DE GAS LIQUIDO

- É proibido de montar o aparelho no porão ou no outro alojamento onde o piso da terra está abaixo do nível da terra, porque o gás natural é mais pesado do ar e amontoa-se no nível do chão.
- A garrafa deve ser colocada no lugar ao alcance facilmente, na posição aprumo.
- Para a ligação com a garrafa utilizar uma mangueira elastica.
- Para a ligação deve-se usar o terminal para o gás natural com a gaxeta segum o desenho 8.
- Após cada ligação da chapa de gás a garrafa deve-se verificar o estancamento da válvula e a ligação do regulador da garrafa e seu funcionamento.
- O estancamento de todas as conexões e da válvula pode-se verificar inicialmente untando o lugar enumerado com uma solução de sabão, com a pressão normal de trabalho. Um aparecimento de ampolas significa a fuga de gás.



Atenção:

1. É proibido o controle do estancamento com o uso de fogo (por ex.: fósforo ou vela). Isso pode causar uma explosão !
2. É preciso de verificar periodicamente, tudo meio ano, o estado do tubo e o estancamento da ligação com os terminais.

INSTALAÇÃO

REPOSIÇÃO DOS INJECTORES

Atenção:

1. Antes de substituir os injectores e de regular as torneiras, desligar a chapa da rede eléctrica.
2. Quando estiver a regular as torneiras, não retire por completo o parafuso de regulação.

As chapas de gás fornecidas pelo produtor têm as torneiras reguladas e adaptadas ao gás e a pressão indicada na plaquinha com os dados da instalação.

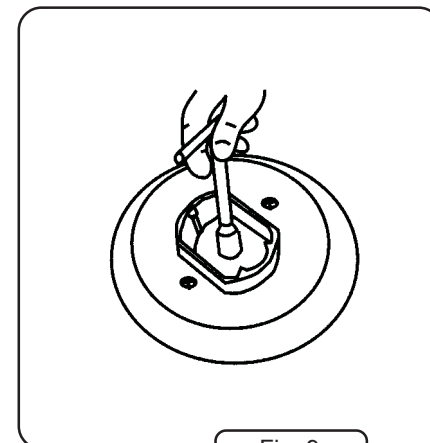
No caso da alteração do gás, precisa de mudar os injectores nos bicos de gás e ajustar a guarnição de gás.

Antes de començar estas acções deve-se absolutamente:

- fechar a torneira que desliga o gás na instalação ou na garrafa de gás da chapa,
- fechar todas as torneiras da chapa,
- desligar a chapa da rede eléctrica.

Depois:

- tirar da chapa de fogão de gás todas as grelhas, as tampas e os gorros dos bicos de gás,
- desparafusar os injectores que estão lá até agora, com a chave n 7 e repôr pelos novos que correspondem aos diâmetros e ao tipo do gás segundo o quadro N 2,
- instalar os elementos móveis na ordem inversa que durante o desmontagem,
- ajustar as torneiras e verificar o estancamento das ligações.



AJUSTAGEM DAS TORNEIRAS

O ajustagem da torneira de gás consiste em ajustamento da flama económica do bico de gás. Por isso têm de:

- abrir com um comando o fluxo de gás e acender o bico de gás que têm de ajustar,
- colocar o comando na posição de ▲ - flama económica, e depois, não alterando esta posição – tirá-lo do mandril de torneira,
- com a chave de fenda introduzida no orifício A ou no orifício do mandril B (depende do tipo da torneira – fig. 10), tornar o parafuso de regulação, sempre observando a flama do bico de gás; ajustar a flama à tal altura para ela não se apaga por causa do leve corrente de ar ou mudando rapidamente a torneira da posição de flama inteira ▲ para a econômica ▲ e vice versa; a regulação pode ser considerada como regular, quando o núcleo da flama tem a forma do cone da cor verde – azul, de altura por volta de 2 – 4 mm,
- se não instalação de condução de gás surgem as visíveis alterações da pressão