

ROSIÈRES

TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

HOBS
USER INSTRUCTIONS

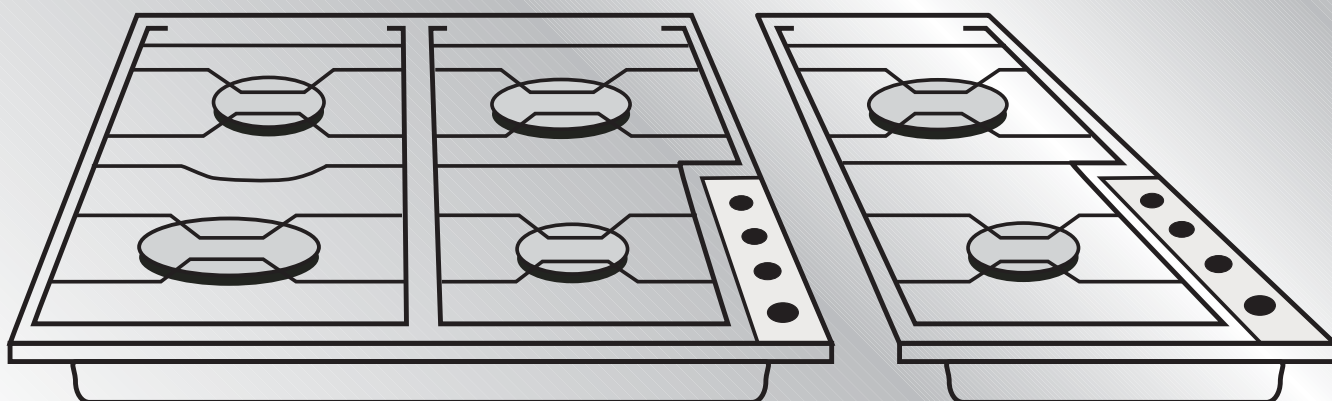
GB

PIANI COTTURA
ISTRUZIONI PER L'USO

IT

ENCIMERAS
INSTRUCCIONES DE USO

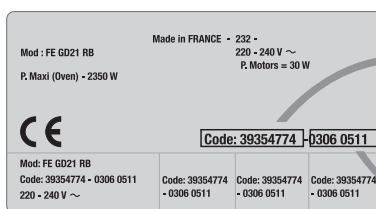
ES



INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

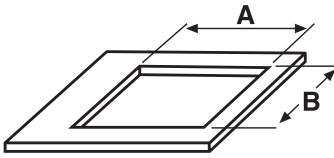
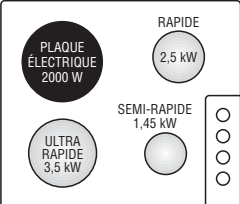
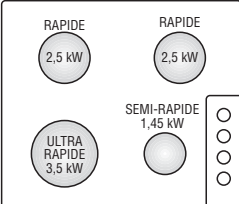
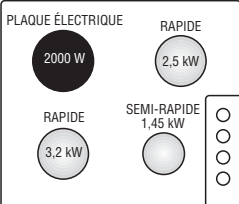
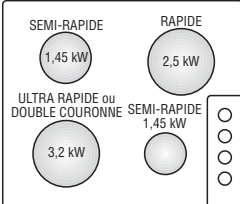


Code produit :
Numéro de série :

Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table)

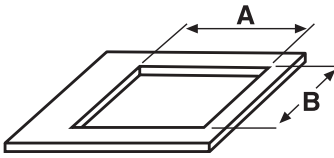
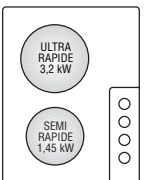
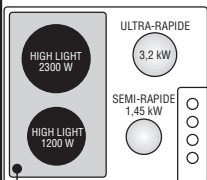
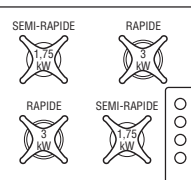
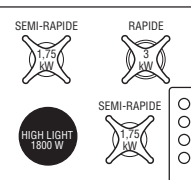
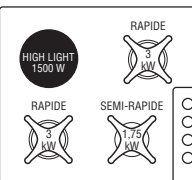
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 89/109, 73/23 et 90/396.

TABLE DE CUISSON	ACIER EMAILLE ou INOX			
Foyers	3 à gaz 1 électr.	4 à gaz -	3 à gaz 1 électr.	4 à gaz -
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance électr. (W)	2000	-	2000	-
Puissance gaz installée:				
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	7,45	9,95	7,15	8,6
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	543	725	521	627
Dimensions appareil (l x p) mm.	590x510	590x510	590x510	590x510
Dimensions d'encastrement (AxB)	560x480	560x480	560x480	560x480
				
Utilisation du brûleur arrière droit préconisé pour les cuissons de longue durée, soit au-delà d'une heure.				

** Prédiposition de l'usine

FR cat. II2H+3+

TABLE DE CUISSON	FONTE		VERRE ou VITROCERAMIQUE		
Foyers	2 à gaz -	2 à gaz 2 électr.	4 à gaz -	3 à gaz 1 électr.	3 à gaz 1 électr.
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance électr. (W)	-	3500	-	1800	1500
Puissance gaz installée:					
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	4,65	4,65	9,5	6,5	7,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	341	341	-	-	-
Dimensions appareil (l x p) mm.	330x510	596x510	600x530	600x510	600x530
Dimensions d'encastrement (AxB)	310x490	560x490	560x480	560x480	560x480
					
		Vitrocéramique			

** Prédiposition de l'usine

FR cat. II2H+3+

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

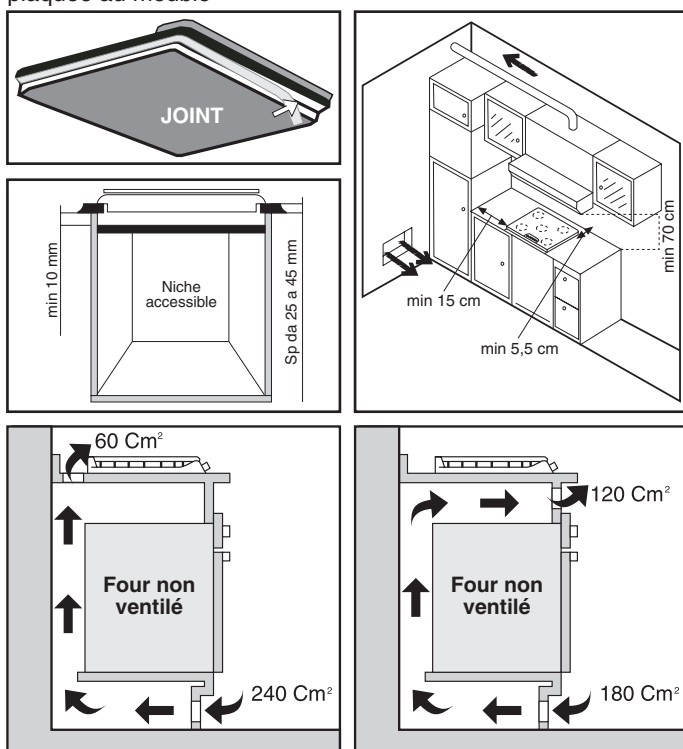
ENCASTREMENT

MISE EN PLACE : le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer un cloison, à 1 cm du fond du caisson, avec une ouverture de 10x10 cm dans le coin arrière droit, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration. Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

Attention : lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble



LE RACCORDEMENT GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées dans le paragraphe CHANGEMENT DE GAZ.

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

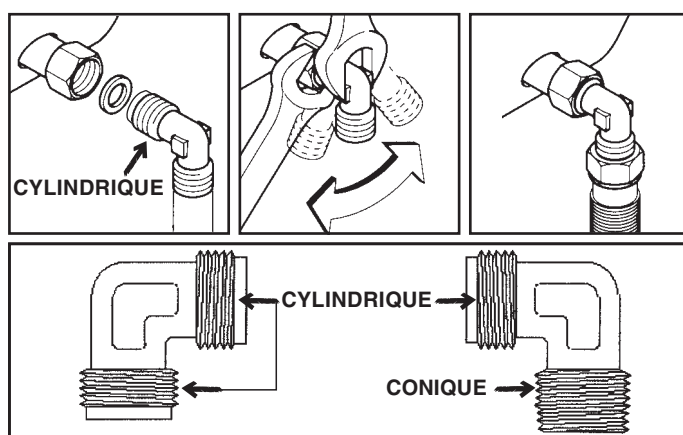
- **RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE**
Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.
- **RACCORDEMENT PARTUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE**
(Nous conseillons ce type de raccordement.)

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX**. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

** Equipement vendu séparément chez votre revendeur électroménager.

Important : à l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit. S'assurer que le tuyau flexible ne soit pas en contact avec une partie mobile du meuble d'encastrement (ex : tiroir) et qu'il soit disposé de manière à ne pas être endommagé.

Sur certains modèles, il est fourni dans le sachet un raccord conique pour l'installation du produit dans des pays où ce type de raccord est obligatoire (Grande-Bretagne, Hollande, Allemagne,...). Dans les dessins suivants, il est indiqué comment reconnaître les divers types de raccord. Dans tous les cas, la partie cylindrique du raccord doit être raccordée à la table de cuisson.



LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation* avec prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères, après avoir vérifié :

- la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- le réglage du disjoncteur,
- le calibre du fusible et,
- la continuité de la terre.

Remarque : la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.

* le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine :

- table tout gaz : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm²).
- table mixte : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 1,5 mm²).

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en procédant de la façon suivante :

• CHANGEMENT DES INJECTEURS

1

Chaque injecteur est identifié par un repère. Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser l'injecteur,
- placer le/les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- le/les visser à fond,
- régler la bague d'air
- remplacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.



Exemple: brûleur Ultra-Rapide

INJECTEURS

Brûleur	Gaz Naturel G20-20 mbar G25-25 mbar	Gaz Butane G30 28-30 mbar	Gaz Propane G31 37 mbar
DC/UR (3,2 kW)	94x2	65x2	65x2
UR (3,5 kW)	102x2	68x2	68x2
R (2,5 kW)	122	80	80
SR (1,45 kW)	96	61	61

• REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

2

Le réglage de la bague d'air est très important car il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage en fonction des conditions du gaz distribué dans votre habitation. La flamme obtenue doit être stable et ne pas présenter de pointes jaunes ou roses.

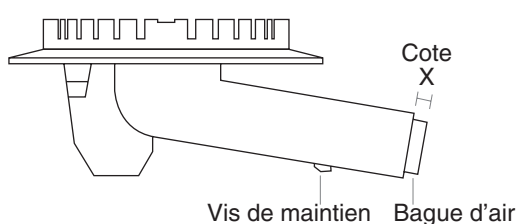
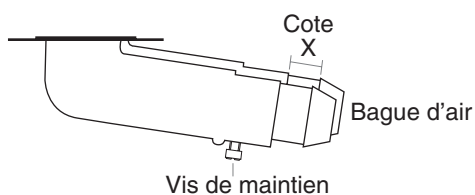
La bague d'air se trouve dans le prolongement du corps de brûleur, celle-ci est fixée par une vis (voir dessin).

Si nécessaire :

- dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
- régler la bague d'air (cote "X")
- rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR Cote X en mm

Brûleur	Gaz Naturel G20-20 mbar G25-25 mbar	Gaz Butane G30 28-30 mbar	Gaz Propane G31 37 mbar
UR (3,2 kW) Table Fonte	13	0	13
UR (3,5 kW-3,2kW)	14	0	14
R (2,5 kW)	10	0	9
SR (1,45 kW) Table Fonte	11	3	11
SR (1,45 kW)	6	0	7
DC (3,2 kW)	15	0	15



• REGLAGE DU RALENTI

3

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti. Pour accéder aux biphases des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

a) en gaz naturel :

- Dévisser le bipasse d'un tour .
- Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Visser la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane :
Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Vis bipasse du brûleur de table



En aucun cas ne desserrer les autres vis!



Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en procédant de la façon suivante :

• CHANGEMENT DES INJECTEURS

Chaque injecteur est identifié par un repère.
Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

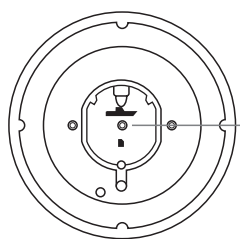
- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- prendre une clé à pipe et dévisser l'injecteur,
- placer le/les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- le/les visser à fond,
- régler la bague d'air
- remplacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.

INJECTEURS

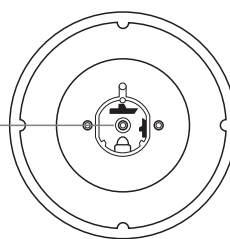
Brûleur	Gaz Naturel G20-20 mbar G25-25 mbar	Gaz Butane G30 28-30 mbar	Gaz Propane G31 37 mbar
R (3 kW)	130	86	86
SR (1,75 kW)	100	67	67

1

Brûleur Rapide



Brûleur Semi-rapide



Injecteur


• REGLAGE DU RALENTI

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.

Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

2

a) en gaz naturel :

- Dévisser le bipasse d'un tour .
- Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Visser la vis du bipasse  jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Vis bipasse du brûleur de table



En aucun cas
ne desserrer
les autres vis!



UTILISATION

LES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- * une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- * une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- * aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

ALLUMAGE

ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole "+" (☺), la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; sur les modèles dotés d'allumage électronique la flamme est allumée par une étincelle électrique, ou amorcée par la touche correspondante, ou encore par la pression de la manette (pour les modèles avec allumage intégré à la manette).

Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, allumer la flamme avec une allumette.

ATTENTION: pour les modèles dotés d'une sécurité par thermocouple continuer à maintenir appuyée à fond la manette pendant quelques secondes pour activer le système de sécurité, si la manette est relâchée subitement le système de sécurité ne s'active pas et la flamme s'éteint. Dans ce cas, il faut renouveler l'opération d'allumage depuis le début en attendant un peu plus de temps après l'allumage de la flamme.

La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Si localement des conditions particulières de distribution de gaz rendaient difficile l'allumage, il est conseillé de répéter l'opération d'allumage en positionnant la manette sur le ralenti.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum "+" (☺) et débit réduit "-" (☹) se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

- * **Double couronne 18 cm et plus**
- * **Ultra-rapide 18 cm et plus**
- * **Rapide Ø de 16 à 18 cm**
- * **Semi-rapide Ø 12 cm**

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.

• Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

QUELQUES CONSEILS

- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE ELECTRIQUE: la puissance de la plaque dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous). La plaque électrique avec un point rouge central est du type rapide et auto-protégée, elle est dotée d'un thermostat interne qui diminue automatiquement la puissance en cas de température anormale (ex : fonctionnement à vide).



LE FOYER HIGH LIGHT: équipe les tables vitrocéramiques. Une lame métallique qui devient incandescente répartit uniformément la température sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation soit de cuissons homogènes et délicates soit de cuissons soutenues. Sa puissance dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous).

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

Les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

POUR LES TABLES AVEC FOYERS VITROS

Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la surface de température est supérieure à environ 60° C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60° C.

Positions			Quelques conseils
1	1-2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat
2	3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat
3	5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4	7-8	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes
6	11-12	Vif	Steaks, escalopes....

Conseils

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

- **Utiliser des récipients épais et à fond plat :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque** sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- **Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide :** elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention :

Durant le fonctionnement de la plaque électrique ou du foyer vitrocéramique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

UTILISATION : ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- d'attendre le refroidissement complet de la table.

Ne jamais utiliser :

de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.

- **ACIER ÉMAILLÉ :**

lorsque l'appareil est froid nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

- **INOX :**

nettoyer simplement à l'eau savonneuse et rincer. Un produit usuel du commerce pour l'entretien de la matière inox vous permettra de conserver son aspect d'origine.

- **SURFACE VERRE OU VITROCERAMIQUE**

- Disposer quelques gouttes de produit nettoyant spécifique pour la surface verre ou vitrocéramique.
- Frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :

- Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- Gratter à l'aide d'une lame de rasoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation d'une lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser la lame de rasoir à la portée des enfants.

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

LES MANETTES - Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes de commande en les tirant vers le haut. Nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher avant de les repositionner.

LES BRÛLEURS GAZ

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce. Nous déconseillons l'emploi de produits abrasifs.

- Le chapeau de brûleur : il est simplement posé sur le corps de brûleur. Retirer la grille, retirer le chapeau de brûleur et le nettoyer avec une éponge humide légèrement savonneuse. Rincer puis sécher. Le chapeau de brûleur émaillé : ne pas le plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. Le chapeau de brûleur en laiton : à l'usage la matière du chapeau se ternit. Pour retrouver l'éclat du laiton, utiliser un produit spécifique pour l'entretien des "cuivres, laiton et bronze" disponible dans le commerce. Ne pas utiliser un tel produit pour l'entretien des manettes.

- Le corps de brûleur : un entretien régulier permet de conserver son aspect d'origine.

Utiliser une éponge additionnée de produit lessiviel, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

Au moment du remontage, s'assurer que le chapeau de brûleur et le corps de brûleur soient bien essuyés. Veiller au bon repositionnement de chacun de ces éléments avant de réutiliser la table de cuisson.

Attention à ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur du brûleur gaz.

LES GRILLES

Selon le modèle de table de cuisson, les grilles sont en acier émaillé ou en fonte émaillée.

Elles sont simplement posées. Soulever pour les retirer. Pour leur entretien, ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.

Lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.

La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps.

En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur spécifique pour les plaques électriques, disponible dans le commerce.

COUVERCLE

Le couvercle est disponible sur demande comme accessoire optionnel sur certains modèles.

Avant de fermer le couvercle et afin de le 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.

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.

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

Grilles et brûleurs chromés

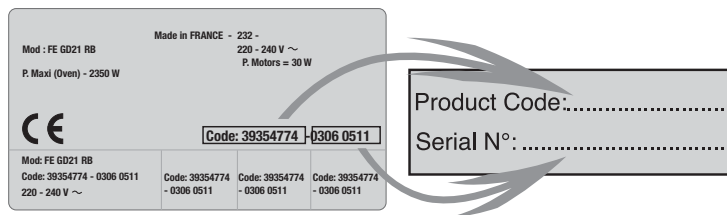
Les grilles et brûleurs chromés ont tendance à noircir à l'usage. C'est un phénomène normal et inévitable, mais il ne met absolument pas en danger les fonctionnalités de la table de cuisson. Cependant, les pièces de rechanges sont disponibles, sur demande, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente.

GENERAL WARNINGS

TO GET THE BEST FROM YOUR APPLIANCE, PLEASE READ THE FOLLOWING CAREFULLY.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place for future reference. Before fixing the hob, note the serial number of the appliance just in case you should require future repairs from our after sales service organisation at some time in the future.

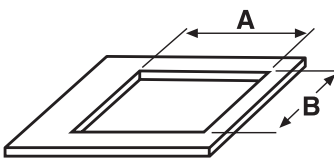
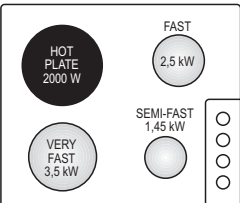
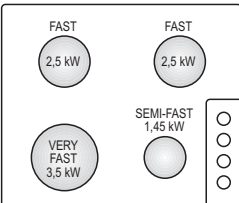
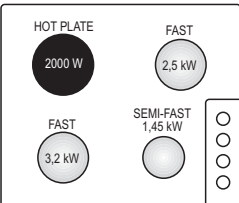
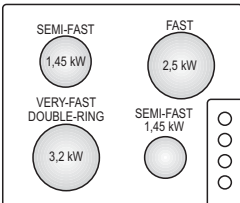
- All accessible parts of the hob will become hot while in operation. Always keep children away from it.
- The hob should be given a quick clean after each use, to avoid the accumulation of spillages and grease. If spillages are not removed, they will harden, and could cause the production of smoke and unpleasant smells.
- When cooking with fats or oils, never leave gas burner unattended. Overheated fats or oils can quickly catch fire.



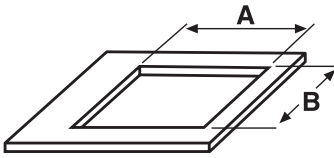
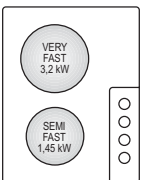
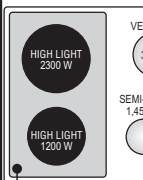
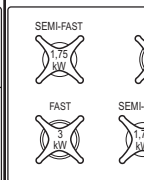
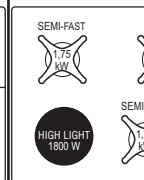
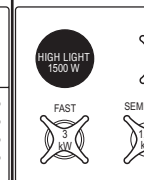
Rating plate (located under the lower casing of the hob)

In order to improve the quality of the products, the manufacturer may carry out modifications linked to technical improvements.

CEE Appliance meeting with the standard CEE 89/336, 89/109, 73/23 et 90/396.

COOKING HOBS	STAINLESS STEEL / ENAMELLED STEEL HOBS			
Burners	3 gas 1 electric	4 gas -	3 gas 1 electric	4 gas -
Supply Voltage (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Installed electric power (W)	2000	-	2000	-
Power of gas installed:				
• G20/20 mbar (kW)**	7,45	9,95	7,15	8,6
• G30/28-30 mbar (g/h)	543	725	521	627
Product size (l x p) mm.	590x510	590x510	590x510	590x510
Building - in dimensions (AxB)	560x480	560x480	560x480	560x480
				
Using of the rear right gas burner recommended for long time, above 1 hour.				

** Manufacturer setting IE cat. II2H3+ GB cat. II2H3+

COOKING HOBS	CAST IRON HOB		GLASS / VITROCERAMIC HOB		
Burners	2 gas -	2 gas 2 electrics	4 gas -	3 gas 1 electric	3 gas 1 electric
Supply Voltage (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Installed electric power (W)	-	3500	-	1800	1500
Power of gas installed:					
• G20/20 mbar (kW)**	4,65	4,65	9,5	6,5	7,75
• G30/28-30 mbar (g/h)	341	341	-	-	-
Product size (l x p) mm.	330x510	596x510	600x530	600x510	600x530
Building - in dimensions (AxB)	310x490	560x490	560x480	560x480	560x480
					
		Vitroc ceramic			

** Manufacturer setting IE cat. II2H3+ GB cat. II2H3+

INSTALLATION

INSTALLING A DOMESTIC APPLIANCE CAN BE A COMPLICATED OPERATION WHICH IF NOT CARRIED OUT CORRECTLY, CAN SERIOUSLY AFFECT CONSUMER SAFETY. IT IS FOR THIS REASON THAT THE TASK SHOULD BE UNDERTAKEN BY A PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSON WHO WILL CARRY IT OUT IN ACCORDANCE WITH THE TECHNICAL REGULATIONS IN FORCE. IN THE EVENT THAT THIS ADVICE IS IGNORED AND THE INSTALLATION IS CARRIED OUT BY AN UNQUALIFIED PERSON, THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY TECHNICAL FAILURE OF THE PRODUCT WHETHER OR NOT IT RESULTS IN DAMAGE TO GOODS OR INJURY TO INDIVIDUALS.

BUILDING-IN

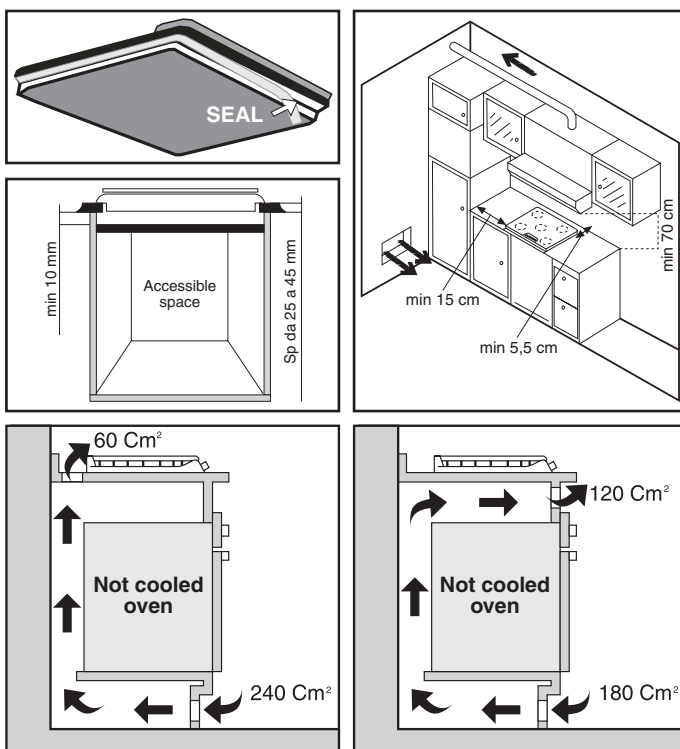
BUILDING-IN : both the worktop where the hob will be fitted and any adjacent kitchen furniture must be made from heat resistant material and fixed with heat resistant adhesive.

If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a heatproof partition 1 cm below the base of the hob with a 10X10 cm opening at the rear right-hand corner, to avoid any risk of scorching or damage.

A foam adhesive is supplied with the hob. Stick this seal under the edge of the body as near as possible to the outer edge of the hob. Press round the edges of the hob, so that the seal flattens out and ensures an air tight seal.

Warning : at the rear of the appliance, take care not to block the air inlets necessary for combustion to take place.

The body of the hob is fitted with 4 location holes to take the fixing brackets that secure the the hob in the unit. Place the 4 fixing brackets in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.



GAS CONNECTION

This appliance is not connected to an evacuation device for the products of combustion. It must be installed and connected in compliance with the norms in force in the country of installation. Particular attention should be given to the availability of ventilation. The turnover of air necessary for combustion is a minimum of 2 m³/h per kW of power.

Gas connection should be carried out in compliance with the norms in force in the country of installation.

A stop tap, a regulator valve or a release valve for propane gas, should be fitted to the gas supply pipe. Use only taps, regulator valves, connectors and flexible hoses with the official mark of approval of the country of installation.

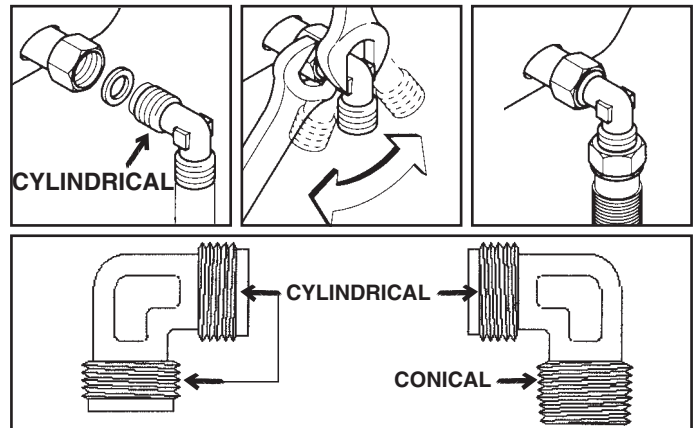
Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

2 POSSIBLES MEANS OF CONNECTION :

- **CONNECTION BY RIGID PIPE**
Connect directly to the threaded end of the inlet pipe.
- **CONNECTION BY FLEXIBLE PIPE WITH MECHANICAL CONNECTOR**
(We recommend this type of connection)
Screw the nuts of the flexible pipe directly on to the inlet pipe at one end and the gas supply stop tap at the other.

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.

For some models a conic link is furnished to outfit for the installation in the countries where this type of link is obligatory; in the following figures it is pointed out how to recognize the different types of links. In every case the cylindrical part of the link has to be connected to the hob.



ELECTRICAL CONNECTION

Warning : before proceeding with the connection, check the continuity of the earthing of the power supply unit. We cannot be held responsible for any accident which has resulted from the use of an appliance which is not connected to earth, or whose earthing is defective.

The mains electricity supply connected to the appliance should comply with the norms in force in the country of installation.

Connection to the mains electricity supply should be through a socket with an earth terminal, or through an intermediary switching device with a gap between contacts of at least 3 mm.

The power supply unit must be protected by appropriate fuses and use cables of a large enough cross section to provide a normal supply to the appliance.

The hob is fitted with a power supply cable* with plug which allow it to be connected only to a power supply of 230 V between phases, or between phase and neutral.

Connect to a 10/16 Amp socket. Before connecting, it is compulsory to check :

- the power supply voltage shown on the electricity meter,
- the adjustment of the circuit breaker, and
- the fuse rating,
- the earth continuity.

Note : the socket must be reachable for any eventual repair. Take care of its location at the time you install the hob.

* The eventual replacement of the supplying cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one :

- Gas hob : cord type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (3 x 0,75 mm² section),
- Mixed hob : cord type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (3 x 1,5 mm² section).

The appliances are regulated by the manufacturer for the type of gas indicated on the packing and on the label attached to the appliance itself. If they are to be used with another type of gas, the appliance must be adjusted in the following way:

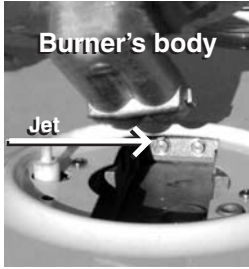
• CHANGING THE JETS

Each jet is designated by size.

To gain access to the jets :

- remove the pan supports,
- remove the burner cap and body,
- using the spanner supplied with the appliance, unscrew the jet,
- fit the correct jet for the type of gas to be used,
- secure the jet tightly,
- regulate the air ring,
- replace the burner body, cap and the pan support.

1



Example: Ultra-Fast burner

Burner	JETS		
	Natural Gas G20-20 mbar G25-25 mbar	Butane Gas G30 28-30 mbar	Propane Gas G31 37 mbar
DC/UR (3,2 kW)	94x2	65x2	65x2
UR (3,5 kW)	102x2	68x2	68x2
R (2,5 kW)	122	80	80
SR (1,45 kW)	96	61	61

• REGULATE THE AIR RING

Regulating the air ring is important as it ensures the correct combustion and enables the burners to work at maximum efficiency.

It may be necessary to adjust this regulation according to the conditions of your domestic gas supply.

The burner flame should be steady and with no red or yellow points.

The air ring is located at the lengthening of the burner unit which is fixed by a screw (see drawing).

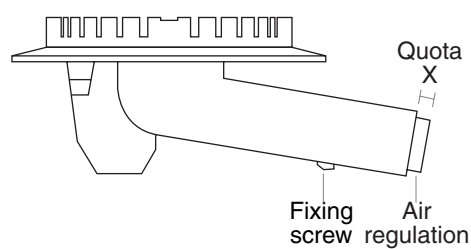
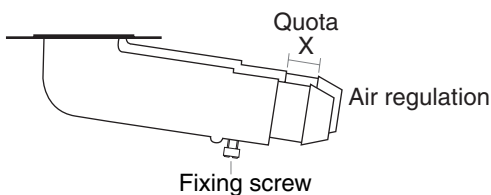
If necessary :

- unscrew the screw that holds the air flow adjuster,
- set the correct distance according to the air adjuster protrudes,
- secure the screw when the operation is completed.

2

REGULATE THE AIR RING Quota X in mm

Burner	Natural Gas G20-20 mbar G25-25 mbar	Butane Gas G30 28-30 mbar	Propane Gas G31 37 mbar
UR (3,2 kW) Cast iron hob	13	0	13
UR (3,5 kW-3,2kW)	14	0	14
R (2,5 kW)	10	0	9
SR (1,45 kW) Cast iron hob	11	3	11
SR (1,45 kW)	6	0	7
DC (3,2 kW)	15	0	15



• REGULATE THE FLAME

If you have changed the type of gas, it is important to verify the flame stability at the minimum regulation.

To gain access to hob burner by-pass screws, remove the knobs from the control panel.

3

a) Natural gas :

- simply loosen the screw.
- switch on the burner and turn the knob to minimum.
- Turn the by-pass screw until a low flame is visible. Turn the control knob from minimum to maximum position to check that it is satisfactory.

b) Butane-propane gas :

The by-pass screw should be screwed fully home, without being locked.



Never loosen other screws!

By-pass screw for the hob burner



The appliances are regulated by the manufacturer for the type of gas indicated on the packing and on the label attached to the appliance itself. If they are to be used with another type of gas, the appliance must be adjusted in the following way:

• CHANGING THE JETS

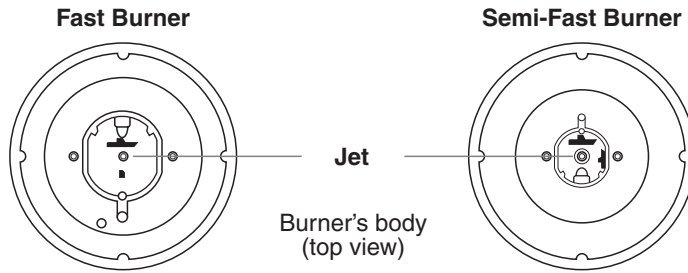
Each jet is designated by size.

To gain access to the jets :

- remove the pan supports,
- remove the burner cap and body,
- using a pipe spanner, unscrew the jet,
- fit the correct jet for the type of gas to be used,
- secure the jet tightly,
- regulate the air ring,
- replace the burner body, cap and the pan support.

Burner	JETS		
	Natural Gas G20-20 mbar G25-25 mbar	Butane Gas G30 28-30 mbar	Propane Gas G31 37 mbar
R (3 kW)	130	86	86
SR (1,75 kW)	100	67	67

1



• REGULATE THE FLAME

If you have changed the type of gas, it is important to verify the flame stability at the minimum regulation.

To gain access to hob burner by-pass screws, remove the knobs from the control panel.

2

a) Natural gas :

- simply loosen the screw.
- switch on the burner and turn the knob to minimum.
- Turn the by-pass screw until a low flame is visible. Turn the control knob from minimum to maximum position to check that it is satisfactory.

b) Butane-propane gas :

The by-pass screw should be screwed fully home, without being locked.

By-pass screw for the hob burner



Never loosen other screws!



USE

GAS BURNERS

Each burner is controlled by a tap with progressive settings allowing:

- * a wider choice of settings from the maximum position to the lowest and most precise one,
- * easier flame regulation according to the pan diameter,
- * no risk of cutting off the flame or switching off when the flame is turned down quickly.

IGNITION

RECOMMENDATIONS : when the burners are not in service, the general gas supply tap should always be turned off.

- Turn on the gas tap,
- A symbol next to each control knob indicates which burner is lit.
- Turn and press in the relevant burner control knob to the "+" (🔥) symbol, keeping it pressed in until the flame ignites. On models fitted with electronic ignition the flame is ignited by an electric spark. This is operated by the button or by pressing the knob (for models with ignition under the knob). For models not fitted with electronic ignition, **or if there is no electric power**, light the flame with a match.

NB: for models fitted with the SAFETY thermocouple, keep the knob pressed in for a few seconds in order to activate the safety system. If the knob is released straightaway there is not time for the safety system to be activated and the flame goes out. If this happens, repeat the ignition procedure from the beginning waiting longer after the flame is lit.

The rapid thermocouple safety device automatically cuts off the gas supply if the flame is accidentally extinguished.

If there are particular local gas supply conditions which make ignition difficult, you are advised to repeat the ignition procedure, turning the knob to "minimum" (🔥).

- Set the flame according to your cooking requirements. Intermediate positions are available between the "+" (🔥) and "-" (🔥) settings on the control knob.
- To turn the flame out, turn the control knob back to stop position.
- If the burner is accidentally extinguished, turn the knob to "0", wait one minute and then try to ignite again.

PANS

For a proper use of the burners, choose pans which match the dimensions given below :

- * **Double ring Ø 18 cm and more**
- * **Very fast Ø 18 cm and more**
- * **Fast Ø from 16 to 18 cm**
- * **Semi-fast Ø 12 cm**

- Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.
- Aluminium pans may leave marks on the enamelled pan support. These marks can easily be removed with a damp cloth and a light abrasive product.

SOME TIPS

- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact, it is subjected to severe agitation, which may cause the food to lose some of its flavour.
- To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.
- Do not use the gas burner with an empty pan.

THE ELECTRICAL HOT-PLATE

THE ELECTRIC HOTPLATE:



the power is controlled by the position of the knob (see table below).

The electric hotplates with a red dot in the middle are rapid ones with automatic protection; there is an internal thermostat in these hotplates which automatically reduces the power when an abnormal temperature is detected (for example, when operating empty).

THE HIGHLIGHT HOTPLATE: used with glass/ceramic products; it has a metallic laminate which spreads the heat uniformly over the whole area. It heats up in three seconds and allows even and delicate cooking as well as high temperature cooking; power is regulated by the position of the knob (see table below).

BEFORE USING THE ELECTRICAL HOT PLATE :

- Before using the electric hot plate for the first time, let it heat up for a few minutes, without a pan, at maximum temperature to allow the protective coating to harden.

HOW TO USE :

- For best results, it is advisable to start on the maximum heat and then turn back to an intermediate temperature taking into account the type and volume of the food.
- An indicator light comes on to show that the hot plate is operating.
- To switch off, turn the knob back to point "0".

DIFFERENT TEMPERATURE SETTINGS :

Below are a few examples which are given as guidelines. When you become more familiar with the appliance, you will be able to choose settings to suit your own personal tastes and requirements.

ON VETROCERAMIC HIGHLIGHT ZONE

The residual heat indicator lights up when the highlight zone temperature is 60° C and above. It will stay on, even if the zone is switched off, until the surface has cooled down. It will switch off when the temperature of the surface falls below 60° C.

Positions			Some Tips
1	1-2	Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	3-4	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3	5-6	Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	7-8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	9-10	High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6	11-12	Very High	Steaks, chops, frying...

SOME TIPS

To get the best results from your appliance it is important to observe the following :

- **Use thick, flat-based cooking vessel :**
a completely flat base prevents overheating to certain parts which causes food to stick. Thick metal allows for good heat distribution.
- **Make sure that the base of the pan is dry :**
this will prevent sticking to the hot plate caused by moisture.
- **Use pans with a diameter large enough to completely cover the hot plate,**
otherwise energy will be wasted and any spillages will cause the hot plate to become stained and will become difficult to maintain (rust, etc.).
- **Never leave a hot plate switched on without a pan on it :**
it can be damaged, which would reduce its efficiency.
- When cooking with fat or oil, never leave the hob unattended, very hot fats and oils can quickly catch fire.
- When the hot plate is hot, avoid any contact with materials made of plastic or aluminium foil.

Caution :

the heating surfaces clearly get hot while operating, so make sure that small children are kept well away from the hob.

CLEANING

Before cleaning or removing the hob, it is imperative to :

- disconnect the hob from the mains supply,
- let all parts of the hob cool down.

Never use :

harsh abrasives, scouring pads or sharp objects to clean the hob.

• ENAMELLED STEEL HOB:

when the hob has cooled completely, simply clean the enamelled hob with soapy water, rinse and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled hob when it is hot, you may tarnish it.

• STAINLESS STEEL:

clean with soapy water, rinse and dry. You can use a special product to clean stainless steel which is available from various retail outlets.

MAINTENANCE OF THE VITROCERAMIC or GLASS HOB

- Place a few drops of specially formulated hob cleaning solution on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains :

- place a few more drops of the hob cleaner on to the surface,
- scrape with a scraper[†], holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- repeat the operation if necessary.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°. Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear.

Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of the hob cleaner solution. Rinse and wipe up.

THE KNOBS -

Only clean with soapy water, rinse and dry well.

THE GAS BURNERS

For cleaning, it is recommended to remove all greasy or burnt deposits with ammonia based products or usual cleaning products.

- The burner cap : it is simply placed on the burner. Remove the pan support, the burner cap and clean it with a slightly soapy sponge. Rinse and dry. The enamelled steel burner cap: do not immerse it in cold water when it is hot, this will prevent the enamel cracking as a result of thermal shock. The brass finish burner cap: on using, the burner cap surface loses its brightness. For current cleaning, it is recommended to remove all greasy or burnt deposits with ammoniacal products or usual cleaning products. To recover brass brightness, use a special cleaning product for copper, brass or bronze currently sold in stores. Do not use this specific product for cleaning of the knobs.
- The burner body : regular cleaning will maintain the appliance original appearance. Clean with a soapy sponge, rinse and dry. If the holes become clogged, brush the caps using soapy water and dry with a clean cloth.

When re-assembling the burners, make sure that the burner caps and the burners themselves are dry and after, seat them correctly.

Be careful not to let any water get into the burners.

THE PAN SUPPORT

Depending on the model, the pan supports are made of chrome steel, enamelled steel or cast-iron.

They are simply placed on the hob. Lift them up to remove them. For the maintenance of the pan support, never use harsh abrasives, scouring pads or sharp objects as this will cause irreparable damage to the enamel.

When the pan support is cold, simply clean with soapy water, rinse and dry with a clean cloth.

THE HOT PLATE

To burn off any cooking deposits heat the hob for a short time. After switching off and the hot plate has cooled down, wipe it with absorbent paper. It is important that the hot plate is protected from moisture.

Do not use abrasive products.

To maintain and preserve its appearance, rub a drop of neutral oil, such as sewing machine oil into the surface of the hot plate.

The hot plate should always be dry, or slightly greasy. If it is not to be used for some time, remove any rust using emery paper followed by a suitable commercially available product for the maintenance of soil hotplates.

COVER

The cover is available as optional accessory.

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.

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. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

Chromed grids and burners

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

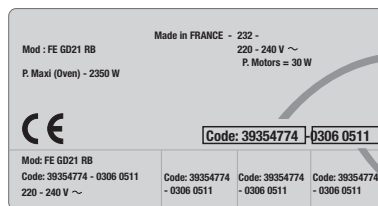
This is a normal and inevitable phenomenon, but it doesn't jeopardize absolutely the functionality of the hob.

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

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un'ottimo utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare qui sotto, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di un ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

- Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini.
- Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporchie e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli.
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.



Codice prodotto:.....
Numero di serie:

Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano)

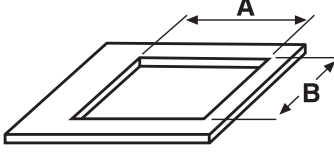
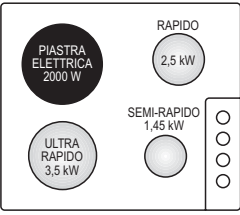
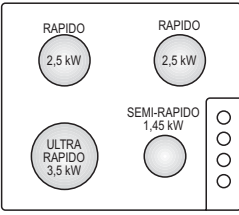
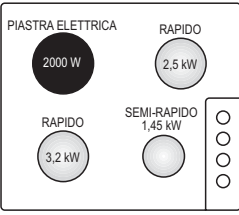
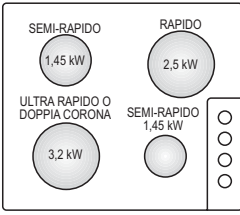
Il produttore perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ: questo apparecchio, nelle parti destinati 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 Questo apparecchio è conforme alle direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE e modifiche successive.

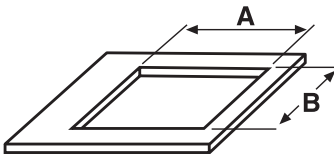
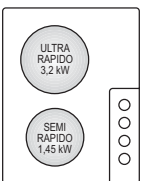
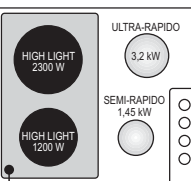
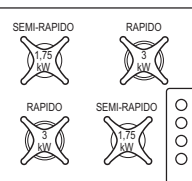
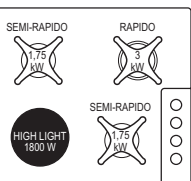
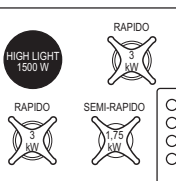
PIANI DI COTTURA

PIANO INOX O SMALTATO

Fuochi	3 gas	4 gas	3 gas	4 gas
Tensione/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Potenza elettrica installata (W)	2000	-	2000	-
Potenza gas installata:				
• G20/20 mbar (kW)**	7,45	9,95	7,15	8,6
• G30/28-30 mbar (g/h)	543	725	521	627
Dimensione prodotto (l x p) mm.	590x510	590x510	590x510	590x510
Dimensione foro incasso (AxB)	560x480	560x480	560x480	560x480
				
Si raccomanda l'utilizzo del bruciatore gas posteriore destro per cotture lunghe, cioè superiori ad un'ora				

** Predisposizione di fabbrica

IT cat. II2H3+

PIANI DI COTTURA	PIANO GHISA		PIANO IN VETRO O VETROCERAMICA		
Fuochi	2 gas	2 gas	4 gas	3 gas	3 gas
Tensione/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potenza elettrica installata (W)	-	3500	-	1800	1500
Potenza gas installata:					
• G20/20 mbar (kW)**	4,65	4,65	9,5	6,5	7,75
• G30/28-30 mbar (g/h)	341	341	-	-	-
Dimensione prodotto (l x p) mm.	330x510	596x510	600x530	600x510	600x530
Dimensione foro incasso (AxB)	310x490	560x490	560x480	560x480	560x480
					
Vetroceramica					

** Predisposizione di fabbrica

IT cat. II2H3+

INSTALLAZIONE

L'INSTALLAZIONE DI QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ DELLE NORME VIGENTI. LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA TUTTE LE RESPONSABILITÀ IN CASO DI MANCATO RISPETTO DELLE SUDETTE NORME.

INSERIMENTO NEL MOBILE

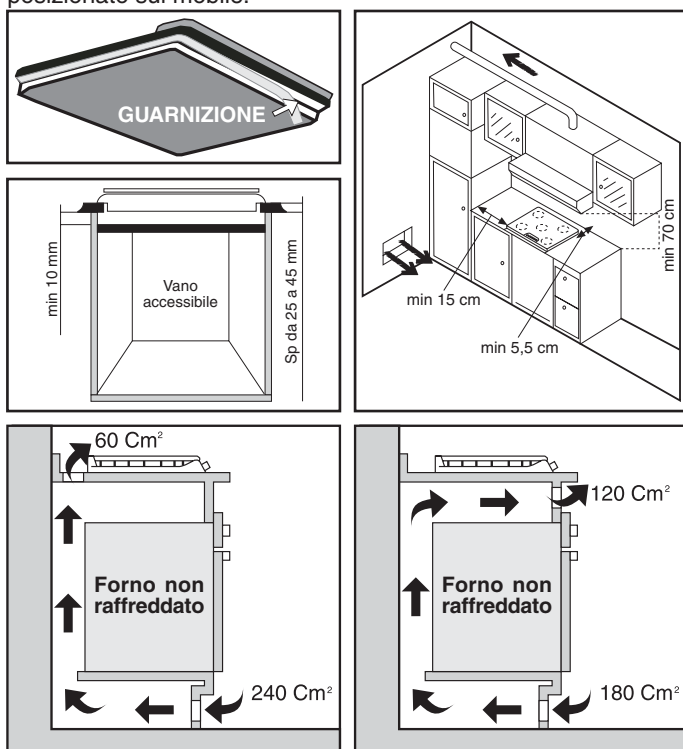
Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente al calore, oppure rivestiti di tale materiale fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scolli.

Prevedere un divisore orizzontale sotto il cassone del piano con un'apertura di 10X10 cm dentro l'angolo posteriore destro. Lasciare almeno 1 cm. di spazio tra il fondo della cassetta ed eventuali pareti divisorie sottostanti al piano per non ostacolare la buona circolazione dell'aria intorno ad esso.

Nella fase di installazione del piano di cottura, particolare attenzione merita la guarnizione che copre il perimetro dell'apparecchio. Tale guarnizione evita le infiltrazioni tra il piano di cottura e il mobile di sostegno.

Attenzione: non ostruire i passaggi d'aria nella zona posteriore necessari per una buona combustione.

Il fondo del piano è equipaggiato di 4 alloggiamenti per le squadrette di fissaggio che bloccano il piano al mobile. Fissare le 4 squadrette in modo tale che il piano sia perfettamente posizionato sul mobile.



ALLACCIAMENTO GAS

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 aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico. Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste. Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione dovrà essere di 200 cmq 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.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE

Questo collegamento deve essere eseguito con apparecchiatura disinserita elettricamente.

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas deve 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 nel paragrafo CAMBIO GAS.

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

• ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO

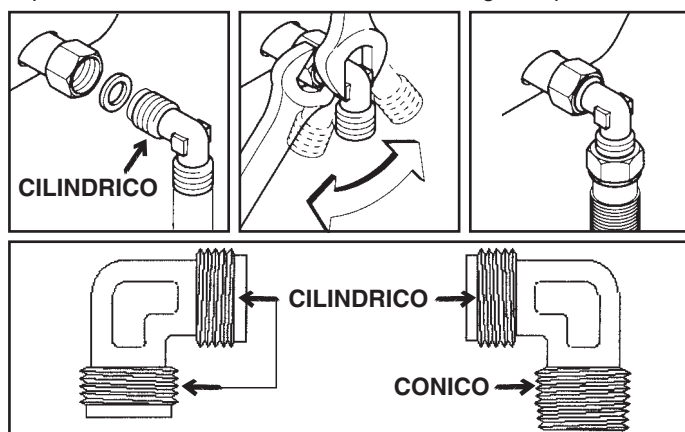
L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

• ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBILE IN ACCIAIO

(Noi vi consigliamo questo tipo di allacciamento.)
La messa in opera di questi tubi deve essere effettuata in modo che la sua lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 metri. Utilizzate esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla norma EN 549.

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 alcuni modelli si fornisce a corredo un raccordo conico per la installazione nei paesi dove questo tipo di raccordo è obbligatorio (Gran Bretagna, Olanda, Germania,...); nelle figure seguenti viene indicato come riconoscere i diversi tipi di raccordi. In ogni caso la parte cilindrica del raccordo deve essere collegata al piano cottura.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Attenzione: prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.

Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente o mediante un dispositivo ad interruzione omnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

L'installazione deve essere fatta obbligatoriamente in abitazioni con impianti aventi fusibili appropriati e fili con sezione adeguata per alimentare normali apparecchi domestici.

Questo apparecchio è venduto provvisto di cordone di alimentazione e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 V tra fasi o tra fase e neutro.

Allacciarlo ad una presa di corrente da 10/16 Ampere solo dopo avere verificato:

- la tensione di alimentazione indicata sul contatore,
- la regolazione del disgiuntore,
- il calibro del fusibile
- la continuità della Terra.

Nota: la presa di corrente deve essere accessibile per qualsiasi eventuale intervento, fare attenzione al suo posizionamento al momento dell'installazione del piano di cottura.

* la sostituzione del cavo d'alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine:

- Piano di cottura 4 bruciatori a gas : cavo d'alimentazione tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F, sezione 3 x 0,75.
- Piano di cottura bruciatori a gas + piastra elettrica: cavo d'alimentazione tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F, sezione 3 x 1,5.

Gli apparecchi vengono regolati presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata sull'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, è necessario adattare l'apparecchio procedendo secondo la sequenza seguente:

• SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

1

Ogni iniettore è identificato da un numero inciso sullo stesso. Per sostituire gli iniettori, eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:

- togliere le griglie, gli spartifiamma ed i bruciatori,
- tramite la chiave fornita con l'apparecchio svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile (seguendo le indicazioni della tabella a lato).
- procedere alla regolazione dell'aria dei bruciatori, quindi rimettere bruciatori, spartifiamma e griglie nelle loro sedi.



Esempio: bruciatore Ultra-Rapido

INIETTORI

Bruciatore	Gas Naturale G20-20 mbar G25-25 mbar	Gas Butano G30 28-30 mbar	Gas Propano G31 37 mbar
DC/UR (3,2 kW)	94x2	65x2	65x2
UR (3,5 kW)	102x2	68x2	68x2
R (2,5 kW)	122	80	80
SR (1,45 kW)	96	61	61

• REGOLAZIONE DELL'ARIA

2

La regolazione dell'aria molto importante perchè permette di ottenere una combustione corretta ed un rendimento ottimale dei bruciatori.

Può risultare necessario affinare questa regolazione in funzione delle condizioni di erogazione di gas nella Vostra abitazione.

La fiamma ottenuta deve essere tesa e priva di punte gialle o rosse.

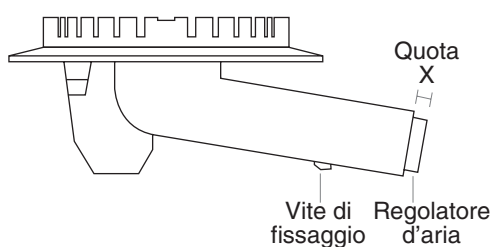
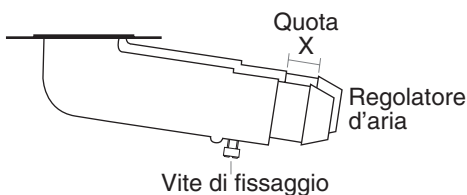
Il regolatore della portata d'aria si trova nella parte inferiore del bruciatore (vedere disegno).

Per regolare l'aria procedere come segue:

- togliere le griglie, gli spartifiamma, ed i bruciatori,
- sbloccare la vite di fissaggio del regolatore d'aria,
- regolare la portata d'aria, secondo le indicazioni riportate nella tabella a lato.
- bloccare la vite di fissaggio del regolatore.

REGOLAZIONE ARIA Quota X in mm

Bruciatore	Gas Naturale G20-20 mbar G25-25 mbar	Gas Butano G30 28-30 mbar	Gas Propano G31 37 mbar
UR (3,2 kW) Piani Ghisa	13	0	13
UR (3,5 kW-3,2kW)	14	0	14
R (2,5 kW)	10	0	9
SR (1,45 kW) Piani Ghisa	11	3	11
SR (1,45 kW)	6	0	7
DC (3,2 kW)	15	0	15



• REGOLAZIONE DEL MINIMO

3

Se avete eseguito un cambio del gas, è importante verificare la stabilità della fiamma nella posizione di minimo.

Per accedere al by-pass dei bruciatori del piano cottura estrarre le manopole.

a) gas naturale:

- Svitare il by-pass di un giro.
- Accendere il bruciatore, posizionare la manopola in posizione minimo.
- Avvitare la vite del by-pass sino ad avere una fiamma ridotta, verificare che questa fiamma non si spenga passando rapidamente dalla posizione massimo alla posizione minimo (in caso di spegnimento aumentare il minimo e riverificare).

b) butano - G.P.L.:

La regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite del by-pass il cui orifizio calibrato assicura il flusso ridotto.


Non svitare le altre viti!

Vite del by-pass del bruciatore



Gli apparecchi vengono regolati presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata sull'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, è necessario adattare l'apparecchio procedendo secondo la sequenza seguente:

• SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

Ogni iniettore è identificato da un numero inciso sullo stesso.

Per sostituire gli iniettori, eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:

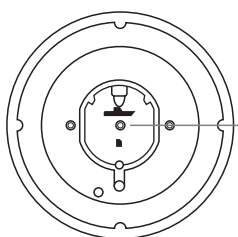
- togliere le griglie, gli spartifiamma ed i bruciatori,
- tramite una chiave esagonale a tubo da 7mm svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile (seguendo le indicazioni della tabella a lato).
- procedere alla regolazione dell'aria dei bruciatori, quindi rimettere bruciatori, spartifiamma e griglie nelle loro sedi.

INIETTORI

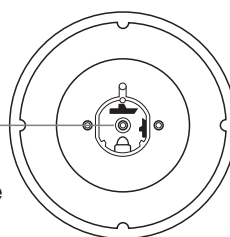
Bruciatore	Gas Naturale G20-20 mbar G25-25 mbar	Gas Butano G30 28-30 mbar	Gas Propano G31 37 mbar
R (3 kW)	130	86	86
SR (1,75 kW)	100	67	67

1

Bruciatore Rapido



Bruciatore Semi-Rapido



Iniettore


Corpo del bruciatore
(vista da sopra)

• REGOLAZIONE DEL MINIMO

Se avete eseguito un cambio del gas, è importante verificare la stabilità della fiamma nella posizione di minimo.

Per accedere al by-pass dei bruciatori del piano cottura estrarre le manopole.

a) gas naturale:

- Svitare il by-pass di un giro.
- Accendere il bruciatore, posizionare la manopola in posizione minimo.
- Avvitare  la vite del by-pass sino ad avere una fiamma ridotta, verificare che questa fiamma non si spenga passando rapidamente dalla posizione massimo alla posizione minimo (in caso di spegnimento aumentare il minimo e riverificare).

b) butano - G.P.L.:

La regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite del by-pass il cui orifizio calibrato assicura il flusso ridotto.

Vite del by-pass del bruciatore



Non svitare
le altre viti!



2

UTILIZZO

BRUCIATORI A GAS

- Ogni bruciatore ha una regolazione progressiva che permette:
 - * flessibilità di regolazione tra il minimo e il massimo ed una facilità d'adattare la fiamma del bruciatore in funzione del diametro delle pentole,
 - * diminuire la fiamma velocemente senza rischio che questa si spenga.

ACCENSIONE

Raccomandazione importante : quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso

- Aprire il rubinetto di alimentazione generale.
- Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato.
- Premere e girare la manopola di comando del bruciatore interessato sino al simbolo "+" (☺) e mantenerla premuta sino all'accensione; sui modelli dotati di accensione elettronica la fiamma viene accesa da una scintilla elettrica; innescata dal l'apposito tasto o dalla pressione della manopola (per i modelli con accensione sottomanopola). Per i modelli non dotati di accensione elettronica, **o in caso di assenza di corrente elettrica**, accendere la fiamma con un fiammifero.

ATTENZIONE: per i modelli dotati di termocoppia di SICUREZZA continuare a mantenere premuta a fondo la manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza, se la manopola viene rilasciata subito il sistema di sicurezza non ha il tempo di attivarsi e la fiamma si spegne. In questo caso ripetere l'operazione di accensione dall'inizio attendendo più tempo dopo l'accensione della fiamma .

La termocoppia di sicurezza rapida è un dispositivo che blocca automaticamente l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Qualora particolari condizioni di fornitura del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione si consiglia di ripetere l'operazione di accensione posizionando la manopola sul minimo "-" (☹).

- Regolare la fiamma in funzione del recipiente e della vostra cottura. Tra le due posizioni massimo "+" (☺) e minimo "-" (☹) è possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.
- Per arrestare la fiamma del bruciatore, posizionare la manopola su '0'.
- Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, portare la manopola su '0', attendere 1 minuto e procedere a una nuova accensione.

PENTOLE

Per un miglior utilizzo dei bruciatori, si raccomanda di usare pentole di diametro non inferiore ai seguenti:

- * Doppia corona Ø 18 cm in sù
- * Ultra-rapido Ø 18 cm in sù
- * Rapido Ø da 16 a 18 cm
- * Semi-rapido Ø 12 cm

- Evitare le pentole con fondo curvo o deformato.
- Le pentole di alluminio possono lasciare dei residui sulla griglia smaltata, tale deposito è facilmente asportabile utilizzando un panno umido e prodotti leggermente abrasivi.

CONSIGLI

- Evitare le bolliture troppo intense. La bollitura violenta peggiora il gusto degli alimenti.
- La fiamma non deve superare i bordi del recipiente, in tale condizione si ottiene solo spreco di gas.
- Non fare funzionare un fuoco a gas con un recipiente vuoto.

LA PIASTRA ELETTRICA

LA PIASTRA ELETTRICA:



la potenza è controllata dalle posizioni della manopola (vedere tabella seguente). Le piastre elettriche con BOLLO ROSSO centrale sono del tipo rapido ed autoprotetto; in queste piastre un termostato interno diminuisce automaticamente la potenza in caso di temperature anomale (ad esempio funzionamento a vuoto).

LA PIASTRA HIGHLIGHT:

utilizzata sui prodotti vetroceramici; una lamina metallica che diventa incandescente ripartisce uniformemente la temperatura su tutta la superficie del fuoco. Si riscalda in tre secondi e permette sia cotture omogenee e delicate sia cotture intense; la potenza è regolata dalla posizione della manopola (vedere tabella seguente)

PRIMA DELL'USO:

- Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, scaldarla a vuoto per qualche minuto a massima potenza, per permettere l'indurimento del rivestimento protettivo.

UTILIZZO:

- Per ottenere la cottura desiderata, vi consigliamo di avviare l'apparecchio iniziando con la potenza maggiore e di regolarlo in seguito su di una potenza intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.
- L'accensione della piastra è segnalata da una lampadina spia.
- Per lo spegnimento girare la manopola in senso contrario alla posizione di arresto "0".

POSIZIONI MANOPOLA:

A titolo indicativo vi riportiamo alcuni esempi di regolazione della piastra, l'esperienza personale consente poi di adattare tali regolazioni ai gusti e alle abitudini di ognuno.

FUOCO HIGHLIGHT VETROCERAMICA

La spia del calore residuo si accende quando la temperatura del piano è superiore a 60° C. Resterà accesa anche se il fuoco è spento, e fino a che la temperatura della superficie del fuoco non si sarà raffreddata, sotto i 60° C.

Posizioni			Alcuni consigli...
1	1-2	Lentissimo	Tenere in caldo un piatto, burro fuso cioccolato
2	3-4	Lento	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto...
3	5-6	Moderato	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente
4	7-8	Medio	Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce
5	9-10	Forte	Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa
6	11-12	Vivo	Bistecche, cotolette, frittura

CONSIGLI:

Per ottenere piena soddisfazione dal vostro apparecchio, è necessario prendere alcune precauzioni e rispettare certe condizioni. Ad esempio:

- Utilizzare recipienti spessi e a fondo piatto:** il fondo perfettamente piatto eliminerà i punti di surriscaldamento sui quali gli alimenti si attaccherebbero, permettendo al tempo stesso una perfetta ripartizione del calore.
- Verificare che il fondo dei recipienti sia asciutto:** in questo modo si eviterà che la piastra venga attaccata dall'umidità.
- Utilizzare recipienti di diametro non inferiore a quello della piastra** per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra.
- Non lasciare funzionare la piastra elettrica a vuoto:** si potrebbe deformare con conseguenti risultati di cottura insoddisfacenti.
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non avvicinarsi troppo al piano di cottura, tali sostanze possono infiammarsi.
- Quando la piastra è calda, tenere lontano tutto quanto possa fondere, come ad esempio tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, i fogli di alluminio, zucchero ...

Attenzione:

Durante il funzionamento della piastra elettrica, la superficie di riscaldamento diventa estremamente calda, vi consigliamo di tenere lontano i bambini.

UTILIZZO: MANUTENZIONE

Prima di tutte le operazioni di pulizia o di smontaggio, è imperativo :

- **staccare la spina del piano di cottura dalla presa di corrente.**
- **attendere che il piano di cottura si raffreddi.**

Non usare mai:

prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti per pulire il piano di cottura.

- **ACCIAIO SMALTATO:** pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato, ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. Se si pulisce lo smalto a caldo, si rischia di farlo diventare opaco.

- **INOX:** pulire con acqua e sapone, ed asciugare. Pulire con prodotti speciali acquistabili in commercio. Vi permetteranno di conservare il suo aspetto iniziale.

• VETRO e VETROCERAMICA:

- versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetro.
 - strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
 - asciugare con uno straccio fino a quando la superficie non sia pulita.
- Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:
- versare di nuovo qualche gocci di un prodotto specifico.
 - strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
 - asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
 - ripetere l'operazione se necessario.

L'utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano. Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.

Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano. Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano. Per togliere le traccie d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.

- **LE MANOPOLE** - per una pulizia accurata è possibile estrarre le manopole tirandole verso l'alto. Usare solo acqua e sapone per la loro pulizia ed asciugarle accuratamente prima di riposizionarle.

• I BRUCIATORI A GAS

Per la manutenzione regolare, si consiglia di pulire tutti i prodotti sporchi di grasso con dei prodotti a base di ammoniaca oppure con dei prodotti consigliati dal Rivenditore.

Sconsigliamo l'impiego di prodotti abrasivi.

- **Gli spartifiamma dei bruciatori:** sono semplicemente appoggiati. Dovrete solamente toglierli e pulirli con una spugna umida e leggermente insaponata.

Gli spartifiamma smaltati: non metterli direttamente nell'acqua fredda subito dopo averli utilizzati, per evitare che lo sbalzo termico provochi la rottura dello smalto.

Gli spartifiamma ottonati dei bruciatori : con l'uso si opacizzano. Per riportare l'ottone all'originale lucentezza utilizzare un prodotto specifico per la pulizia di "rame, ottone e bronzo" disponibile dal vostro rivenditore. Non utilizzare tale prodotto, invece, per la pulizia delle manopole.

- **Il corpo del bruciatore:** una pulizia regolare vi permetterà di conservare il suo aspetto iniziale. Usare solo acqua e sapone per la sua pulizia ed asciugarlo accuratamente. Se i fori dovessero risultare ostruiti utilizzare una spazzola con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito.

Una volta pulito il piano, accertarsi che siano ben posizionati il bruciatore e la spartifiamma. È molto importante posizionare lo spartifiamma nelle apposite tacche di riferimento per evitare danneggiamenti al bruciatore.

Attenzione: evitare accuratamente che dell'acqua si infiltri all'interno dei bruciatori.

• LE GRIGLIE

Secondo il modello di piano di cottura, le griglie sono smaltate o in ghisa.

La griglia è semplicemente inserita nell'apposita sede ed è sufficiente sollevarla per estrarla.

Per la sua manutenzione, non utilizzare mai prodotti abrasivi, spugne metalliche o oggetti affilati. Lo smalto ne risulterebbe irrimediabilmente rovinato.

Pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto.

• LA PIASTRA ELETTRICA

Farla riscaldare per qualche minuto per carbonizzare tutti i residui incrostati. Dopo averla spenta e lasciata raffreddare, asciugarla con della carta assorbente. In ogni caso, proteggere la piastra dall'umidità.

Non usare prodotti abrasivi, dopo ogni uso, asciugare il rivestimento protettivo con un panno unto. La piastra deve essere sempre asciutta, o leggermente lubrificata se non la si utilizza per lunghi periodi. In caso di presenza di ruggine si consiglia di usare, per esempio, una paglietta metallica per rimuovere la ruggine.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: 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, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, 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

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

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.

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

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.rosieres.fr

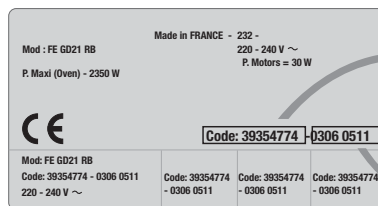
MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È indispensabile 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 del prodotto (applicata sotto al prodotto). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

INSTRUCCIONES GENERALES

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES, PARA PODER SACAR EL MÁXIMO PARTIDO DE SU PLACA DE COCCIÓN. Le aconsejamos que guarde estas instrucciones de instalación y utilización a fin de poderlas consultar posteriormente y que, antes de instalar la placa de cocción, anote en el espacio que hay más abajo el número de serie del aparato, por si tuviera que solicitar una eventual intervención del servicio de asistencia técnica.

- Todas las partes accesibles están calientes tanto durante como después de la utilización de la placa vitrocerámica y hasta que no se completa la fase de enfriamiento. Mantenga alejados a los niños.
- Cuando cocine con grasa o con aceite, supervise siempre el desarrollo de la cocción pues las grasas o el aceite recalentados pueden inflamarse con gran rapidez.
- No deje hojas de papel de aluminio ni recipientes de material plástico encima de las superficies calientes.
- Hay que limpiar ligeramente la placa de cocción después de cada utilización, a fin de evitar la acumulación de suciedad y grasas. Se recocerán con cada nueva utilización y acabarían carbonizándose y desprendiendo humos y olores desagradables, por no hablar del peligro de incendio.
- No apile objetos pesados sobre la placa de cocción, podrían caerse y dañarla.
- En el caso de que aparezca alguna fisura en la superficie vitrocerámica, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación y acuda a su servicio de asistencia técnica.

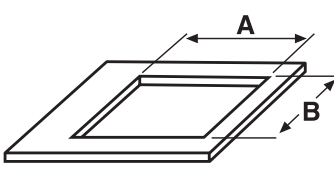
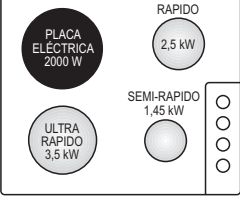
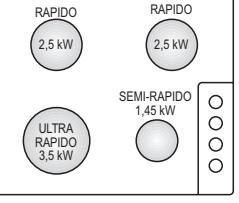
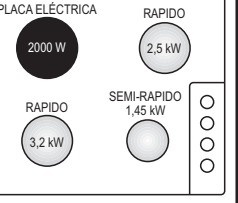
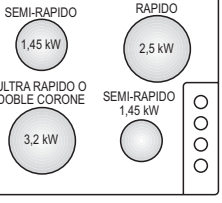


Código de producto:.....
N. de serie:.....

Placa descriptiva (situada bajo el cajón inferior de la placa de cocción).

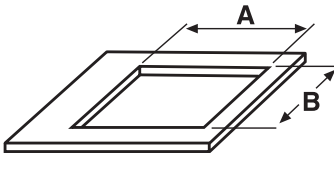
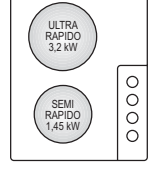
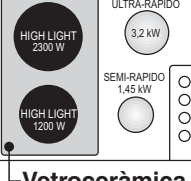
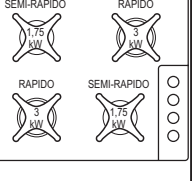
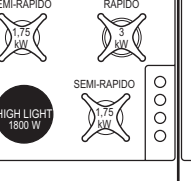
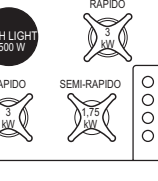
Todas las características se hacen constar a título indicativo. Atenta a mejorar continuamente la calidad de su producción, el Fabricante podrá efectuar modificaciones en sus aparatos relacionadas con la evolución técnica y respetando las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

Las placas de cocción satisfacen las exigencias de las directivas 89/336/CEE, 73/23/CEE y 90/396/CEE.

ENCIMERAS	PLACA ESMALTADA / ACERO INOX			
Fuegos	3 a gas 1 elétr.	4 a gas -	3 a gas 1 elétr.	4 a gas -
Tensión/Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia eléctrica instalada (W)	2000	-	2000	-
Potencia a gas instalada:				
• G20/20 mbar (kW)**	7,45	9,95	7,15	8,6
• G30/28-30 mbar (g/h)	543	725	521	627
Dimensión producto (l x p) mm.	590x510	590x510	590x510	590x510
Dimensión de empotramiento (AxB)	560x480	560x480	560x480	560x480
				
	Utilización del quemador posterior derecho preconizado para las cocciones de larga duración, o sea más allá de una hora.			

** Predisposición de fábrica

ES cat. II2H3+

ENCIMERAS	PLACA FUNDICIÓN		PLACA VITRO / VITROCERÁMICA		
Fuegos	2 a gas -	2 a gas 2 elétr.	4 a gas -	3 a gas 1 elétr.	3 a gas 1 elétr.
Tensión/Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia eléctrica instalada (W)	-	3500	-	1800	1500
Potencia a gas instalada:					
• G20/20 mbar (kW)**	4,65	4,65	9,5	6,5	7,75
• G30/28-30 mbar (g/h)	341	341	-	-	-
Dimensión producto (l x p) mm.	330x510	596x510	600x530	600x510	600x530
Dimensión de empotramiento (AxB)	310x490	560x490	560x480	560x480	560x480
					
		Vetrocerámica			

** Predisposición de fábrica

ES cat. II2H3+

INSTALACIÓN

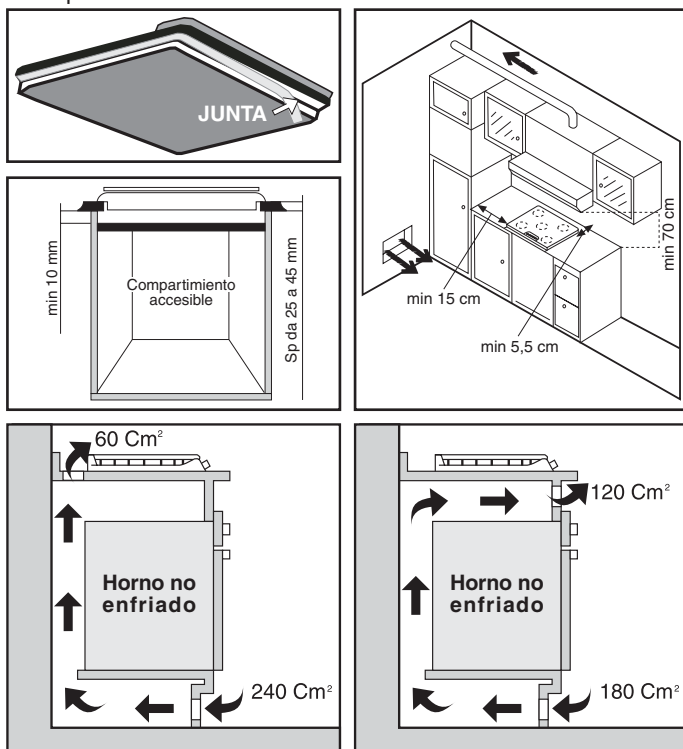
EL MONTAJE FUNCIONAL DE LOS APARATOS DOMÉSTICOS EN SU ENTORNO ES UNA OPERACIÓN DELICADA QUE, DE NO SER EFECTUADA CORRECTAMENTE, PUEDE TENER GRAVES CONSECUENCIAS PARA LA SEGURIDAD DE LOS CONSUMIDORES. POR ELLO, ES IMPERATIVO CONFIAR DICHA TAREA A UN PROFESIONAL, QUE LA REALIZARÁ DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES. SI, A PESAR DE ESTA RECOMENDACIÓN, EL CONSUMIDOR LLEVA A CABO LA INSTALACIÓN ÉL MISMO, EL FABRICANTE DECLINARÁ TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE FALLO TÉCNICO DEL PRODUCTO CON RESULTADO, O NO, DE DAÑOS A BIENES Y/O A PERSONAS.

EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los que se vaya a empotrar la placa de cocción, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse a ésta, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, el revestimiento que recubra el mueble o el soporte deberá estar fijado mediante una cola resistente al calor, para evitar desprendimientos.

Con la placa de cocción se suministra una junta de estanqueidad. Antes de proceder a su colocación, hay que retirar todos los accesorios de la placa, las rejillas de apoyo de recipientes, las tapas de los quemadores. Hay que dar vuelta a la placa de cocción, procurando protegerla, y hay que colocar la junta con mucho cuidado alrededor de la placa, para evitar toda posible infiltración en el mueble de soporte.

El cajón va equipado con 4 emplazamientos preparados para recibir las patas de fijación destinadas a inmovilizar la placa de cocción en el mueble. Hay que colocarlas, antes del empotramiento, de forma que la placa quede perfectamente asentada en el mueble de soporte.



CONEXIONES DE GAS

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. 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. 3 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 A GAS

• 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 «El cambio de gas».

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

• Enlace con tubo rígido

El enlace a la instalación gas debe ser efectuado de manera de no provocar solicitaciones de ningún género al aparato.

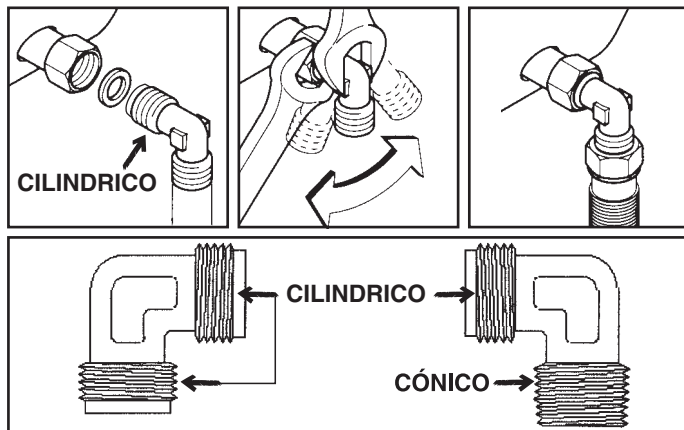
• Enlace con tubo flexible de acero

El enlace de entrada del gas al aparato está fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos y guarniciones de aguante conformes con las normas en vigor.

La puesta en marcha de dichos tubos debe ser efectuada de manera que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm.

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

Para algunos modelos se encontrará en dotación un a junta cónica para los países en donde este tipo de junta es obligatoria (Gran Bretaña, Holanda, Alemania,...). En las figuras siguientes se indica como reconocer los diversos tipos de juntas. En cada caso la parte cilíndrica de la junta debe ser conectada a la encimera.



CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN: antes de proceder a la conexión, verifique la continuidad de la toma de tierra de la instalación. No aceptaremos ninguna responsabilidad por ningún incidente, ni por sus posibles consecuencias, que pueda derivarse del uso de un aparato sin toma de tierra, o con una puesta a tierra de continuidad defectuosa.

La instalación a la que se conecte el aparato deberá ser de conformidad con las normas vigentes en el país de la instalación. La conexión a la red se efectuará por toma de corriente con puesta a tierra, o mediante un dispositivo de interrupción omipolar con una distancia de apertura de los contactos de 3 mm por lo menos. La instalación debe estar obligatoriamente protegida mediante los fusibles apropiados, y contar con cables de una sección suficiente para alimentar el aparato con normalidad.

Este aparato va equipado con un cable de alimentación* con toma que permite su conexión exclusivamente bajo una tensión de 230 V entre fases o entre fase y neutro.

Conectarlo a una toma de corriente de 10/16 amperios, después de haber comprobado:

- la tensión de alimentación indicada en el contador,
- la regulación del disyuntor, y
- el calibre del fusible 10A.

Nota: la toma de corriente debe ser accesible, por si hay que efectuar alguna intervención; al instalar la placa de cocción, ocúpese de su correcta colocación.

* El eventual recambio del cable de alimentación debe ser efectuado por el Servicio de Asistencia Técnica o por un técnico de calificación similar, mediante un cable de características iguales a las del original:

- 4 quemadores gas: tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F, sección 3 G 0,75 mm².
- quemadores gas + elètr.: tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F, sección 3 G 1,5 mm².

Los aparatos han sido regulados por el fabricante para el funcionamiento con el tipo de gas indicado en el embalaje y en la etiqueta pegada en el aparato. En caso de funcionamiento con otro tipo de gas, será necesario adaptar el aparato de la manera siguiente:

• CAMBIO DE LOS INYECTORES:

cada inyector se identifica mediante una placa de referencia. Para acceder al inyector, hay que:

- retirar la parrilla de apoyo de recipientes, y quitar el sombrero y el cabezal del quemador,
- coger una llave hexagonal del 7 para destornillar el inyector que hay,
- colocar el inyector correspondiente al tipo de quemador y al tipo de gas suministrado (véase tabla más arriba), y atornillarlo fuertemente,
- volver a colocar el cabezal del quemador, el sombrero, y la parrilla de apoyo de recipientes.

1



Ejemplo: quemador Ultra-Rapido

INYECTORES

Quemador	Gas Natural G20-20 mbar G25-25 mbar	Gas Butano G30 28-30 mbar	Gas Propano G31 37 mbar
DC/UR (3,2 kW)	94x2	65x2	65x2
UR (3,5 kW)	102x2	68x2	68x2
R (2,5 kW)	122	80	80
SR (1,45 kW)	96	61	61

• REGULACIÓN DEL AIRE

La regulación del aire es muy importante ya que permite obtener una combustión correcta y un rendimiento óptimo de los quemadores.

Puede ser necesario calibrar esta regulación en función de las condiciones de erogación de gas en su vivienda. La llama obtenida tiene que ser recta y no debe de tener puntas amarillas o rojas.

El regulador del caudal de aire se encuentra en la parte inferior del quemador (véase dibujo).

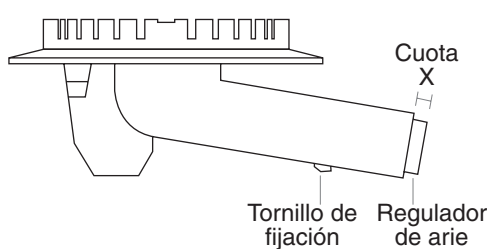
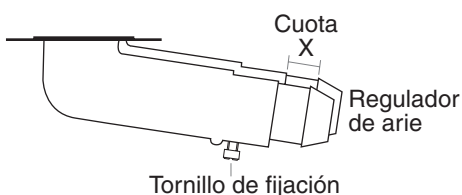
Para regular el aire proceda como sigue:

- quite las parrillas, los distribuidores de llama y los quemadores,
- desbloquee el tornillo de fijación del regulador de aire,
- regule el caudal de aire siguiendo las indicaciones señaladas en la tabla adyacente,
- bloquee el tornillo de fijación del regulador.

2

REGULACIÓN AIRE Cuota X en mm

Quemador	Gas Natural G20-20 mbar G25-25 mbar	Gas Butano G30 28-30 mbar	Gas Propano G31 37 mbar
UR (3,2 kW) Placas de Fundición	13	0	13
UR (3,5 kW-3,2kW)	14	0	14
R (2,5 kW)	10	0	9
SR (1,45 kW) Placas de Fundición	11	3	11
SR (1,45 kW)	6	0	7
DC (3,2 kW)	15	0	15



Si se ha cambiado el gas, es importante verificar la estabilidad de la llama en posición de régimen mínimo.

ACCESIBILIDAD AL TORNILLO DE DERIVACIÓN

Para acceder a los tornillos de derivación de los quemadores de la placa hay que retirar los mandos del cuadro de mandos.

AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA

a) de gas natural:

- afloje el tornillo de derivación una vuelta.
- encienda el quemador y póngalo a régimen reducido.
- atornille el tornillo de derivación hasta que obtenga una llama reducida y que se mantenga estable cuando pase de la llama máxima a la posición de régimen mínimo.

b) de butano-propano:

- el ajuste se obtiene atornillando a fondo, pero sin bloquearlo, el tornillo de derivación, pues el orificio calibrado asegura el régimen reducido.

Tornillo de derivación del quemador de la placa (visto desde encima de la llave de paso después de haber retirado el mando).



No afloje los demás tornillos bajo ninguna circunstancia!



3

Los aparatos han sido regulados por el fabricante para el funcionamiento con el tipo de gas indicado en el embalaje y en la etiqueta pegada en el aparato. En caso de funcionamiento con otro tipo de gas, será necesario adaptar el aparato de la manera siguiente:

• CAMBIO DE LOS INYECTORES:

cada inyector se identifica mediante una placa de referencia. Para acceder al inyector, hay que:

- retirar la parrilla de apoyo de recipientes, y quitar el sombrero y el cabezal del quemador,
- coger una llave hexagonal del 7 para destornillar el inyector que hay,
- colocar el inyector correspondiente al tipo de quemador y al tipo de gas suministrado (véase tabla más arriba), y atornillarlo fuertemente,
- volver a colocar el cabezal del quemador, el sombrero, y la parrilla de apoyo de recipientes.

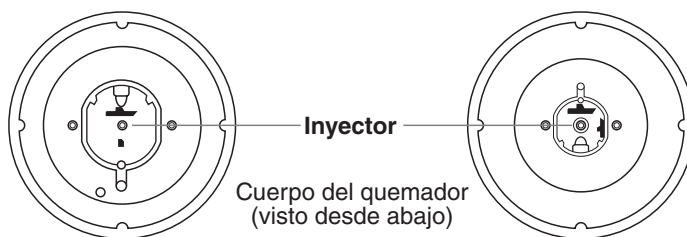
INYECTORES

Quemador	Gas Natural G20-20 mbar G25-25 mbar	Gas Butano G30 28-30 mbar	Gas Propano G31 37 mbar
R (3 kW)	130	86	86
SR (1,75 kW)	100	67	67

1

Quemador Rapido

Quemador Semi-Rapido



• AJUSTE DEL RÉGIMEN MÍNIMO:

Si se ha cambiado el gas, es importante verificar la estabilidad de la llama en posición de régimen mínimo.

ACCESIBILIDAD AL TORNILLO DE DERIVACIÓN

Para acceder a los tornillos de derivación de los quemadores de la placa hay que retirar los mandos del cuadro de mandos.

AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA

a) de gas natural:

- afloje ↺ el tornillo de derivación una vuelta.
- encienda el quemador y póngalo a régimen reducido.
- atornille ↻ el tornillo de derivación hasta que obtenga una llama reducida y que se mantenga estable cuando pase de la llama máxima a la posición de régimen mínimo.

b) de butano-propano:

- el ajuste se obtiene atornillando a fondo ↻, pero sin bloquearlo, el tornillo de derivación, pues el orificio calibrado asegura el régimen reducido.

Tornillo de derivación del quemador de la placa (visto desde encima de la llave de paso después de haber retirado el mando).



No afloje los demás tornillos bajo ninguna circunstancia!



2

UTILIZACIÓN

LOS QUEMADORES DE GAS

- Cada quemador está controlado por una llave de regulación progresiva que:
- * permite una zona de regulación progresiva y más larga, desde la posición máxima al régimen más mínimo, sin cambios bruscos,
- * ofrece una gran facilidad de adaptación y ajuste de la llama del quemador en función del diámetro del recipiente,
- * elimina todo riesgo de "ruptura" o de extinción por disminución rápida de la llama.

ENCENDIDO

Atención:

Cuando los quemadores no tengan que estar en servicio, cierre la llave de paso de la alimentación general.

- Abra la llave de entrada del gas.
- Una señal al lado de cada mando le permite saber qué quemador está regulando.
- Presione y gire el mando del quemador seleccionado hasta el símbolo "+" (⊕) y manténgalo presionado hasta que se encienda; en los modelos dotados de encendido electrónico la llama se enciende mediante una chispa eléctrica; ésta se acciona mediante el pulsador o al presionar el mando (para los modelos con encendido electrónico integrado en el mando).
Para los modelos no dotados de encendido electrónico, o en caso de ausencia de corriente eléctrica, encienda la llama con una cerilla.

ATENCIÓN: en los modelos dotados de termopar de SEGURIDAD mantenga el mando presionado a fondo durante algunos segundos para activar el sistema de seguridad, si se suelta enseguida el mando, el sistema de seguridad no tiene tiempo de activarse y la llama se apaga. En este caso repita la operación de encendido desde el principio esperando más tiempo tras el encendido de la llama.

El termopar de seguridad rápido es un dispositivo que bloquea automáticamente la emisión de gas en el caso en que la llama se apague accidentalmente.

En el caso en que unas condiciones particulares de suministro del gas erogado localmente dificultaran el encendido, se deberá de repetir la operación de encendido posicionando el mando en el mínimo "-" (⊖).

- Regule la llama en función de las necesidades de cocción. Entre las dos posiciones de régimen máximo "+" (⊕) y régimen mínimo "-" (⊖) se encuentran todas las posiciones intermedias.
- Para apagar la llama del quemador, ponga el mando en la posición "0".
- En el caso en que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, posicione el mando en '0', espere un minuto y proceda nuevamente al encendido.

OLLAS

Para una mejor utilización de los quemadores, se recomienda utilizar ollas de un diámetro no inferior a los siguientes:

- * Doble corona Ø a partir de 18 cm
- * Ultra-rápido Ø a partir de 18 cm
- * Rápido Ø entre 16 y 18 cm
- * Semi-rápido Ø 12 cm

- Evite utilizar ollas con fondo curvo o deformado.
- Las ollas de aluminio pueden dejar residuos en la parrilla esmaltada, dichos depósitos se pueden eliminar fácilmente utilizando un trapo húmedo y productos ligeramente abrasivos.

CONSEJOS

- Evite las ebulliciones demasiado intensas. La ebullición violenta deteriora el sabor de los alimentos.
- La llama no tiene que sobrepasar los bordes del recipiente, esto conlleva un desperdicio de gas.
- No mantenga encendido un fuego a gas con un recipiente vacío.

LA PLACA ELÉCTRICA

LA PLACA ELÉCTRICA: la potencia es controlada por las posiciones del mando (véase tabla siguiente). Las placas eléctricas con SELLO ROJO en el centro son de tipo rápido y autoprotegido; en estas placas un termostato interno disminuye automáticamente la potencia en caso de temperaturas anormales (por ejemplo funcionamiento en vacío).



LA PLACA HIGHLIGHT: utilizada en los productos vitrocerámicos; una lámina metálica incandescente reparte uniformemente la temperatura sobre toda la superficie del fuego. Se calienta en tres segundos y permite tanto cocciones homogéneas y delicadas como cocciones intensas; la posición del mando (véase tabla siguiente) regula la potencia.

ANTES DE LA UTILIZACIÓN:

- Antes de utilizar la placa por primera vez, caliéntela en vacío durante algunos minutos a la máxima potencia para permitir que se endurezca el revestimiento protector.

UTILIZACIÓN

- Visualice la señal correspondiente al quemador highlight.
- Para iniciar la cocción, empiece con una ignición fuerte y baje después a una ignición intermedia adecuada para la cocción, teniendo en cuenta la naturaleza de las comidas y su volumen.
- El indicador de puesta en tensión se enciende cuando el fogón está en funcionamiento y se apaga cuando el fogón está en posición de paro.
- El indicador de calor residual se enciende cuando la temperatura de superficie es superior a los 60°C aproximadamente. Aunque el fogón esté apagado, el indicador se mantiene iluminado hasta que el fogón se ha enfriado suficientemente, es decir, hasta que baja a una temperatura inferior a los 60°C.
- Para apagar el fogón, hay que poner el mando en posición "0".

POSICIONES:

los siguientes ejemplos se dan a título indicativo. La experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y hábitos particulares.

PLACA HIGHLIGHT

El indicador de calor residual se enciende cuando la temperatura de superficie es superior a los 60°C aproximadamente. Aunque el fogón esté apagado, el indicador se mantiene iluminado hasta que el fogón se ha enfriado suficientemente, es decir, hasta que baja a una temperatura inferior a los 60°C.

Posiciones			Algunos consejos...
1	1-2	Muy bajo	Para mantener un plato caliente, fundir mantequilla o chocolate...
2	3-4	Bajo	Cocciones lentas, bechamel, estofados, arroz con leche, huevos duros...
3	5-6	Moderado	Judías, alimentos congelados, fruta, ebullición de agua...
4	7-8	Medio	Patatas al vapor, verdura fresca, pasta, pescado, sopa, crepes...
5	9-10	Alto	Cocidos lentos más intensos, tortillas, bistecs...
6	11-12	Muy alto	Bistecs, chuletas, frituras diversas...

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Para obtener buenos resultados de cocción, hay que utilizar recipientes de calidad:

- Utilice recipientes de buena calidad, de fondo plano y grueso: el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de calentamiento en los que se pegan los alimentos, y el grosor del metal permitirá una distribución óptima del calor.
- Procure que el fondo de los recipientes esté seco: cuando llene un recipiente, o cuando utilice una cacerola que acabe de sacar del refrigerador, por ejemplo, asegúrese de que el utensilio esté completamente seco; con esta precaución evitará que la placa de cocción se ensucie.
- Utilice recipientes de un diámetro suficiente para cubrir enteramente el quemador: hay que controlar que el fondo sea por lo menos tan grande como la zona de cocción. La energía se aprovecha de forma óptima cuando el fondo es ligeramente más grande.
- Las grasas de cocción o el aceite caliente provocan salpicaduras. Tenga cuidado de no acercarse demasiado a la placa, dichas sustancias pueden inflamarse.
- Cuando la placa esté caliente, mantenga alejado todo lo que pueda derretirse, como por ejemplo todos los objetos de plástico, papel de plata, hojas de aluminio, azúcares, ...

Atención: Durante el funcionamiento de la placa eléctrica, la superficie de calentamiento alcanza temperaturas extremadamente elevadas, es aconsejable mantener a los niños alejados.

UTILIZACIÓN: MANTENIMIENTO

Antes de cualquier operación de limpieza o de desmontaje, es sumamente importante:

- **desconectar la toma de corriente de la placa.**
- **esperar que la placa se enfríe.**

No utilice nunca productos abrasivos, estropajos metálicos u objetos cortantes para limpiar la placa.

ACERO ESMALTADO: limpiar simplemente con agua y jabón cuando el aparato esté frío y secar con un trapo limpio y seco. Si se limpia el esmalte en caliente se corre el riesgo de que se torne opaco.

INOX: limpiar con agua y jabón y secar. Utilice productos especiales adquiribles en comercios, le permitirán conservar aspecto inicial de la placa.

SUPERFICIE VITROCERÁMICA:

- Vierta algunas gotas de un producto de limpieza específico sobre la superficie vitrocerámica.
- Frote insistiendo en las partes manchadas, de haberlas, con la ayuda de un paño o de un papel de cocina ligeramente húmedo.
- Seque la superficie con un paño o con un papel de cocina hasta que esté bien limpia.

Si después de esta limpieza aún persisten las manchas:

- Vuelva a verter algunas gotas de un producto limpiacristales.
- Rasque con la ayuda de un rascador, respetando un ángulo de 30° con la placa, hasta la desaparición de las manchas más persistentes.
- Seque la superficie con un paño o con un papel de cocina, hasta que esté limpia.
- De ser necesario, repita la operación.

La utilización de una hoja de afeitar o de un rascador no dañará la superficie si se respeta el ángulo de 30°. No las deje al alcance de los niños.

CONSEJOS: una limpieza frecuente deja una capa protectora esencial para prevenir las rayas y el desgaste. Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la placa de cocción. Para eliminar los rastros de agua y cal, espere a que la placa se haya enfriado totalmente y aplique unas gotas de vinagre blanco o de limón. Para acabarla de enjuagar, séquela con la ayuda de un papel absorbente y después aplique algunas gotas de un producto específico. Enjuáguela y séquela.

LOS MANDOS – para obtener una limpieza profunda es posible extraer los mandos tirándolos hacia arriba. Utilice únicamente agua y jabón para limpiarlos y séquelos cuidadosamente antes de volver a colocarlos en su sitio.

LOS QUEMADORES A GAS

Para el mantenimiento periódico, es aconsejable que limpie todas las partes grasientas con productos a base de amoníaco o bien con los productos que le proponga su vendedor. Se desaconseja que utilice productos abrasivos.

- **Los distribuidores de llama de los quemadores:** están simplemente apoyados. Únicamente tendrá que quitarlos y limpiarlos con una esponja húmeda y ligeramente enjabonada. Los distribuidores de llama esmaltados: no los ponga directamente en agua fría inmediatamente después de haberlos utilizado con el fin de evitar que el cambio de temperatura dañe el esmalte. Los distribuidores de llama de latón de los quemadores: se tornan opacos con el uso. Para devolver al latón su brillo original utilice cualquier producto específico para la limpieza de "cobre, latón y bronce" disponible en comercio. No utilice dicho producto para la limpieza de los mandos.
- **El cuerpo del quemador:** una limpieza regular le permitirá conservar su aspecto inicial. Utilice únicamente agua y jabón para su limpieza y séquelo cuidadosamente. Si los orificios estuviesen obstruidos utilice un cepillo con agua y jabón y séquelo con un trapo limpio.

Una vez que la placa esté limpia, asegúrese de que los quemadores y los distribuidores de llama estén bien posicionados. Es muy importante que posicione los distribuidores de llama orientados correctamente con respecto a los indicadores de referencia para evitar daños a los quemadores.

Atención: evite que se infiltre agua en el interior de los quemadores.

LAS PARRILLAS

Según el modelo de la placa, las parrillas son esmaltadas o de fundición.

La parrilla está simplemente insertada en su sede y para extraerla es suficiente con levantarla.

Para un buen mantenimiento no utilice nunca productos abrasivos, estropajos metálicos u objetos afilados. El esmalte se estropearía irremediablemente.

Limpíelas simplemente con agua y jabón cuando el aparato se haya enfriado y séquelas con un trapo limpio y seco.

LA PLACA ELÉCTRICA

Calíentela unos minutos para carbonizar todos los residuos incrustados. Después de apagarla y de dejarla enfriar, séquela con papel absorbente. En cualquier caso, proteja la placa de la humedad.

No utilice productos abrasivos, seque el revestimiento protector lubricándolo con un trapo empapado de aceite después de cada uso. La placa tiene que estar siempre seca, o ligeramente lubricada si no la utiliza durante largos periodos. En caso de presencia de óxido es aconsejable que se utilice, por ejemplo, un estropajo metálico para eliminar el óxido.

TAPA

La tapa está disponible como accesorio opcional.

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.

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 individuar 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.

FR

Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

IT

Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

ES

Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto.

El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

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

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

IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.