

IT

Italiano, 1

GB

English, 16

FR

Français, 31

ES

Español, 46

PT

Português, 61

B 40 L EC...

Sommario

Installazione, 2-7

Posizionamento

Collegamento elettrico

Collegamento gas

Targhetta caratteristiche

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Descrizione dell'apparecchio, 9

Vista d'insieme

Avvio e utilizzo, 10-12

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Precauzioni e consigli, 13

Sicurezza generale

Smaltimento

Manutenzione e cura, 14

Escludere la corrente elettrica

Pulire l'apparecchio

Manutenzione rubinetti gas

Anomalie e rimedi, 15

Assistenza attiva 7 giorni su 7



Scholtès

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

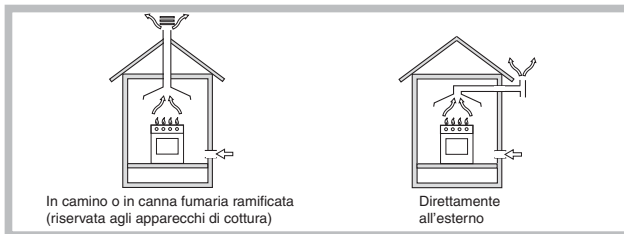
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

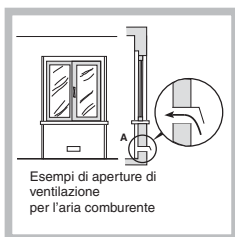
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti



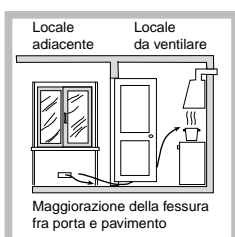
. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata.

Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

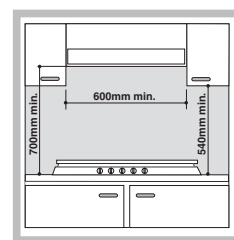
- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 140 mm dal bordo del piano stesso.

- Le cappe debbono essere installate secondo i



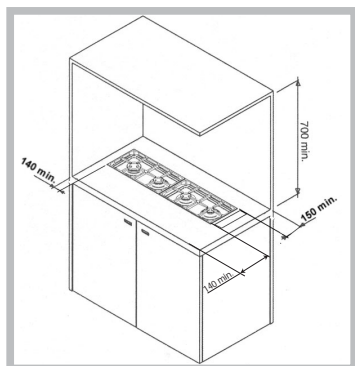
requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 700 mm.

- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 540 mm (vedi figura). Allorché il piano di cottura

venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (vedi figura).

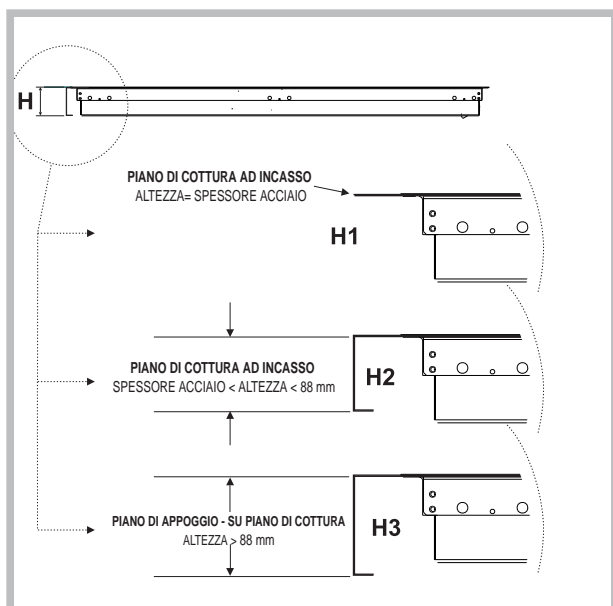
Installazione

È necessario prendere le opportune precauzioni al fine di assicurare una installazione rispondente alle norme antinfortunistiche in vigore (CEI-UNI-CIG) per l'allacciamento elettrico e gas. Per il buon funzionamento e un utilizzo sicuro dei piani di cottura da appoggio installati nei mobili devono essere rispettate le distanze minime indicate in fig.1. Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65°C.

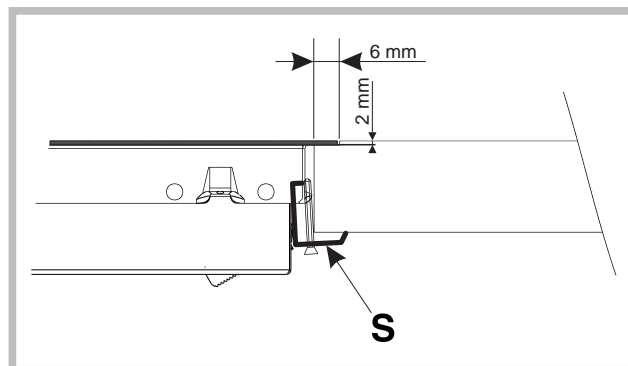

Fig. 1

Fissaggio al mobile

Esistono tre differenti famiglie di apparecchi in relazione alla tipologia di installazione:


Fig. 2

1- Piani da incasso (Classe 3) di tipo a filo (vedi figura 2 dettaglio H1); in questo caso per l'installazione è necessario prevedere un foro sul top di dimensioni pari all'ingombro perimetrale del piano, diminuite di 10 mm per lato orizzontale e di 6 mm per lato verticale, in modo da garantire 10 mm di appoggio sul lato orizzontale e 6 mm sul lato verticale del piano sul top (Fig 4a-4b); per ottenere poi l'incasso di tipo a filo sarà necessario ricavare un ulteriore abbassamento sullo stesso perimetro di appoggio in modo da consentire l'alloggiamento sia del bordo del piano che della guarnizione posta sotto lo stesso bordo.

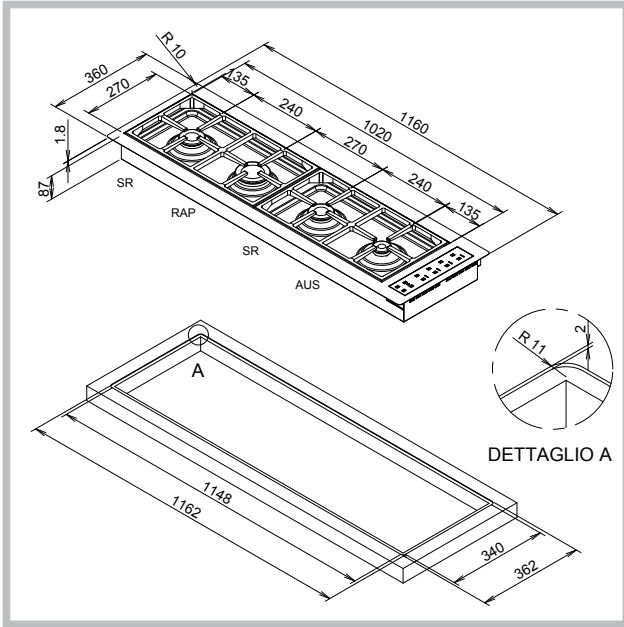

fig.3

Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano, come rappresentato in Fig 5. Per fissare i piani al mobile sono previste delle squadrette da montare come illustrato nel dettaglio **S** (fig. 3).

- 2- Piani da incasso (Classe 3) con bordo inferiore ai 88 mm (vedi figura 2 dettaglio H2); per l'installazione, sull'eventuale top posto sotto il piano, è necessario praticare un forno sufficientemente grande da poter alloggiare l'intera cassetta inferiore del piano di cottura, con l'accortezza che tra quest'ultima ed il top in legno, vi sia almeno 1cm di aria su tutto il perimetro (la parte sotto della cassetta può essere anche a contatto). Per il fissaggio degli apparecchi vedi istruzioni di cui al punto 1 o eventuale foglio di istruzioni aggiuntivo nel caso di applicazioni particolari.
- 3- Piani da appoggio (Classe 1) con bordo superiore a 88 mm (vedi figura 2 dettaglio H3); in questo caso, la cassetta inferiore del piano non sporge oltre il bordo dello stesso; anche nel caso di appoggio sopra un top, sarà sufficiente prevedere gli eventuali fori per il passaggio del tubo di alimentazione gas e del cavo elettrico.

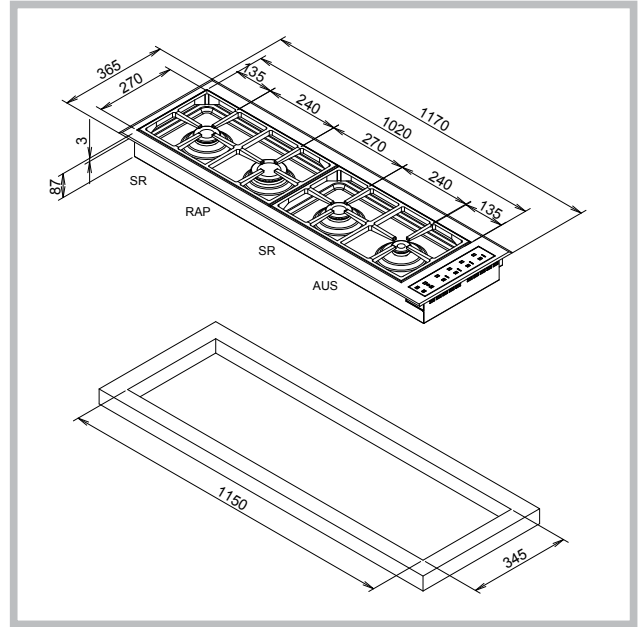
N.B.: In caso di installazione al di sopra di un forno, sotto il piano deve essere previsto un pannello di legno come isolamento, posizionato ad una distanza minima di 20 mm, dall'involucro del piano.

L'ancoraggio dell'apparecchio ai mobili dovrà essere realizzato mediante appositi fissaggi (in dotazione) di volta in volta differenti in relazione alle diverse tipologie di installazione ed alla forma dell'apparecchio



Incasso B 40 L EC F

Fig.4a



Incasso B 40 L EC.1 SF

Fig.4b

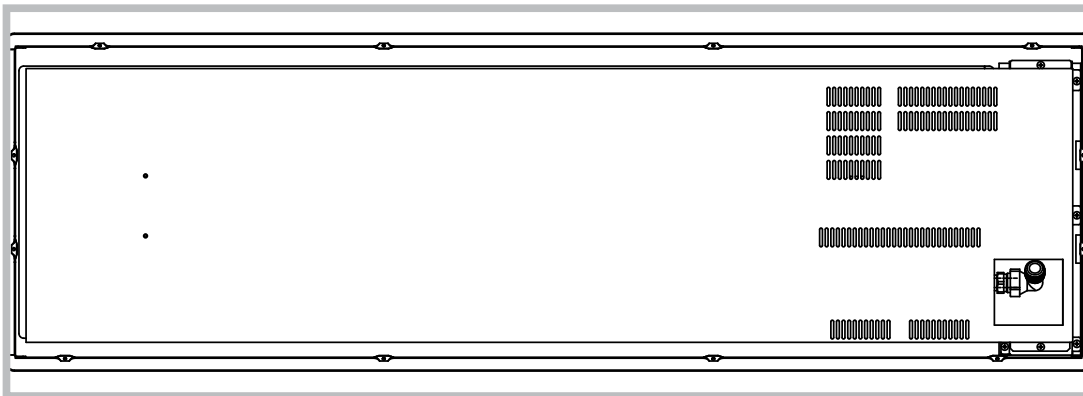


Fig.5

Collegamento elettrico

È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIATURA.

I piani sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sotto il piano o alla fine del libretto istruzioni). Accertarsi che il valore locale della tensione di alimentazione sia lo stesso di quello indicato sulla targhetta.

Allacciamento del cavo alimentazione elettrico alla rete

Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm., dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

Il filo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica, sia per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
- la presa o l'interruttore onnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

DECLINIAMO OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO LE NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

Sostituzione del cavo

! Il cavo deve essere controllato periodicamente esostituito solo da tecnici autorizzati.

Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05RR-F (oppure H05VV-F nelle versioni non .../CS) con una sezione 3 x 0.75 mm²

Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

Collegamento gas

- Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas deve essere effettuato secondo le prescrizioni delle norme in vigore e successivi aggiornamenti (Norme UNI-EN 12864) solo dopo essersi accertati che l'apparecchiatura è regolata per il tipo di gas con cui sarà alimentata.
- Questo apparecchio è predisposto per funzionare con il gas indicato nell'etichetta posta sul piano stesso. Nel caso che il gas distribuito non corrisponda a quello per cui l'apparecchio è predisposto, procedere alla sostituzione degli ugelli corrispondenti (in dotazione), consultando il paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".
- Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli", altrimenti installare sulla tubazione di ingresso un apposito regolatore di pressione secondo la norma EN88-1
- Effettuare il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di nessun genere sull'apparecchio.

Collegare al raccordo orientabile (filettato 1/2"G maschio), posto nel lato posteriore destro dell'apparecchio (Fig.6), per mezzo di tubo metallico rigido e a raccordi conformi alla norma UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, oppure con tubo flessibile metallico a parete continua conforme alla norma UNI-CIG 9891, la cui massima estensione non deve superare i 2000 mm.

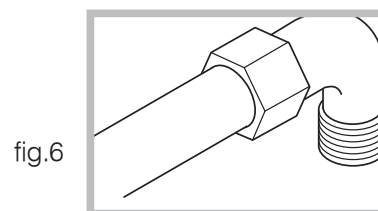


fig.6

Nel caso sia necessario ruotare il raccordo, sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Ad installazione ultimata accertarsi che la tenuta del circuito gas, delle connessioni interne e dei rubinetti sia perfetta impiegando una soluzione saponosa (mai una fiamma). Verificare inoltre che il tubo di collegamento non possa venire a contatto con parti mobili in grado di danneggiarlo o schiacciarlo. Accertarsi che la conduttura del gas naturale sia sufficiente per alimentare l'apparecchio quando tutti i bruciatori sono in funzione.

Importante: Per effettuare l'allacciamento con gas liquido (in bombola), interporre un regolatore di pressione conforme alla norma UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte superiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli (fig.7), servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").

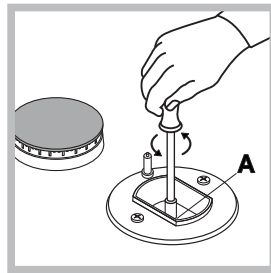


fig.7

Dopo aver sostituito gli ugelli è necessario cambiare il settaggio del piano, agendo sul pannello comandi come segue:

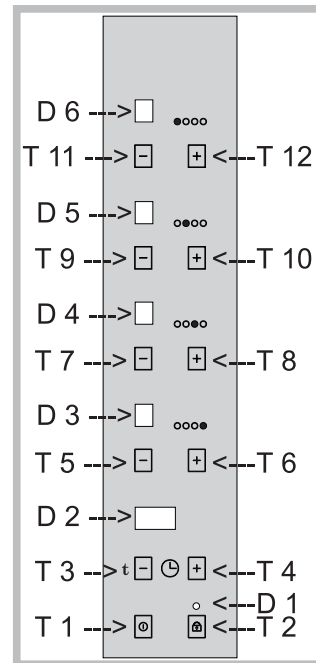
Con piano spento, schiacciare il tasto di accensione T1
Schiacciare il tasto di blocco T2 (si accende D1)
Schiacciare simultaneamente i tasti T 2 , T 7 e T 11 e mantenerli premuti fino a che non compare un valore numerico sul display D 2

A questo punto, con piano regolato a metano G20 20mbar, il display indica 01; per convertire il piano al funzionamento con G30 29mbar, schiacciare una volta il tasto T 4, per far comparire sul display D 2 il valore 02. Il piano consente 2 regolazioni: 01e 02, rispettivamente corrispondenti a G20 20mbar e G30 29mbar

Per salvare la nuova impostazione, premere nuovamente in contemporanea i tasti T 2, T 7 e T 11 (tenerli premuti per alcuni sec. fino all'uscita dalla funzione, circa 5sec.); il piano si presenterà spento con tastiera bloccata; premere il tasto di sblocco T 2 per poter utilizzare il piano.

NOTA: se in fase di conversione del gas non si agisce sulla tastiera per più di 1min. l'apparecchio esce dalla funzione in automatico, senza salvare la nuova impostazione.

Al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile all'interno del kit ugelli o presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.



Regolazione minimi (Solo per gas G20)

Con piano spento, schiacciare il tasto di accensione T 1
Schiacciare il tasto di blocco T 2 (si accende D1)
Schiacciare simultaneamente i tasti T 2 , T 5 e T 9 e mantenerli premuti fino a che non compare il valore numerico 01 sul display D 2; inoltre sui display D 3,4,5 e 6 compare un valore numerico che indica il livello di minimo impostato; tale livello va da 9. (il punto corrisponde all'indicazione in negativo, tipo -9) a 9: sono quindi selezionabili 19 livelli di minimo
Schiacciare il tasto + o - relativo al bruciatore che interessa; così facendo, il bruciatore si accende prima al max e poi va al minimo sul valore di setting indicato in quel momento dal display di riferimento del bruciatore.

Agire sempre sui tasti + o - del bruciatore di riferimento, per aumentare o diminuire il livello di minimo; se il minimo è troppo basso, tanto che il bruciatore si spegne o comunque la termocoppia non percepisce presenza di fiamma, il bruciatore funziona per qualche secondo al massimo della potenza e poi ritorna al minimo; ripete tale processo fino a che il livello di minimo non è sufficientemente alto.

Per salvare l'impostazione di minimo sul bruciatore, appena eseguita la regolazione, premere in contemporanea i tasti + e - dello stesso; senza tale operazione, il nuovo setting non verrà salvato. terminate le operazioni di regolazione sui vari bruciatori, per uscire dalla funzione, premere in contemporanea i tasti T 2 , T 5 e T 9 (in questo caso è necessario premere con un minimo di anticipo il tasto T 2 e poi gli altri due); tenere premuti i tasti per circa 5 sec., fino a che il piano torna in regime di spento con tastiera

bloccata.

Per utilizzare il piano, sbloccare la tastiera premendo il tasto T 2.

NOTA: se in fase di regolazione minimi non si agisce sulla tastiera per più di 1min. l'apparecchio esce dalla funzione in automatico.




DESCRIZIONE TEMPI DI SICUREZZA PER CIASCUN BRUCIATORE:

Il Tempo di sicurezza allo spegnimento (intervallo di tempo tra lo spegnimento della fiamma e la conseguente reazione della scheda elettronica, ossia di riaccensione), è inferiore a 10 sec.

Il tempo di sicurezza (intervallo di tempo tra l'apertura della valvola e la chiusura della stessa nel caso non venga rilevata la fiamma; coincide con la durata massima di scintillazione), è pari a 6 sec.

CASISTICA GUASTI E CONSEGUENTE COMPORTAMENTO DELL'APPARECCHIO:

- 1 - Rottura dispositivo sorveglianza di fiamma: il bruciatore non può rimanere acceso pertanto è in sicurezza. Sul display viene segnalato un segnale di fault.
- 2 - Mancanza di scintillazione: impossibile accendere il bruciatore. La scheda elettronica blocca l'alimentazione gas al bruciatore stesso dopo il tempo di sicurezza.
- 3 - Grippaggio del rubinetto in una qualsiasi posizione di funzionamento: il bruciatore perde la possibilità di modulare la fiamma ma può essere sempre spento e portato in sicurezza.
- 4 - Grippaggio del magnete in posizione di aperto: è comunque possibile spegnere l'apparecchio
- 5 - Grippaggio del magnete in posizione di chiuso: non è possibile accendere il bruciatore.
- 6 - Qualsiasi guasto della scheda elettronica comporta l'impossibilità di operare sull'apparecchio.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	tensione 230V ~ 50Hz (vedi targhetta caratteristiche)
  	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/2006 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni - 2002/96/CE e successive modificazioni

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)			Gas liquido				Gas naturale		
		Nomin.	Ridot. G20	Ridot. G30/G31	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata *		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h G20	
							G30	G31			
C. Rapido	100	3.00	0.7	0.7	39	86	218	214	116	286	
B. Semirapido	75	1.65	0.4	0.5	29	64	120	118	96	157	
A. Ausiliario	55	1.0	0.4	0.4	28	50	73	71	71	95	
Pressioni di alimentazione		Nominale (mbar)						28-30	37		20
		Minima (mbar)						20	25		17
		Massima (mbar)						35	45		25

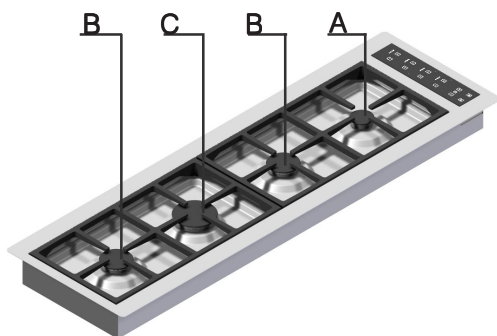
* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³

! E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

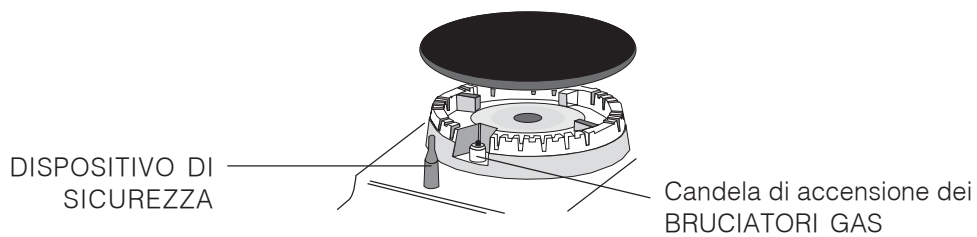
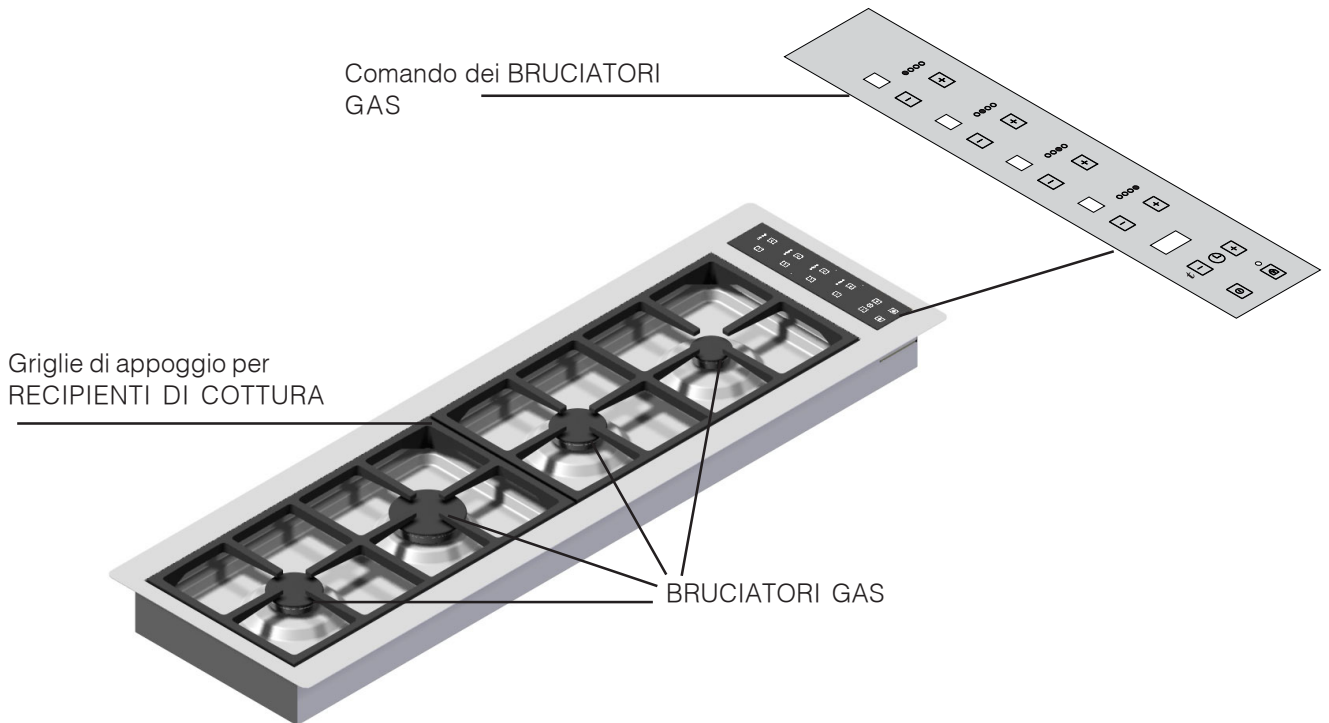


B 40 L EC

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

IT



- BRUCIATORI GAS sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Comando dei BRUCIATORI GAS per la regolazione della fiamma o della potenza.
- Candela di accensione dei BRUCIATORI GAS permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

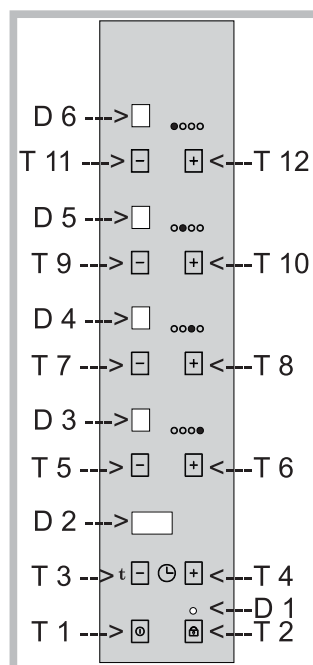
Avvio e utilizzo

IT

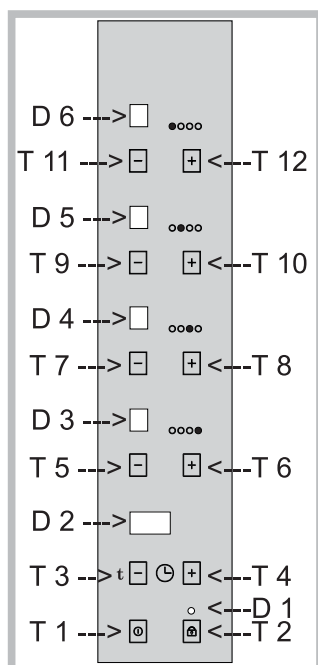
LEGGENDA TASTI DI FUNZIONE E FINESTRE DI VISUALIZZAZIONE

- T 1 = ACCENSIONE / SPEGNIMENTO
T 2 = BLOCCO TASTIERA.
T 3 = TASTO - PER IMPOSTAZIONE TIMER E SELEZIONE TIPO DI GAS
T 4 = TASTO + PER IMPOSTAZIONE TIMER E SELEZIONE TIPO DI GAS
T 5 = TASTO - PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MAX DELLA POTENZA E DIMINUZIONE POTENZA FINO A SPEGNIMENTO
T 6 = TASTO + PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MIN. DELLA POTENZA E AUMENTO POTENZA FINO AL MAX
T 7 = TASTO - PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MAX DELLA POTENZA E DIMINUZIONE POTENZA FINO A SPEGNIMENTO
T 8 = TASTO + PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MIN. DELLA POTENZA E AUMENTO POTENZA FINO AL MAX
T 9 = TASTO - PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MAX DELLA POTENZA E DIMINUZIONE POTENZA FINO A SPEGNIMENTO
T 10 = TASTO + PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MIN. DELLA POTENZA E AUMENTO POTENZA FINO AL MAX
T 11 = TASTO - PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MAX DELLA POTENZA E DIMINUZIONE POTENZA FINO A SPEGNIMENTO
T 12 = TASTO + PER ACCENSIONE BRUCIATORE INDICATO IN GRAFICA, AL MIN. DELLA POTENZA E AUMENTO POTENZA FINO AL MAX
D 1 = INDICATORE DI BLOCCO ATTIVO
D 2 = INDICATORE DI TIMER FINE COTTURA E TIPO DI GAS IMPOSTATO
D 3 = INDICATORE DI LIVELLO DI POTENZA (DA 0 A 9 = 10 LIVELLI DI POTENZA + 0), BRUCIATORE CALDO (INDICATO CON H LAMEPEGGIANTE CON BRUCIATORE SPENTO E PIANO ACCESO, FISSA CON PIANO SPENTO)

- D 4 = INDICATORE DI LIVELLO DI POTENZA (DA 0 A 9 = 10 LIVELLI DI POTENZA + 0), BRUCIATORE CALDO (INDICATO CON H LAMEPEGGIANTE CON BRUCIATORE SPENTO E PIANO ACCESO, FISSA CON PIANO SPENTO)
D 5 = INDICATORE DI LIVELLO DI POTENZA (DA 0 A 9 = 10 LIVELLI DI POTENZA + 0), BRUCIATORE CALDO (INDICATO CON H LAMEPEGGIANTE CON BRUCIATORE SPENTO E PIANO ACCESO, FISSA CON PIANO SPENTO)
D 6 = INDICATORE DI LIVELLO DI POTENZA (DA 0 A 9 = 10 LIVELLI DI POTENZA + 0), BRUCIATORE CALDO (INDICATO CON H LAMEPEGGIANTE CON BRUCIATORE SPENTO E PIANO ACCESO, FISSA CON PIANO SPENTO)



AL PRIMO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA, IL PIANO SI PRESENTA' IN STATO DI BLOCCO TASTIERA, COME PURE OGNI QUALVOLTA CI SIA UN RIPRISTINO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DOPO SCOLLEGAMENTO O BLACKOUT; NECESSARIO QUINDI PREMERE IL TASTO T 2 PER LO SBLOCCO A QUESTO PUNTO SI PUO' UTILIZZARE L'APPARECCHIO



SCELTA E USO DEI BRUCIATORI

Sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.

Nella zona comandi (M) i simboli oo-o indicano la posizione sul piano del bruciatore relativo.

I bruciatori sono dotati di sicurezza contro fughe di gas a termocoppia. Nel caso che la fiamma del bruciatore si spenga durante il funzionamento, si attiva il dispositivo di accensione che tenta di ripristinare la fiamma stessa. In caso di fallimento, dopo meno di 6 secondi, l'afflusso di gas al bruciatore viene bloccato e nel display corrispondente al bruciatore compare l'indicazione "F2".

Non ritentare l'accensione per almeno 1 minuto, in modo da dileguare il gas uscito e presente in prossimità del bruciatore.

In alcuni casi la non accensione di un bruciatore può essere dovuta ad eventuale aria che può trovarsi all'interno del condotto del gas. Per facilitare la fuoriuscita di tale aria si consiglia di attivare uno degli altri bruciatori.

PER ACCENDERE IL PIANO

Premere il tasto T 1 (generale di accensione/spengimento):

NOTA: lo stato di piano acceso è riconoscibile dal fatto che tutti i display dei bruciatori indicano "0" (o "H" lampeggiante nel caso in cui il bruciatore relativo sia caldo a causa di un precedente funzionamento).

Premere uno dei tasti (+ o -) corrispondenti al bruciatore che si intende accendere.

Premendo il tasto +, il bruciatore si accende nella posizione di sicurezza e dopo circa 3 sec. si porta in automatico alla minima potenza; da qui, continuando a premere il tasto +, si può aumentare la potenza fino al livello 9 (max).

Premendo il tasto -, il bruciatore si accende nella posizione di sicurezza e dopo circa 3 sec si porta nella posizione di max (livello 9 di potenza) e vi rimane; da qui, continuando a premere il tasto -, si può diminuire la potenza fino al livello 1 o spegnere il bruciatore (livello 0).

PER SPEGNERE UN BRUCIATORE

Premere contemporaneamente i tasti + e - relativi al bruciatore che si vuole spegnere

Oppure

Premere il tasto - fino al livello 0

Oppure

Premere il tasto T 1 (si spengono tutti i bruciatori, anche se è attivo il blocco, finestra D 1 accesa)

PER IMPOSTARE UN TEMPO DI COTTURA

E' possibile impostare una durata di funzionamento per 1 bruciatore (l'operazione è possibile su tutti i bruciatori ma solo uno alla volta, non si possono avere + bruciatori funzionanti con un tempo impostato).

Il bruciatore può essere già acceso oppure ancora spento (si può accendere dopo aver impostato la durata di cottura).

Per selezionarlo ed impostarlo:

Pigiare il tasto T3, le finestre D 3,4,5, e 6 lampeggiano alternativamente l'indicazione "t", mentre la finestra D2 visualizza 99. (tempo massimo impostabile).

Selezionare con + o - il bruciatore che interessa;

Agire sui tasti T 3 e T 4 del timer per impostare il tempo di cottura desiderato.

Sul bruciatore "temporizzato" comparirà come sempre l'indicazione della potenza (comunque modificabile nel periodo di funzionamento), intervallata ogni circa 10 sec. dall'indicazione t;

A fine periodo di funzionamento, il bruciatore si spegne e si avverte un segnale sonoro;

Il periodo di funzionamento con timer è impostabile da 0 a 99 min..

Per escludere la funzione timer prima dello scadere del

tempo, agire sul tasto – (T 3) fino ad arrivare a 0, oppure premere contemporaneamente i tasti + e – (T 3 e T 4)

NOTE AGGIUNTIVE

In caso di mancata accensione o spegnimento di un bruciatore, dopo aver tentato la riaccensione automatica (per un tempo massimo di 6 sec.), sul display dello stesso bruciatore lampeggia l'indicazione **F2** (indicazione di fault)

Con piano in funzione di ON, con bruciatori spenti, se dopo 1 min. non si opera sulla tastiera, l'apparecchio emette un segnale sonoro e blocca la tastiera stessa (si accende il display D 1); dopo un altro minuto si avverte un nuovo segnale sonoro e il piano si spegne definitivamente mantenendo la tastiera in blocco.

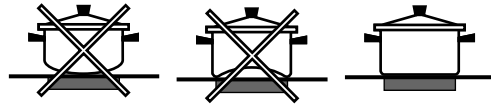
Comunque, in ogni stato di funzionamento (spento, piano acceso e bruciatori spenti, oppure piano e bruciatori accesi, dopo 1 minuto di inoperatività sulla tastiera, la stessa si blocca.

Dopo un'ora di funzionamento senza che vi sia nessuna regolazione su un singolo bruciatore, lo stesso si spegne.

Per ottenere dai bruciatori il massimo rendimento si consiglia di adoperare solo pentole di diametro adatto al bruciatore utilizzato, evitando che la fiamma fuoriesca dal fondo della pentola (vedi tabella seguente).

Inoltre, quando un liquido inizia a bollire, si consiglia di ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue: Sui bruciatori possono essere utilizzati tutti i tipi di casseruole i cui bordi non fuoriescano dal perimetro del piano. L'importante è che il fondo sia perfettamente piano.



Dopo lo spegnimento di un bruciatore, sul display relativo compare l'indicazione "H" lampeggiante, ad indicare che il bruciatore stesso è ancora caldo.

Se si spegne il piano (tasto T1) l'indicazione da lampeggiante diventa fissa, fino a raffreddamento completo.

Quando l'apparecchiatura non è in funzione controllare che sia spento (display dei bruciatori spenti o indicanti "H" nel caso un bruciatore sia ancora caldo).

Si consiglia inoltre di chiudere il rubinetto principale del condotto di alimentazione del gas.

BRUCIATORE	Ø Diametro pentole (cm)
A. Ausiliario	6 - 14
B. Semirapido	15 - 22
C. Rapido	18 - 26

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di:

-Categoria II 2H3+ : tutti i modelli

-Classe 1: tutti i modelli con altezza del bordo maggiore di 88 mm (vedi, fig.2 dettaglio H3).

-Classe 3: tutti i modelli con altezza del bordo inferiore a 88 mm (vedi fig.2 dettagli H1 e H2).

- Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "0" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Trattandosi di fonti di pericolo, evitare che bambini e incapaci abbiano contatti con la zona di cottura vetroceramica (se presente), durante e subito dopo il funzionamento, visto che rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento;
- Occorre rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal

costruttore in caso di rottura della superficie vetroceramica.

- È opportuno disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in caso di rottura della zona vetroceramica;
- Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, o nel caso di fessure sul sigillante, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore.
- I bambini dovrebbero essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità col prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare un'aerazione supplementare, per esempio un'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, per esempio aumentando la potenza dell'eventuale aspirazione meccanica.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente.

Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.
- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Anomalie

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

Possibili cause / Soluzione:

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

I recipienti sono instabili.

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica. Comunicare:

- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

! Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com.

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 16

FR

Français, 31

ES

Español, 46

PT

Português, 61

B 40 L EC...

Contents

Installation, 17-23

Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 24

Overall view

Start-up and use, 25-27

Practical advice on using the burners

Precautions and tips, 28

General safety
Disposal

Maintenance and care, 29

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance

Troubleshooting, 30



Scholtès

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

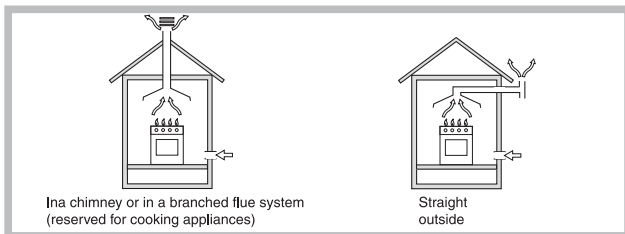
! Please keep these operating instructions for future reference. This manual contains important information relating to appliance installation, operation and safety.

Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see Precautions and tips).

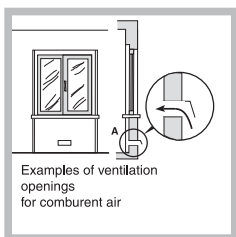
! The appliance must be installed by a qualified professional in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:



The following requirements must be observed:

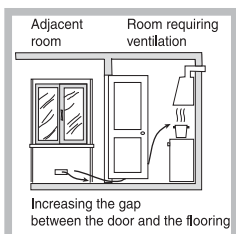
- The room must be fitted with an air extraction system which expels any combustion fumes. This may consist of a cooker hood or an electric fan which starts automatically every time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The air flow must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

The air circulation system may take air directly from the outside environment by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.

The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent



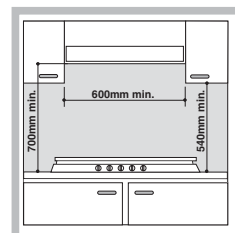
rooms fitted with air circulation ducting as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms which may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder currently being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Built-in appliance

Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets which are adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 140 mm from the edge of the hob.



- Cooker hoods must be installed in accordance with their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 700 mm from the hob.

- Place wall cabinets which are adjacent to the cooker hood at a minimum height of 540 mm from the hob (see figure). If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

Installation

Make sure you take all the necessary precautions to guarantee proper installation in compliance with the applicable norms in force regarding accident-prevention for electrical connection. For the correct operation of the appliance when built into the cabinet, it is vital that the minimum distances illustrated in Fig. 1 be respected. The hob features a type Y degree of protection against overheating in compliance with norms. All surfaces adjacent to the cabinet and the back panel should be made of materials resistant to a temperature of 65°C.

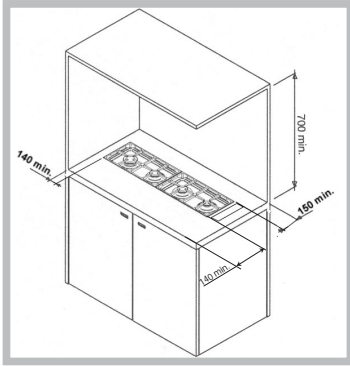


Fig. 1

Securing the appliance to the cabinet

There are three different groups of appliance as far as installation is concerned:

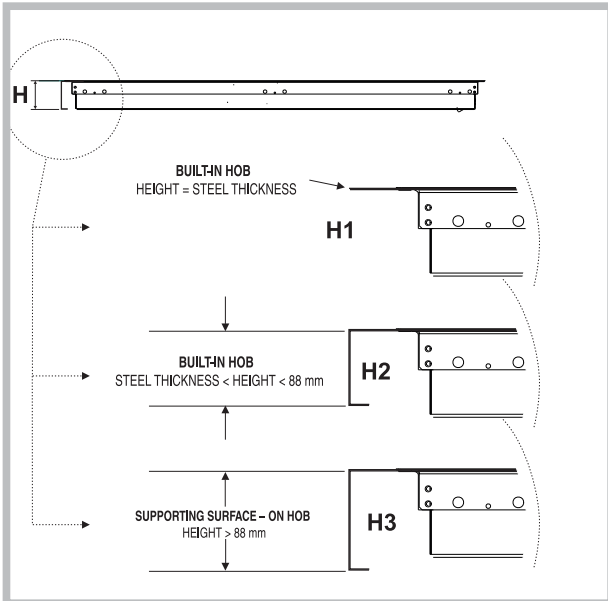


Fig. 2

1- Built-in hobs to be slotted in (Class 3 - see figure 2, detail H1). In this case it is necessary to make a hole in the worktop whose measurements match those of the hob. The measurement at the side should be reduced by 10 mm for horizontal sides and 6 mm for vertical sides, in order to ensure that 10 mm of the hob perimeter overlaps with and rests on top of the supporting surface for horizontal sides (this figure should be 6 mm for vertical sides, see figure 4a-4b). To slot in the hob flush with the worktop, the cut-out on this supporting surface must be lowered, so that both the edge of the hob and the seal under it can be positioned there.

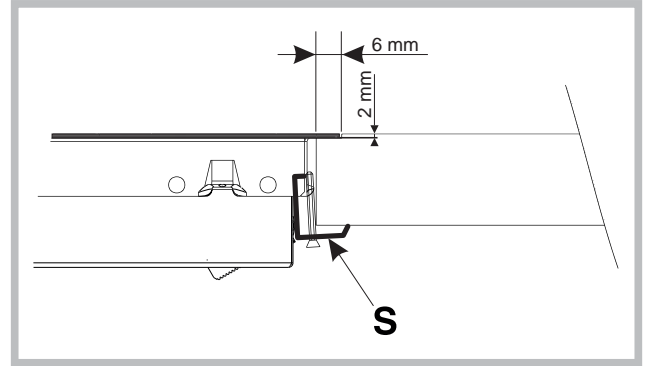


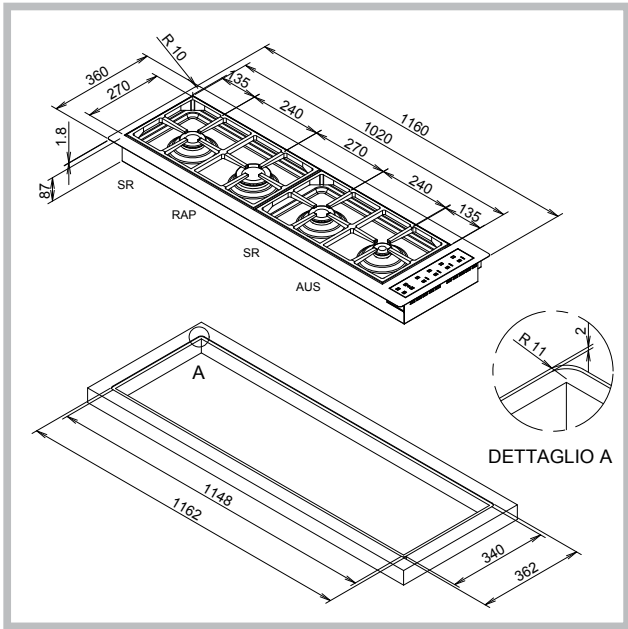
Fig. 3

Before fitting the hob to the worktop, position the seal provided along the perimeter of the hob, as illustrated in Fig. 5. Brackets for fixing worktops to the cabinet have been provided, and these should be fitted as shown in detail S (Fig. 3).

- 2- Built-in hobs (Class 3) with edges lower than 88 mm (see figure 2, detail H2);** to install this type of hob, a hole large enough to accommodate the whole lower casing of the appliance must be made on the worktop intended to be under the hob. Remember to leave a gap of at least 1 cm between the lower casing and the worktop around the whole perimeter of the appliance (the underside of the casing can, however, touch the surface below it). To fit the appliances, follow the instructions given above in point 1 or use any supplementary instruction leaflet that is provided in special cases.
- 3- Sit-on hobs (Class 1) with edges higher than 88 mm (see figure 2, detail H3).** In this case, the lower casing of the hob does not protrude further than the edge of the appliance. Even when the hob is resting on the worktop, it will suffice to leave space for the gas supply tube and electricity supply cable.

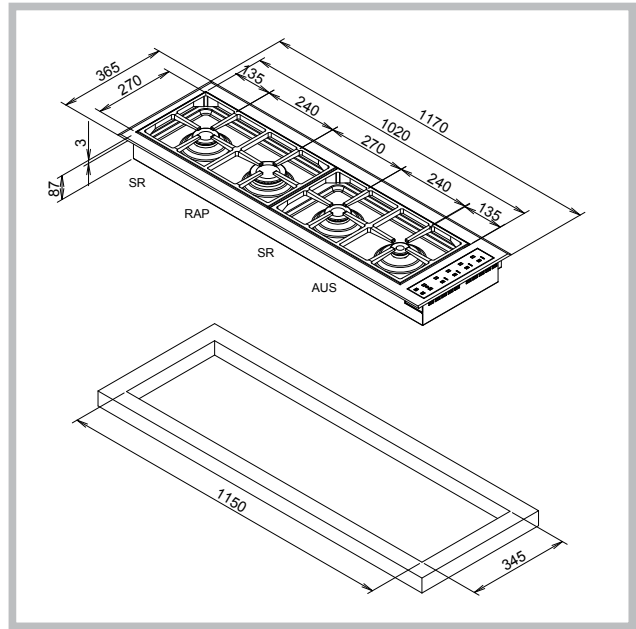
N.B.: If the appliance is installed above an oven, a wooden panel must be fitted underneath the hob as insulation. It should be fixed at least 20 mm away from the hob casing.

The appliance must be fitted to the kitchen cabinets using suitable fixing accessories (these are provided) which may vary according to the type of installation required and the proportions of the appliance.



Built-in appliance B 40 L EC F

Fig. 4a



Built-in appliance B 40 L EC.1 SF

Fig. 4b

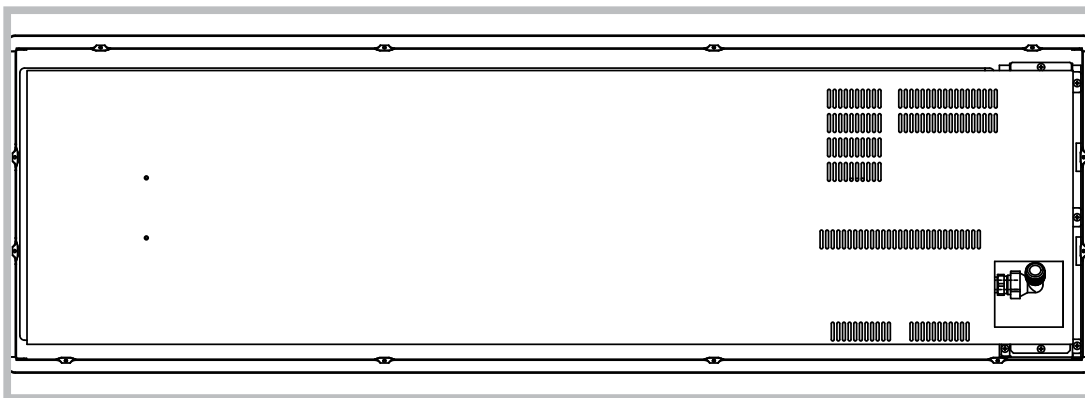


Fig. 5

Electrical connection

THE EQUIPMENT MUST BE EARTHED CORRECTLY. The hobs are designed for operation with an alternating current at the power supply voltage and frequency indicated on the data plate (this is located underneath the hob; alternatively the information may be found at the end of the instruction manual). Make sure that the local power supply voltage value is the same as the value indicated on the data plate.

Connecting the power supply cable to the mains.

If direct connection to the electricity mains supply is required, an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm must be installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations.

The yellow-green wire must not be interrupted by the switch.

The supply cable must not be placed in areas where it could reach temperatures higher than 50 °C.

If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be performed separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Do not use reduction devices, adaptors or shunt devices, as these may cause overheating or burning. Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The modulating valve and the electricity supply can withstand the maximum power of the appliance (see the data plate for details);
- The supply system is earthed correctly, in compliance with current laws and regulations;
- The power socket or omnipolar switch may be reached easily once the hob has been installed.

WE HEREBY DECLINE ALL LIABILITY WHEREVER ACCIDENT PREVENTION LEGISLATION HAS NOT BEEN OBSERVED.

Replacing the cable

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Use a H05RR-F rubber cable (or H05VV-F cable for non-/CS models) with a cross-section of 3 x 0.75 mm². The yellow-green wire should be 2 or 3 cm longer than the other wires.

Gas connection

- Check that the appliance is set for the type of gas available and then connect it to the mains gas piping or the gas cylinder in compliance with current regulations and standards.
- This appliance is designed and set to work with the gas indicated on the label situated on the actual hob. If the gas supply is other than the type for which the appliance has been set, proceed with replacing the corresponding nozzles (provided), following instructions given in the paragraph "Adaptation to different types of gas".
- For trouble-free operation, suitable use of energy and longer life of the appliance, make sure that the supply pressure complies with the values indicated in the table 1 "burners and nozzles specifications, otherwise install a special pressure regulator on the supply pipe in compliance with current standards and regulations.
- Connect in such a way that the appliance is subjected to no strain whatsoever.

Either a rigid metal pipe with fittings in compliance with the standards in force must be used for connecting to the nipple union (threaded 1/2"G male fitting) situated at the rear of the appliance to the right (Fig.6), or flexible steel pipe in compliance with the standards in force, which must not exceed 2000 mm in length.

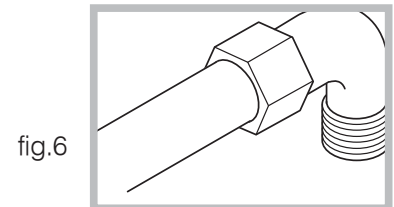


fig.6

Should it be necessary to turn the fitting, the gasket (supplied with the appliance) must be replaced. Upon completion of installation, check the gas circuit, the internal connections and the taps for leaks using a soapy solution (never a flame). Also check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit

Important: A pressure regulator, in compliance with the standards in force, must be inserted when connecting to a liquid gas supply (in a cylinder).

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than the default type (indicated by the label placed on the upper part of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

- remove the hob grids and slide the burners off their seats;
- unscrew the nozzles (fig. 7) using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and nozzle characteristics”).

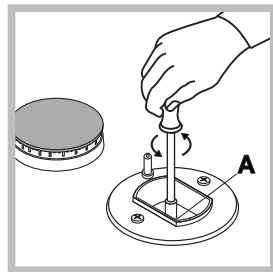


Fig. 7

After replacing the nozzles, change the hob setting using the control panel as follows:

While the hob is switched off, press the power button T1.

Press the lock button T2 (D1 lights up).

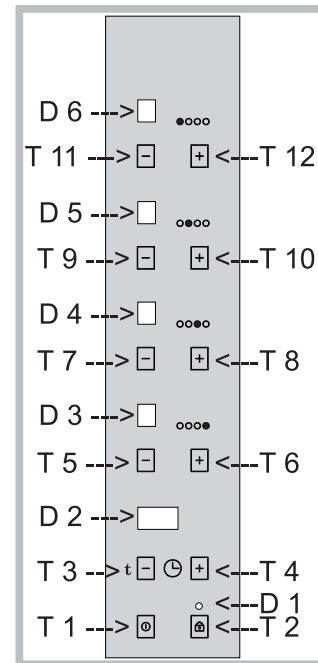
Press the buttons T2, T7 and T11 simultaneously, holding them down until a numerical value appears on the display D2.

At this point, with the hob set to methane G20 20 mbar, the display shows 01; to convert the hob to operation with G30 29 mbar, press the T4 button once, so that the value 02 appears on the display D2. The hob will allow 2 adjustments to be made: 01 and 02, which correspond to G20 20 mbar and G30 29 mbar respectively.

To save the new setting, press the buttons T2, T7 and T11 simultaneously (hold them down for a few seconds, until you exit the function – approximately 5 seconds); the hob will appear to be switched off with the keypad locked. Press the unlock button T2 to operate the hob.

NOTE: if, during the gas conversion procedure, no buttons are pressed for a period of longer than 1 minute, the appliance automatically exits the function without saving the new setting.

Once this procedure is complete, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available in nozzle kits or can be obtained from any of our Technical Assistance Centres.



Setting the burners to minimum (only for gasG20)

While the hob is switched off, press the power button T1. Press the lock button T2 (D1 lights up).

Press the buttons T2, T5 and T9 simultaneously and hold them down until the numerical value 01 appears on the display D2; on the displays D3, 4, 5 and 6 a numerical value appears which indicates the set minimum level. This level ranges from 9. (the point corresponds to a negative indication, i.e. -9) to 9: there are therefore 19 minimum levels to choose from. Press the + or – button corresponding to the burner you are adjusting; the burner will be activated at its maximum level to begin with, and will then be adjusted to the minimum setting value indicated at that moment by the display corresponding to that burner. Use the + or – buttons corresponding to the relevant burner to increase or decrease the minimum level; if the minimum level is too low, causing the burner to switch off or operate at such a low level that the thermocouple does not detect the flame, the burner operates at its maximum level for a few seconds and then returns to the minimum level. Repeat the process until the minimum level is high enough. To save the minimum level setting for the burner, as soon as it has been adjusted press the corresponding + and – buttons simultaneously; if this procedure is not performed the new setting will not be saved. Once the adjustment procedures have been completed for the various burners, press the T2, T5 and T9 buttons simultaneously (in this case the T2 button should be pressed slightly before the other two); hold the buttons down for approximately 5 seconds, until the hob returns to the status of being

switched off with the keypad locked.
To use the hob, unlock the keypad by pressing button T2.

NOTE: if none of the buttons on the keypad are pressed for more than 1 minute during the adjustment stage, the appliance exits the function automatically.




SAFETY TIMES FOR EACH BURNER:

The safety time when the appliance is switched off (the interval between the flame being switched off and subsequent P.C.B. reaction, namely re-ignition) is less than 10 seconds.

The safety time (the interval between the opening of the valve and its closure if no flame is detected; this coincides with the maximum spark duration) is 6 seconds.

BREAKDOWN SITUATIONS AND RESULTING BEHAVIOUR OF THE APPLIANCE:

- 1 - Flame monitoring device breakage: the burner cannot remain lit and therefore enters its safety mode. A fault signal is shown on the display.
- 2 - No sparks: it is not possible to light the burner. The P.C.B. blocks the gas supply to the burner after the safety time has elapsed.
- 3 - Tap seizes up in any of the operating positions: the burner loses its ability to modulate the flame but can still be switched off and left in safe mode.
- 4 - The magnet seizes up in an open position: it is, nevertheless, possible to switch the appliance off.
- 5 - The magnet seizes up in a closed position: it is not possible to light the burner.
- 6 - Any breakdown of the P.C.B. will mean that it is not possible to operate the appliance at all.

DATA PLATE	
Electrical connections	voltage of 230V ~ 50Hz (see data plate)
  	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/EEC dated 12/12/2006 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2209/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

Burner and nozzle specifications

Table 1

BURNER	Diameter (mm)	Thermal power kW (H.s.*)			Liquid gas				Natural gas	
		Nominal	Reduc. G20	Reduc. G30/G31	By-pass 1/100 (mm)	Injector 1/100 (mm)	Flow* g/h		Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h
							G30	G31		
C. Rapid	100	3.00	0.7	0.7	39	86	218	214	116	286
B. Semi-rapid	75	1.65	0.4	0.5	29	64	120	118	96	157
A. Auxiliary	55	1.00	0.4	0.4	28	50	73	71	71	95
Supply pressure	Nominal						28-30	37		20
	Minimum						20	25		17
	Maximum						35	45		25

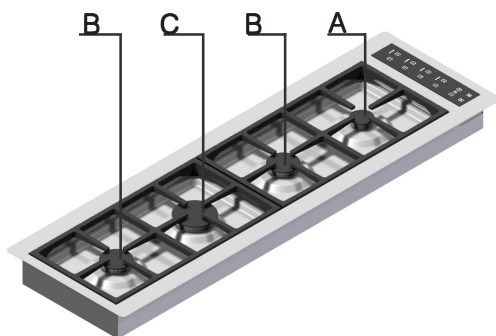
* At 15°C and 1013 mbar - dry gas

** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

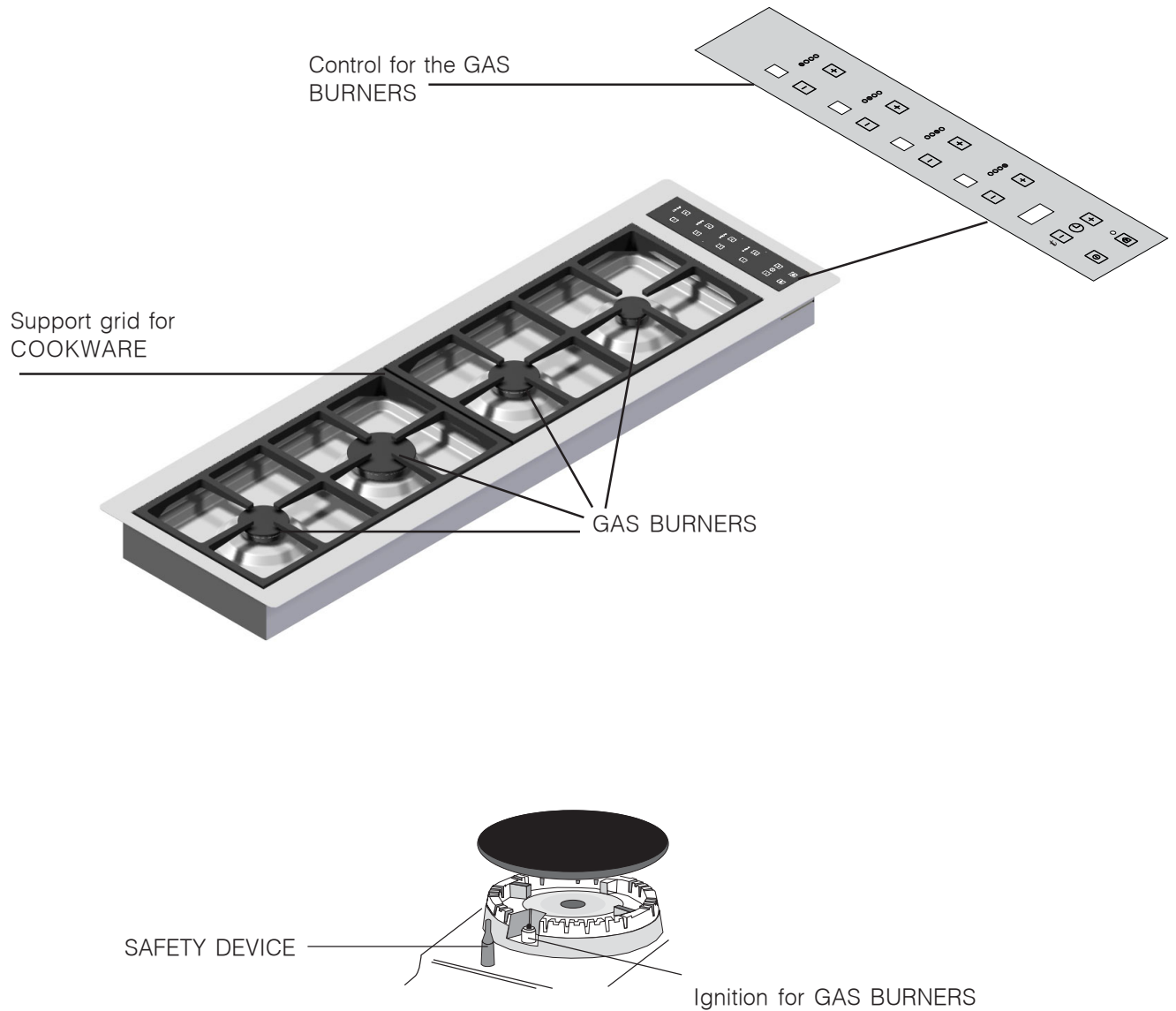


B 40 L EC

Description of the appliance

GB

Overall view

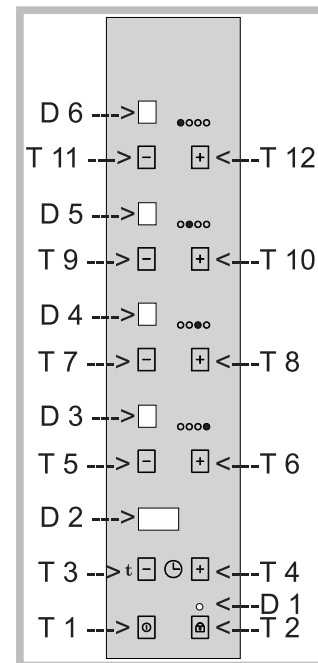


- GAS BURNERS differ in size and power. Select the most suitable burner in accordance with the diameter of the cookware you wish to use.
- Control for the GAS BURNERS: used for flame or power adjustment.
- GAS BURNER ignition enables a specific burner to be lit automatically.
- SAFETY DEVICE: stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

LEGEND: FUNCTION BUTTONS AND DISPLAY WINDOWS

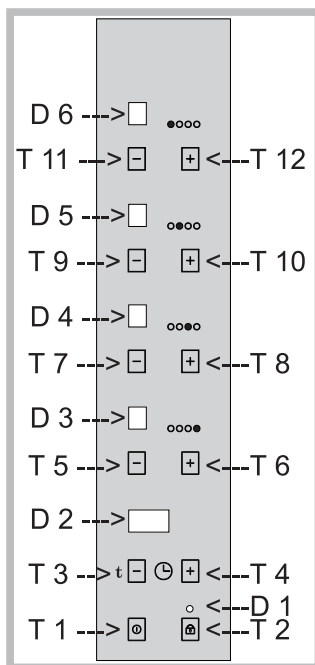
- T1 = ON/OFF
- T2 = KEYPAD LOCK
- T3 = - BUTTON USED TO SET TIMER AND SELECT GAS TYPE
- T4 = + BUTTON USED TO SET TIMER AND SELECT GAS TYPE
- T5 = - BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MAX POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER REDUCTION UNTIL IT IS SWITCHED OFF.
- T6 = - BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MIN POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER INCREASE UNTIL IT REACHES THE MAX LEVEL.
- T7 = - BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MAX POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER REDUCTION UNTIL IT IS SWITCHED OFF.
- T8 = + BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MIN POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER INCREASE UNTIL IT REACHES THE MAX LEVEL.
- T9 = - BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MAX POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER REDUCTION UNTIL IT IS SWITCHED OFF.
- T10 = + BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MIN POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER INCREASE UNTIL IT REACHES THE MAX LEVEL.
- T11 = - BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MAX POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER REDUCTION UNTIL IT IS SWITCHED OFF.
- T12 = + BUTTON USED TO IGNITE THE BURNER INDICATED ON THE GRAPHIC DISPLAY, AT THE MIN POWER LEVEL WITH SUBSEQUENT POWER INCREASE UNTIL IT REACHES THE MAX LEVEL.
- D1 = LOCK ENABLED INDICATOR
- D2 = COOKING TIMER AND SET TYPE OF GAS INDICATOR
- D3 = POWER LEVEL INDICATOR (FROM 0 TO 9 = 10 POWER LEVELS + 0), BURNER HOT INDICATOR (SIGNALLED BY A FLASHING H

- WHEN THE BURNER IS SWITCHED OFF AND THE HOB SWITCHED ON, AND A FIXED H WHEN THE HOB IS SWITCHED OFF)
- D4 = POWER LEVEL INDICATOR (FROM 0 TO 9 = 10 POWER LEVELS + 0), BURNER HOT INDICATOR (SIGNALLED BY A FLASHING H WHEN THE BURNER IS SWITCHED OFF AND THE HOB SWITCHED ON, AND A FIXED H WHEN THE HOB IS SWITCHED OFF)
- D5 = POWER LEVEL INDICATOR (FROM 0 TO 9 = 10 POWER LEVELS + 0), BURNER HOT INDICATOR (SIGNALLED BY A FLASHING H WHEN THE BURNER IS SWITCHED OFF AND THE HOB SWITCHED ON, AND A FIXED H WHEN THE HOB IS SWITCHED OFF)
- D6 = POWER LEVEL INDICATOR (FROM 0 TO 9 = 10 POWER LEVELS + 0), BURNER HOT INDICATOR (SIGNALLED BY A FLASHING H WHEN THE BURNER IS SWITCHED OFF AND THE HOB SWITCHED ON, AND A FIXED H WHEN THE HOB IS SWITCHED OFF)



THE FIRST TIME THE HOB IS CONNECTED TO THE ELECTRICITY MAINS, THE KEYPAD WILL BE LOCKED, AS IS THE CASE EVERY TIME ELECTRICITY IS RESTORED AFTER A BLACKOUT OR DISCONNECTION; THE T2 BUTTON SHOULD THEREFORE BE PRESSED IN ORDER TO UNLOCK THE KEYPAD.

AT THIS POINT THE APPLIANCE IS READY FOR OPERATION.



BURNER SELECTION AND OPERATION

The burners differ in size and power. Select the most suitable burner in accordance with the diameter of the cookware you wish to use.

The oo symbols in the control area (M) indicate the position of the relevant burner on the hob.

The burners have thermocouple safety devices which offer protection against gas leaks. If the burner flame is extinguished during operation, the ignition device is activated in an attempt to re-ignite the flame. If this fails, after less than 6 seconds, the flow of gas to the burner is blocked and the corresponding display shows the text "F2".

Do not attempt ignition again for at least 1 minute, so that the escaped gas in the vicinity of the burner is able to disperse properly.

In some cases the non-ignition of a burner may be due to air which has become trapped in the gas piping. To make it easier for this air to escape, we recommend that one of the other burners is activated.

SWITCHING ON THE HOB

Press button T1 (general on/off device):

NOTE: the "on" status of the hob is indicated by the fact that all the burner displays show "0" (or a flashing "H" if the corresponding burner is hot due to previous use).

Press one of the buttons (+ or -) which corresponds to the burner you wish to ignite.

If the + button is pressed, the burner is ignited in its safety mode and after approximately 3 seconds automatically begins operating at its minimum power level; at this point, if you continue pressing the + button, it is possible to increase the power level until it reaches level 9 (max).

If the - button is pressed, the burner is ignited in its safety mode and after approximately 3 seconds begins operating at its maximum power level (power level 9) and remains there; at this point, if you continue pressing the - button, it is possible to decrease the power level until it reaches level 1 or the burner is switched off (level 0).

SWITCHING OFF A BURNER

Press the + and - buttons corresponding to the burner you wish to switch off simultaneously.

Alternatively:

Press the - button until level 0 is reached.

Alternatively:

Press button T1 (all burners switch off, even if the lock function has been activated; window D1 is activated).

SETTING A COOKING TIME

An operating duration may be set for one burner (the procedure can be performed on all burners but only one at a time; it is not possible to have several burners operating with a set duration).

The burner may be operating already or still switched off (it can only be switched on after the cooking duration has been set).

To select and set this option:

Press button T3; windows D3, 4, 5 and 6 flash alternately, displaying the symbol "t" and window D2 displays the figure "99" (the maximum time value which may be set).

Select the desired burner using + or -;

Use timer buttons T3 and T4 to set the desired cooking time.

The power level indication appears on the "timed" burner as usual (although this may be modified during the operating period), interrupted every 10 seconds by the indication t;

At the end of the operating period, the burner switches off and a buzzer sounds;

The timer operating period can be set to a duration of anywhere between 0 and 99 minutes.

To shut of the timer function before the time has elapsed, press the – button (T3) until the value 0 is reached, or press the buttons + and – (T3 and T4) simultaneously.

ADDITIONAL NOTES

If a burner cannot be switched on or off, after attempting automatic re-ignition (for a maximum period of 6 seconds), the signal **F2** (fault indication) will flash on the display corresponding to that burner.

When the hob is ON and the burners switched off, if no activity is detected on the keypad after 1 minute, a buzzer sounds and the keypad is locked (the display D1 is activated); after a further minute a buzzer sounds again and the hob switches off once and for all, with the keypad remaining locked.

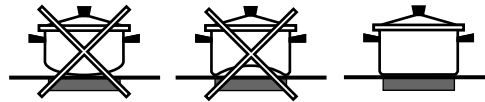
Nevertheless, in every operating status (off, hob on and burners off, or hob and burners on), after 1 minute of inactivity on the keypad it will become locked.

After an hour of operation with no adjustments made to a particular burner, the burner will switch off.

To achieve the maximum burner performance level, we recommend that only cookware with a suitable diameter for the relevant burner is used, thereby preventing the flame from leaking out from under the base of the pan (see table below).

Furthermore, when a liquid begins to boil, we recommend that the flame is reduced to the lowest level possible to keep the pan contents boiling.

To ensure the burners operate efficiently: All types of deep casserole dish may be used on the burners, as long as the edges of the cookware do not overlap the perimeter of the hob. The most important thing is that the base of the cookware is perfectly flat.



After a burner has been switched off, "H" will flash on the corresponding display to indicate that the burner is still hot.

If the hob is switched off (button T1), this signal will become fixed instead of flashing, until the burner has cooled completely.

When the appliance is not being used, make sure that it is switched off (the burner displays are switched off, or showing "H" if the burner is still hot).

We also recommend that the main valve on the gas supply piping is shut off.

BURNER	Ø Pan diameter (cm)
A. Auxiliary	6 - 14
B. Semi-rapid	15 - 22
C. Rapid	18 - 26

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- This is a built-in appliance:
 - Category II 2H3+ ; all models
 - Class 1: all models with edges that are higher than 88 mm (see fig. 2, detail H3).
 - Class 3: all models with edges that are lower than 88 mm (see fig. 2, details H1 and H2) .
- Gas appliances require regular air exchange in order to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph relating to "Positioning" the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "0" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact an Assistance Centre (see Assistance).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) while the gas burners or electric hotplates are still hot.
- Do not use unstable or warped pans.
- As it is a potential hazard, make sure that children and disabled individuals do not have access to the glass

ceramic cooking zones (if present) during and immediately after cooking, as these zones remain hot for at least half an hour after they have been switched off.

- If the glass ceramic surface breaks, please contact any assistance centre which has been authorised by the manufacturer.
- If the glass ceramic surface breaks, it is best to disconnect the appliance from the electricity supply.
- Remove any liquids on the cover before opening it.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. In these situations, or if cracks appear in the sealant, disconnect the appliance from the electricity network and contact an assistance centre which has been authorised by the manufacturer.
- Monitor any children to make sure they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or trained by someone responsible for their safety.
- Intensive and prolonged operation of the appliance may require additional ventilation, for example a window should be opened or more efficient ventilation provided (the power of any mechanical ventilation system could be increased, for instance)
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which light automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

GB

It may happen that the appliance does not function properly, or even at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains supply are open.

Problem

The burner does not light or the flame is not even.

The flame dies in models with a safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

The cookware is unstable.

Possible causes / Solutions:

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are assembled correctly.
- There are draughts near the appliance.

- The gas holes are blocked in the area corresponding to the safety device.

- The gas holes are blocked.
- There are draughts near the appliance.
- The minimum setting has not been adjusted properly.

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Technical Assistance Centre. Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Never use the services of unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.

IT

Italiano, 1

GB

English, 16

FR

Français, 31

ES

Español, 46

PT

Português, 61

B 40 L EC...

Sommaire

Installation, 32-38

Positionnement

Raccordement électrique

Raccordement gaz

Plaquette signalétique

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l'appareil, 39

Vue d'ensemble

Mise en marche et utilisation, 40-42

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Précautions et conseils, 43

Sécurité générale

Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 44

Mise hors tension

Nettoyage de l'appareil

Entretien robinets gaz

Anomalies et remèdes, 45



Scholtès

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):

- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ ;

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

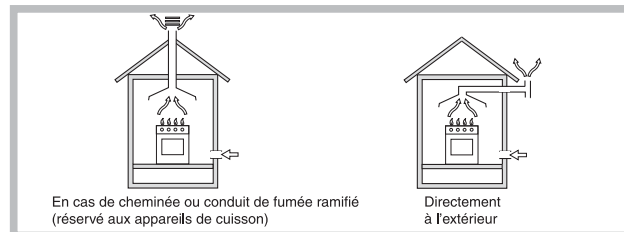
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.

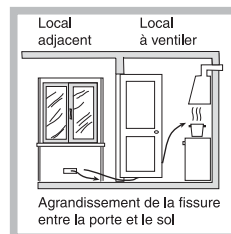
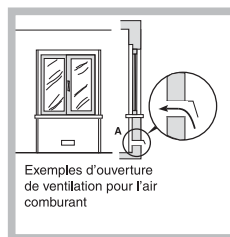
Il faut observer les conditions suivantes:

- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on



allume l'appareil.

- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.

Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur

comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- (Pour la France) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

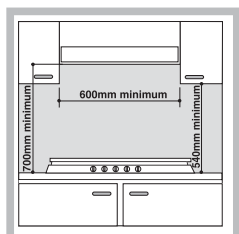
Encastrement

Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à

au moins 140 mm du bord du plan.

- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 700 mm de distance.
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 540 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (voir figure).

Installation

Il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'installation soit conforme aux normes en vigueur concernant la prévention des accidents pour le branchement électrique et le raccordement gaz. Pour un bon fonctionnement en toute sécurité des tables de cuisson à poser installées dans des meubles, attention à bien respecter les distances minimales indiquées fig.1. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

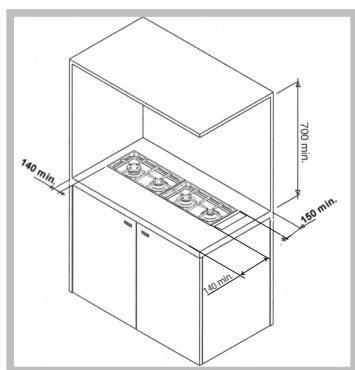


Fig.1

Fixation au meuble

Il existe trois familles d'appareils selon le type d'installation :

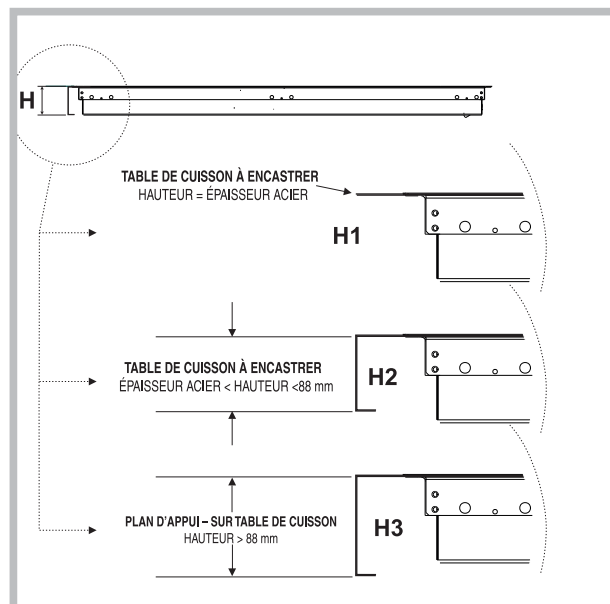


Fig.2

- 1- Tables à encastrer (Classe 3) pour type d'installation affleurante (voir figure 2 détail H1). Dans ce cas il faut prévoir une découpe du plan ayant des dimensions correspondant à l'encombrement hors tout de la table, moins 10 mm par côté horizontal et moins 6 mm par côté vertical, pour garantir à la table 10 mm d'appui sur le côté horizontal et 6 mm sur le côté vertical sur le plan de travail (voir Fig 4a-4b). Pour pouvoir enfin encastrer la table au ras du plan, il faut encore abaisser la zone tout autour de la découpe pour pouvoir y loger tant le bord de la table que le joint placé sous ce bord. Avant de procéder à la fixation de la table sur le plan de travail, positionner le joint (fourni) sur tout le pourtour de la table comme illustré figure 5. Pour fixer la table au meuble, se servir des équerres fournies comme illustré (voir fig. 3, détail **S**).

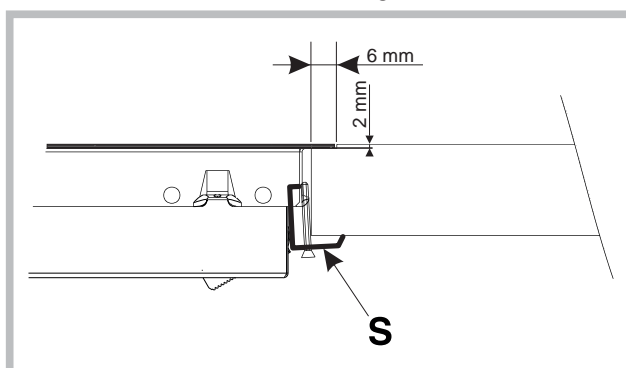


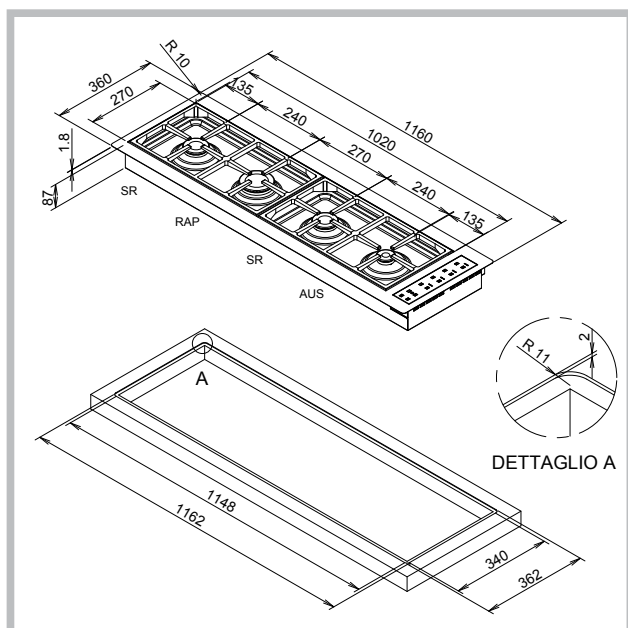
Fig.3

- 2- Tables à encastrer (Classe 3) dont le bord a moins de 88 mm de haut (voir figure 2 détail H2); en cas d'installation sur un plan de travail, il faut prévoir une découpe suffisamment grande pour pouvoir y loger la boîte inférieure de la table de cuisson, veiller à laisser entre cette dernière et le plan en bois au moins 1 cm de vide sur tout le pourtour (le dessous de la boîte peut toucher). Pour la fixation des appareils, voir instructions fournies au point 1 ou consulter la notice d'instructions supplémentaire en cas d'applications spéciales.
- 3- Tables de cuisson à poser (Classe 1) dont le bord dépasse 88 mm de haut (voir figure 2 détail H3);

dans ce cas, la boîte inférieure de la table ne dépasse pas du bord de cette dernière même en cas de pose sur un plan de travail, il suffit dans ce cas de prévoir les trous nécessaires au passage du tuyau d'alimentation du gaz et du cordon électrique.

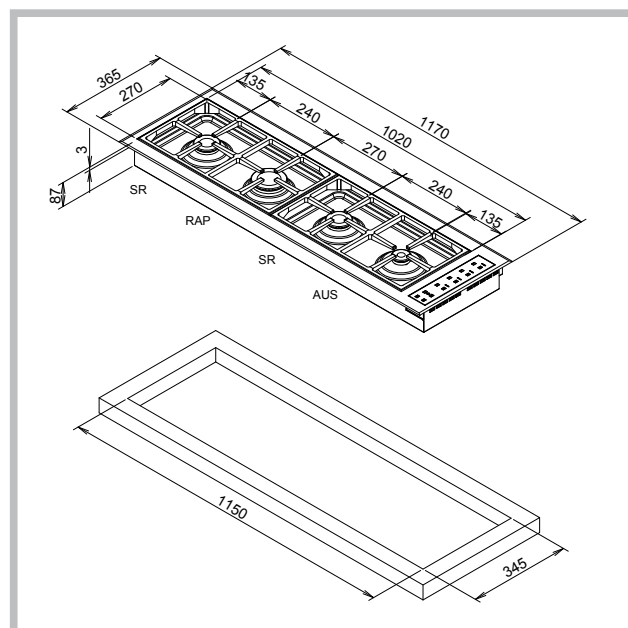
N.B.: En cas d'installation au-dessus d'un four, il faut prévoir sous la table de cuisson un panneau en bois comme isolation, placé à au moins 20 mm de distance du fond de la table de cuisson.

Pour fixer l'appareil aux meubles, utiliser les dispositifs de fixation spéciaux fournis avec l'appareil, ces derniers diffèrent selon le type d'installation et selon la forme de l'appareil.



Encastré B 40 L EC F

Fig.4a



Encastré B 40 L EC.1 SF

Fig.4b

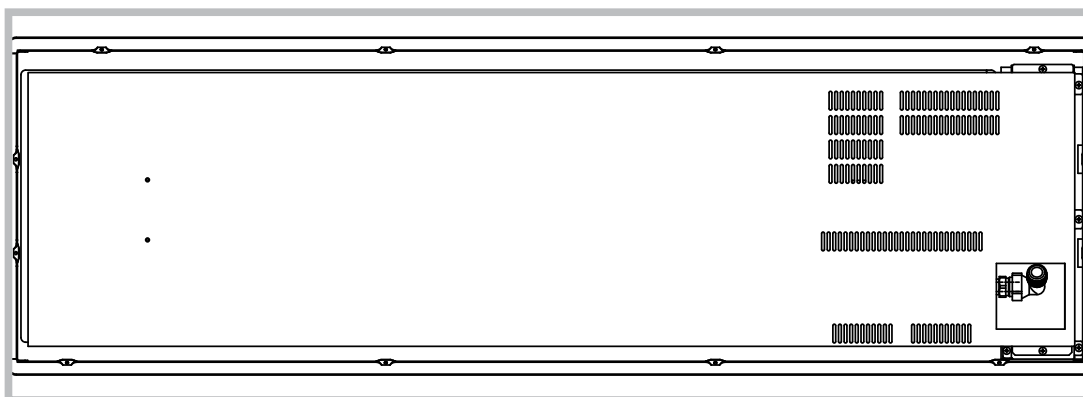


Fig.5

Raccordement électrique

L'APPAREIL DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Les tables de cuisson sont prévues pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (apposée sous la table ou à la dernière page de la notice). S'assurer que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

En cas de raccordement direct au secteur, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur.

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50 °C la température ambiante.

En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité électrique et pour démonter plus facilement le four en cas de besoin.

Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaque des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont aisément accessibles quand l'appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE SI LES NORMES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTÉES.

Remplacement du câble

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

Utiliser un câble en caoutchouc du type H05RR-F (ou bien H05VV-F V-F pour les versions non .../CS) ayant une section de 3 x 0,75 mm²

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être 2-3 cm plus long que les autres conducteurs.

Raccordement gaz

- Le raccord de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après s'être assuré que l'appareil est bien réglé pour ce type de gaz.

- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur la table de cuisson. Si l'appareil doit être raccordé à un gaz autre que celui indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (fournis) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".

- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installer sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes en vigueur.

- Effectuer le raccord de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil. Relier le raccord orientable (fileté ½"G mâle), placé sur le côté arrière droit de l'appareil (fig.6), par tuyau métallique rigide avec des raccords conformes aux normes en vigueur, ou bien par tuyau flexible métallique à paroi continue conforme aux normes en vigueur, qui ne doit pas dépasser 2000 mm d'extension totale.

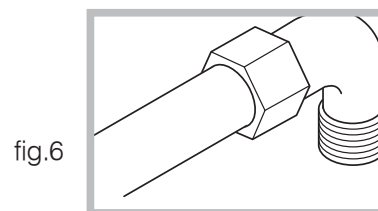


fig.6

S'il s'avère indispensable de faire pivoter le raccord, il faut absolument remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

Les opérations d'installation étant terminées, contrôler l'étanchéité du circuit gaz, des connexions internes et des robinets à l'aide d'une solution savonneuse (jamais de flamme).

Vérifier en outre que le tuyau de raccordement ne puisse entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser.

S'assurer que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Important : Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposer un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette apposée sur la table ou sur l'emballage) remplacer les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit :

- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement ;
- dévisser les injecteurs (fig. 7) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").

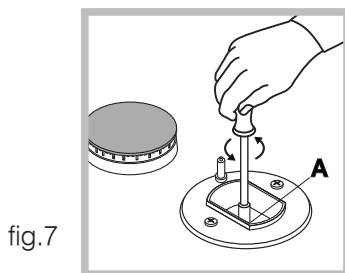


fig.7

Après avoir remplacé les injecteurs, il faut modifier le réglage de la table à l'aide du bandeau de commande comme suit :

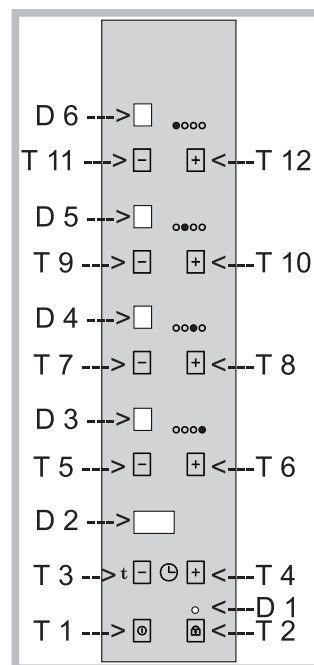
Table éteinte, appuyer sur la touche de mise sous tension T1

Appuyer sur la touche de verrouillage T2 (D1 s'allume)
Appuyer simultanément sur les touches T 2 , T 7 et T 11 et continuer à appuyer jusqu'à ce qu'un chiffre apparaisse sur l'afficheur D 2

Pour une table réglée pour fonctionnement au gaz naturel (méthane) G20 20mbar, l'écran affiche 01. Pour la transformer en fonctionnement au gaz G30 29mbar, appuyer une fois sur la touche T 4 pour afficher 02 sur l'écran D 2. La table permet d'effectuer 2 réglages : 01 et 02, correspondant respectivement à G20 20mbar et G30 29mbar

Pour enregistrer ce réglage, appuyer à nouveau simultanément sur les touches T 2, T 7 et T 11 (continuer à appuyer pendant quelques secondes pour quitter la fonction, 5 secondes environ). La table est éteinte et son clavier verrouillé. Appuyer sur la touche de déverrouillage T 2 pour pouvoir utiliser la table.

REMARQUE : si, au cours du changement de gaz, il n'y a pas d'intervention sur le clavier pendant plus d'une minute, l'appareil quitte la fonction en automatique sans sauvegarder le nouveau réglage.
En fin d'opération, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, fournie dans le kit injecteurs ou à demander à nos Services Après-vente.



Réglage des minima (Uniquement pour gaz G20)

Table éteinte, appuyer sur la touche de mise sous tension T1 Appuyer sur la touche de verrouillage T2 (D1 s'allume) Appuyer simultanément sur les touches T 2 , T 5 et T 9 et les garder enfoncées jusqu'à affichage de 01 sur l'écran D 2. Les écrans D 3, 4, 5 et 6 affichent, eux, un chiffre qui indique le niveau de minima sélectionné, ce niveau va de 9. (le point correspond à une valeur négative, du genre -9) à 9: on peut donc sélectionner 19 niveaux de minima

Appuyer sur la touche + ou - correspondant au brûleur voulu. Le brûleur s'allume d'abord à son maximum puis descend jusqu'à son minimum sur la valeur de réglage affichée à ce moment-là par l'écran de référence du brûleur. Il faut toujours agir sur les touches + ou - du brûleur de référence pour augmenter ou diminuer le niveau de minima. Si le minimum est trop bas, à tel point que le brûleur s'éteint ou que le thermocouple ne perçoit pas la présence de flamme, le brûleur fonctionne quelques secondes à sa puissance maximale puis revient à son minimum. Répéter cette opération tant que le niveau de minima n'est pas suffisamment haut. Pour sauvegarder le réglage du niveau de minima du brûleur, dès que le réglage est effectué, appuyer simultanément sur les touches + et - de ce dernier. Faute d'effectuer cette opération, le nouveau réglage ne sera pas sauvegardé. Une fois que les opérations de réglage sur les différents brûleurs ont été effectuées, appuyer simultanément sur les touches T 2, T 5 et T 9 (dans ce cas il faut appuyer avec un minimum d'avance sur la touche T 2 puis sur les deux autres). Garder les touches enfoncées pendant 5 secondes environ jusqu'à ce que la table retourne à l'état éteint avec clavier verrouillé.

Pour utiliser la table, déverrouiller le clavier en appuyant sur la touche T 2.

REMARQUE : si au cours de l'opération de réglage des minima il n'y a pas d'intervention sur le clavier pendant plus d'une minute, l'appareil quitte la fonction en automatique.



DESCRIPTION DES DÉLAIS DE SECURITÉ POUR CHAQUE BRÛLEUR :

Le délai de mise en sécurité à l'extinction (intervalle de temps compris entre l'extinction de la flamme et la réaction de la carte électronique c'est à dire le rallumage), est inférieur à 10 secondes.

Le délai de mise en sécurité (c'est l'intervalle de temps compris entre l'ouverture de la vanne et la fermeture de cette dernière s'il n'y a pas de détection de flamme. Il correspond à la durée maximum d'émission d'étincelles), est de 6 secondes.

CASUISTIQUE PANNES ET COMPORTEMENT CONSÉQUENT DE L'APPAREIL :

- 1 - Rupture du dispositif de surveillance de flamme : le brûleur ne peut pas rester allumé et il est par conséquent mis en sécurité. Un signal de panne (fault) est affiché à l'écran.
- 2 - Absence d'émission d'étincelles : impossible d'allumer le brûleur. La carte électronique bloque l'alimentation en gaz du brûleur après le délai de mise en sécurité.
- 3 - Grippage du robinet dans une position de fonctionnement quelconque : le brûleur perd sa possibilité de moduler la flamme mais peut être éteint ou mis en sécurité à tout moment.
- 4 - Grippage de l'aimant en position d'ouverture : il est tout de même possible d'éteindre l'appareil
- 5 - Grippage de l'aimant en position de fermeture : il n'est pas possible d'allumer le brûleur.
- 6 - Toute panne de la carte électronique empêche toute opération sur l'appareil.

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Raccordements électriques	tension 230V ~ 50Hz
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/2006 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2002/96/CEE et modifications successives.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

BRÛLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)			Gaz liquides				Gaz naturels		
		Nom	Red. G20	Red. G30/G31	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
							G30	G31		G20	G25
C. Rapide	100	3.00	0.7	0.7	39	86	218	214	116	286	332
B. Demi-rapide	75	1.65	0.4	0.5	29	64	120	118	96	157	183
A. Auxiliaire	55	1.00	0.4	0.4	28	50	73	71	71	95	110
Pression de alimentation	Nominale (mbar)						28-30	37		20	25
	Minima (mbar)						20	25		17	20
	Maxima (mbar)						35	45		25	30

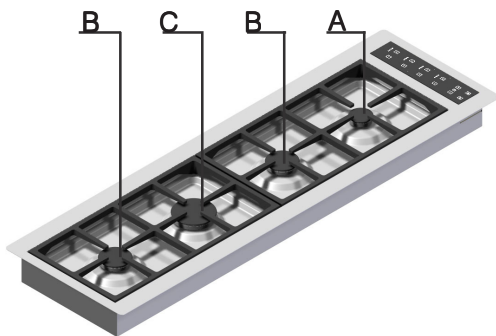
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturel P.C.S. = 37,78 MJ/m³

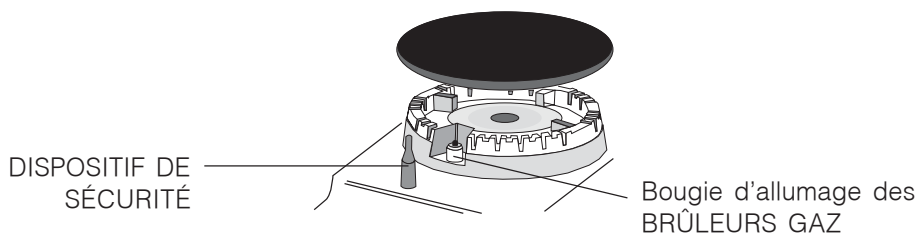
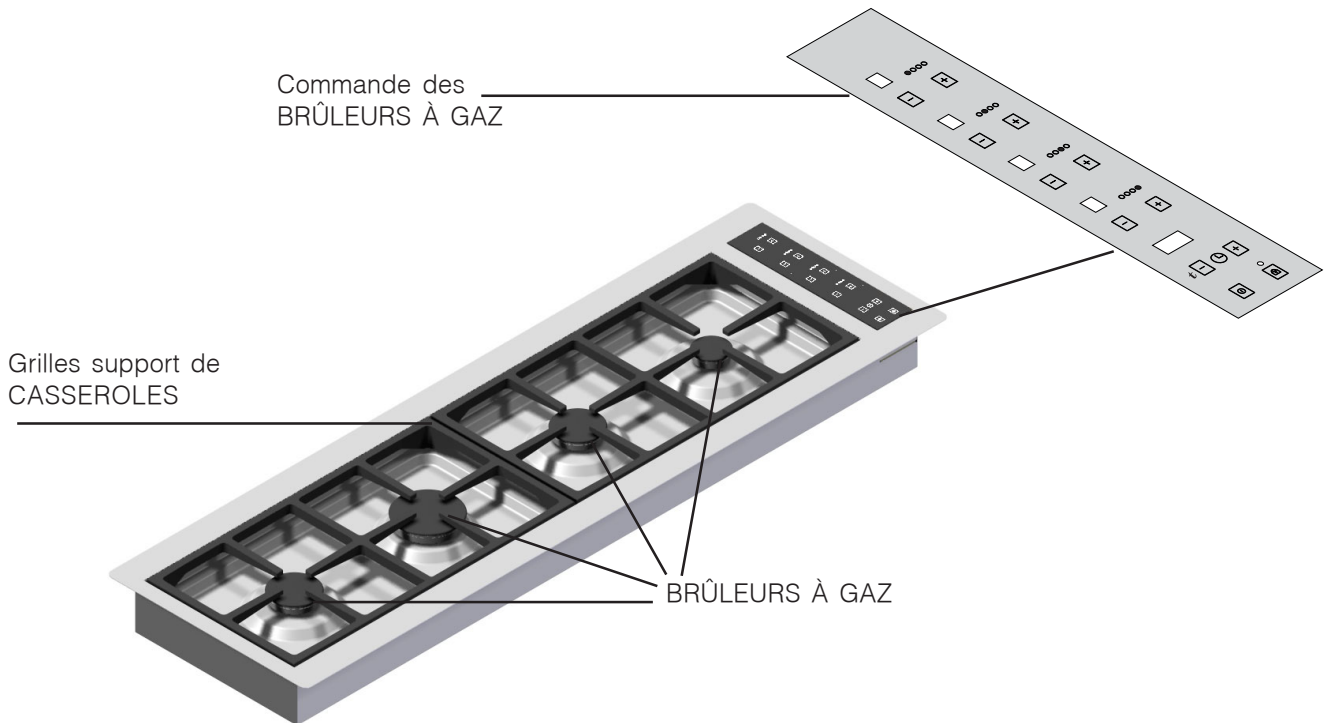
! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrés équipés de ventilation de refroidissement.



B 40 L EC

Vue d'ensemble

FR



- BRÛLEURS GAZ ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisir celui qui correspond le mieux au diamètre de la casserole.
- Comande de réglage de flamme ou de puissance des BRÛLEURS À GAZ.
- La bougie d'allumage des BRÛLEURS GAZ permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- DISPOSITIF DE SÉCURITÉ en cas d'extinction accidentelle de la flamme, couper immédiatement l'arrivée du gaz.

Mise en marche et utilisation

FR

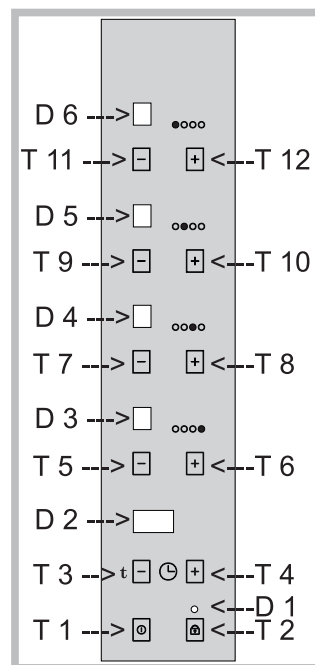
LÉGENDE TOUCHES FONCTIONS ET FENÊTRES D'AFFICHAGE

- T 1 = MISE EN MARCHÉ / ARRÊT
T 2 = VERROUILLAGE CLAVIER.
T 3 = TOUCHE - POUR RÉGLAGE DU MINUTEUR ET SÉLECTION DU TYPE DE GAZ
T 4 = TOUCHE + POUR RÉGLAGE DU MINUTEUR ET SÉLECTION DU TYPE DE GAZ
T 5 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MAXIMUM DE SA PUISSANCE ET DIMINUTION DE LA PUISSANCE JUSQU'À L'EXTINCTION
T 6 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MINIMUM DE SA PUISSANCE ET AUGMENTATION DE LA PUISSANCE JUSQU'À SON MAXIMUM
T 7 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MAXIMUM DE SA PUISSANCE ET DIMINUTION DE LA PUISSANCE JUSQU'À L'EXTINCTION
T 8 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MINIMUM DE SA PUISSANCE ET AUGMENTATION DE LA PUISSANCE JUSQU'À SON MAXIMUM
T 9 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MAXIMUM DE SA PUISSANCE ET DIMINUTION DE LA PUISSANCE JUSQU'À L'EXTINCTION
T 10 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MINIMUM DE SA PUISSANCE ET AUGMENTATION DE LA PUISSANCE JUSQU'À SON MAXIMUM
T 11 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MAXIMUM DE SA PUISSANCE ET DIMINUTION DE LA PUISSANCE JUSQU'À L'EXTINCTION
T 12 = TOUCHE - POUR ALLUMAGE DU BRÛLEUR INDIQUÉ EN GRAPHIQUE, AU MINIMUM DE SA PUISSANCE ET AUGMENTATION DE LA PUISSANCE JUSQU'À SON MAXIMUM
D 1 = INDICATEUR DE VERROUILLAGE ACTIVÉ
D 2 = INDICATEUR DE MINUTEUR FIN DE CUISSON ET TYPE DE GAZ SÉLECTIONNÉ
D 3 = INDICATEUR DE NIVEAU DE PUISSANCE (DE 0 À 9 = 10 NIVEAUX DE PUISSANCE + 0), BRÛLEUR CHAUD (INDIQUÉ PAR UN H CLIGNOTANT AVEC BRÛLEUR ÉTEINT ET TABLE SOUS TENSION, FIXE QUAND TABLE HORS TENSION)

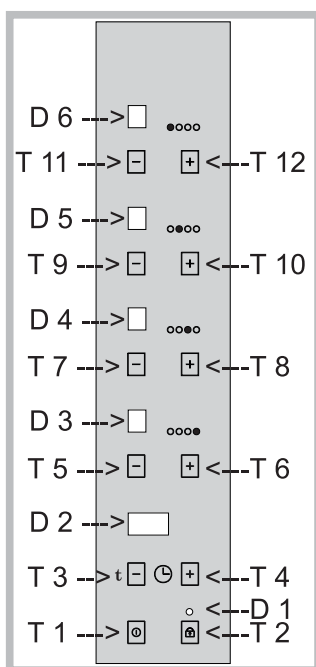
D 4 = INDICATEUR DE NIVEAU DE PUISSANCE (DE 0 À 9 = 10 NIVEAUX DE PUISSANCE + 0), BRÛLEUR CHAUD (INDIQUÉ PAR UN H CLIGNOTANT AVEC BRÛLEUR ÉTEINT ET TABLE SOUS TENSION, FIXE QUAND TABLE HORS TENSION)

D 5 = INDICATEUR DE NIVEAU DE PUISSANCE (DE 0 À 9 = 10 NIVEAUX DE PUISSANCE + 0), BRÛLEUR CHAUD (INDIQUÉ PAR UN H CLIGNOTANT AVEC BRÛLEUR ÉTEINT ET TABLE SOUS TENSION, FIXE QUAND TABLE HORS TENSION)

D 6 = INDICATEUR DE NIVEAU DE PUISSANCE (DE 0 À 9 = 10 NIVEAUX DE PUISSANCE + 0), BRÛLEUR CHAUD (INDIQUÉ PAR UN H CLIGNOTANT AVEC BRÛLEUR ÉTEINT ET TABLE SOUS TENSION, FIXE QUAND TABLE HORS TENSION)



À SA PREMIÈRE MISE SOUS TENSION, LA TABLE SE PRÉSENTE AVEC CLAVIER VERROUILLÉ ET IL EN EST DE MÊME À CHAQUE RETOUR DU COURANT SUITE À DÉBRANCHEMENT OU À COUPURE DE COURANT. IL FAUT DONC APPUYER SUR LA TOUCHE T 2 POUR DÉVERROUILLER L'APPAREIL PEUT ALORS ÊTRE UTILISÉ



CHOIX ET UTILISATION DES BRÛLEURS

Ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisir celui qui correspond le mieux au diamètre de la casserole.

Dans la zone des commandes (M), les symboles oo-o indiquent la position du brûleur correspondant sur la table de cuisson.

Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité à thermocouple contre les fuites de gaz. Si la flamme du brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, un dispositif d'allumage est aussitôt activé pour essayer de rallumer la flamme. Si la tentative échoue, moins de 6 secondes après, l'afflux du gaz au brûleur est bloqué et l'écran correspondant au brûleur affiche "F2".

Attendre au moins 1 minute avant toute tentative de rallumage pour permettre au gaz autour du brûleur de se dissiper dans l'air.

Dans certains cas, le défaut d'allumage d'un brûleur peut être dû à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz. Pour permettre à cet air de sortir, nous conseillons d'actionner un autre brûleur.

POUR METTRE LA TABLE SOUS TENSION

Appuyer sur la touche T 1 (générale d'allumage/arrêt) :

REMARQUE : l'état de table allumée est reconnaissable au fait que tous les afficheurs des brûleurs indiquent "0" (ou "H" clignotant au cas où le brûleur correspondant serait chaud à cause d'un fonctionnement précédent).

Appuyer sur l'une des touches (+ o -) correspondant au brûleur qu'on veut allumer.

Appuyer sur la touche +, le brûleur s'allume en position de sécurité et au bout de 3 secondes environ il se place automatiquement à sa puissance minimum. A partir de là, on peut augmenter sa puissance jusqu'au niveau 9 (maxi.) en continuant à appuyer sur la touche +.

Appuyer sur la touche -, le brûleur s'allume en position de sécurité et au bout de 3 secondes environ il se place à sa puissance maximum (niveau de puissance 9) et il y reste. A partir de là, on peut diminuer sa puissance jusqu'au niveau 1 ou éteindre le brûleur (niveau =) en continuant à appuyer sur la touche -.

POUR ÉTEINDRE UN BRÛLEUR

Appuyer en même temps sur les touches + et - correspondant au brûleur qu'on veut éteindre

Ou bien

Appuyer sur la touche - jusqu'au niveau 0

Ou bien

Appuyer sur la touche T 1 (tous les brûleurs s'éteignent même si le verrouillage est activé, fenêtre D 1 allumée)

POUR SÉLECTIONNER UN TEMPS DE CUISSON

Possibilité de sélectionner une durée de fonctionnement pour 1 brûleur (cette fonction existe sur tous les brûleurs mais ne peut être appliquée que sur un à la fois, il ne peut en effet y avoir plusieurs brûleurs fonctionnant avec un temps sélectionné).

Fonction applicable tant sur un brûleur déjà allumé que sur un brûleur éteint (il peut être allumé après avoir sélectionné la durée de cuisson).

Pour le sélectionner et le programmer :

Appuyer sur la touche T3, les fenêtres D 3,4,5 et 6 affichent alternativement un "t" qui clignote tandis que la fenêtre D2 affiche 99 (temps maximum sélectionnable).

sélectionner à l'aide de + ou - le brûleur souhaité; agir sur les touches T 3 et T 4 du minuteur pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Le brûleur "temporisé" affichera comme d'habitude la puissance (modifiable au cours de la période de fonctionnement), avec affichage toute les 10 secondes environ d'un t;

A la fin de sa période de fonctionnement, le brûleur s'éteint et un signal sonore retentit;

Le minuteur permet de sélectionner une période de fonctionnement de 0 à 99 minutes.

Pour désactiver la fonction minuteur avant expiration de la durée sélectionnée, agir sur la touche – (T 3) jusqu'au 0, ou bien appuyer simultanément sur les touches + et – (T 3 et T 4)

ANNOTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

En cas de défaut d'allumage ou d'extinction d'un brûleur et après tentative de rallumage automatique (pendant 6 secondes maximum), l'indication **F2** se met à clignoter sur l'afficheur correspondant (indication de panne "fault")

Quand la table est en fonction ON, brûleurs éteints et qu'il n'y a pas d'intervention sur le clavier pendant la minute qui suit, l'appareil émet un signal sonore et verrouille le clavier (l'afficheur D 1 s'allume). Si une autre minute s'écoule sans aucune intervention, un autre signal sonore retentit et la table s'éteint définitivement, clavier verrouillé.

Quel que soit d'ailleurs l'état de fonctionnement de la table (éteinte, allumée avec brûleurs éteints ou bien allumée avec brûleurs allumés), le clavier se verrouille automatiquement au bout d'une minute d'inactivité.

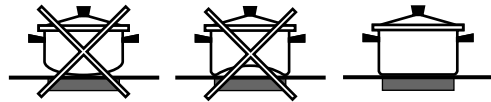
Si aucun réglage n'a lieu sur un brûleur pendant plus d'une heure de fonctionnement, ce dernier s'éteint automatiquement.

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisir un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Régler la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après).

Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, juste ce qu'il faut pour maintenir l'ébullition.

BRÛLEUR	Ø Diamètre Casseroles (cm)
A. Auxiliaire	6 - 14
B. Semi-rapide	15 - 22
C. Rapide	18 - 26

Pour obtenir un meilleur rendement, ne pas oublier que : tout type de casserole peut être utilisé sur les brûleurs à condition que leurs bords ne débordent pas du périmètre de la table. A condition que leur fond soit parfaitement plat.



Lors de l'extinction d'un brûleur, un "H" clignotant s'affiche sur l'écran correspondant pour signaler que ce brûleur est encore chaud.

Si la table est mise hors tension (touche T1), cette indication passe de clignotante à fixe jusqu'au refroidissement complet.

Quand l'appareil n'est pas utilisé, vérifier qu'il soit bien éteint (afficheurs des brûleurs éteints ou affichant un "H" en cas de brûleur encore chaud).

Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer :
- Catégorie II2E+3+;
- Classe 1 : tous les modèles dont le bord a 88 mm de haut ou davantage (voir fig. 2 détail H3).
- Classe 3 : tous les modèles dont le bord a moins de 88 mm de haut (voir fig. 2 détails H1 et H2) .
- Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaque signalétique.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Veiller toujours à ce que les manettes soient sur la position "0" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne pas utiliser de casseroles instables ou déformées.
- Éviter que des enfants ou des incapables aient accès au foyer vitrocéramique (si l'appareil est de ce type), pendant et tout de suite après son fonctionnement, car il continue

à être chaud pendant au moins une demi-heure après l'arrêt et représente donc une source de danger;

- En cas de rupture de la surface vitrocéramique, s'adresser aux centres d'assistance technique agréés.
- En cas de rupture du foyer vitrocéramique, il faut mettre l'appareil hors tension;
- Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, ou en cas de fissures sur le mastic, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne soient contrôlées ou instruites par quelqu'un responsable de leur sécurité.
- En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire ; dans ce cas, augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.
- Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les commerçants lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détachants et dérouillants, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyer fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifier que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas du tout ou pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifier avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Anomalies

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

Les casseroles sont instables.

Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, contacter notre station technique. Indiquer :

- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil et/ou sur son emballage.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés et refuser l'installation de pièces détachées non originales.

Causes / Solutions possibles :

- Les orifices de sortie du gaz sont bouchés.
- Les pièces amovibles composant le brûleur ne sont pas montées correctement.
- Il y a des courants d'air à proximité de la table de cuisson.
- Les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité sont bouchés.
- Les orifices de sortie du gaz sont bouchés.
- Il y a des courants d'air à proximité de la table de cuisson.
- Les minima ne sont pas bien réglés.
- Le fond de la casserole n'est pas parfaitement plat
- La casserole n'est pas placée au centre du brûleur ou de la plaque électrique.
- La position des grilles a été inversée.

ES

IT

Italiano, 1

GB

English, 16

FR

Français, 31

ES

Español, 46

PT

Português, 61

B 40 L EC...

Sumario

Instalación, 47-53

Colocación

Conexión eléctrica

Conexión de gas

Placa de características

Características de los quemadores e inyectores

Descripción del aparato, 54

Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 55-57

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Precauciones y consejos, 58

Seguridad general

Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 59

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Limpiar el aparato

Mantenimiento de las llaves de gas

Anomalías y soluciones, 60



Scholtès

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

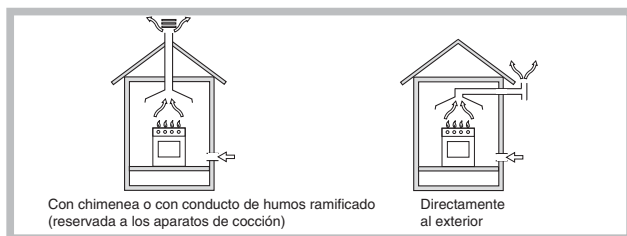
! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

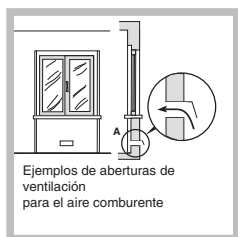
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas vigentes.

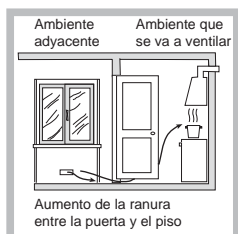


Deben respetarse los siguientes requisitos:

- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³ /h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm² de sección útil mínima, de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.

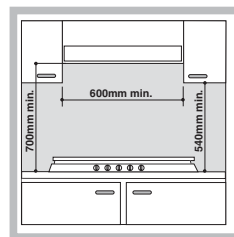
También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 140 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 700 mm.



- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 540 mm. (ver la figura).

Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (ver la figura).

Instalación

Es necesario tomar las precauciones necesarias para asegurar una instalación que responda a las normas vigentes contra la prevención de accidentes, para las conexiones eléctricas y de gas.

Para el buen funcionamiento y un uso seguro de las encimeras apoyadas instaladas en muebles, se deben respetar las distancias mínimas indicadas en la fig. 1. Además, las superficies adyacentes y la pared posterior deben poder resistir una temperatura de 65°C.

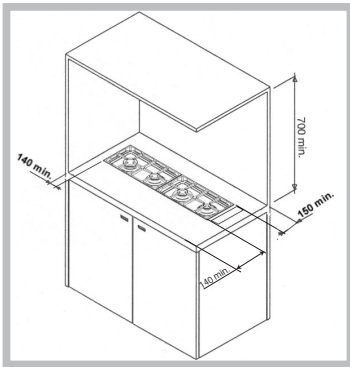


Fig.1

Fijación al mueble

Existen tres familias diferentes de aparatos según el tipo de instalación:

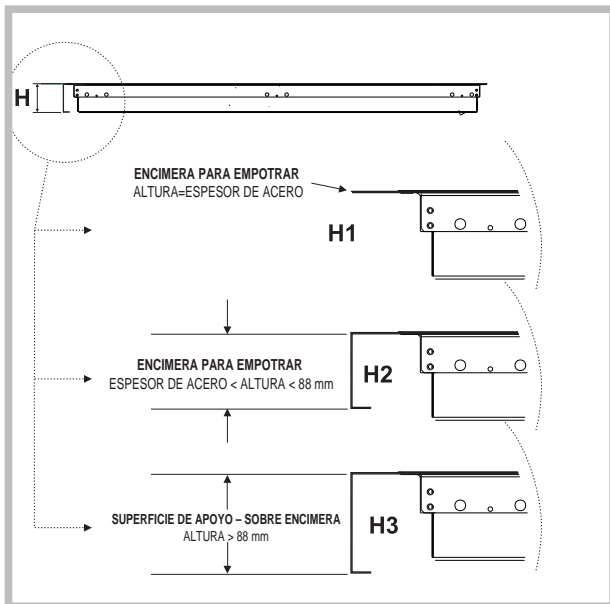


Fig.2

1- Encimeras para empotrar (Clase 3), al ras (ver la figura 2, detalle H1); en este caso, para la instalación, es necesario realizar un hueco en la superficie de trabajo, en el que cada lado horizontal sea 10 mm menor que el de la encimera y cada lado vertical 6 mm. menor, lo cual garantizará 10 mm. de apoyo sobre el lado horizontal y 6 mm sobre el lado vertical de la encimera sobre la superficie de trabajo (Fig 4a-4b); luego, para lograr el empotrado al ras será necesario realizar otra disminución sobre el mismo perímetro de apoyo, para permitir que contenga al borde de la encimera y a la junta colocada debajo de dicho borde.

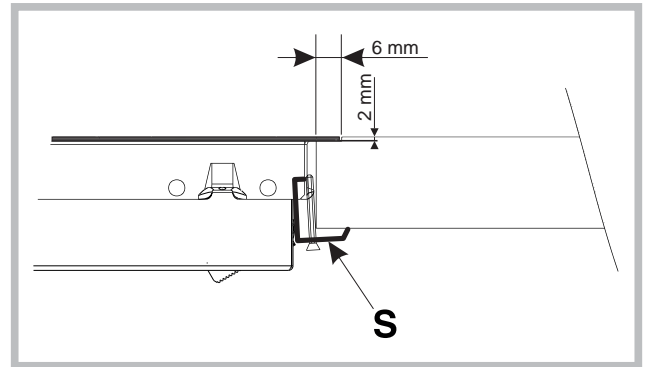


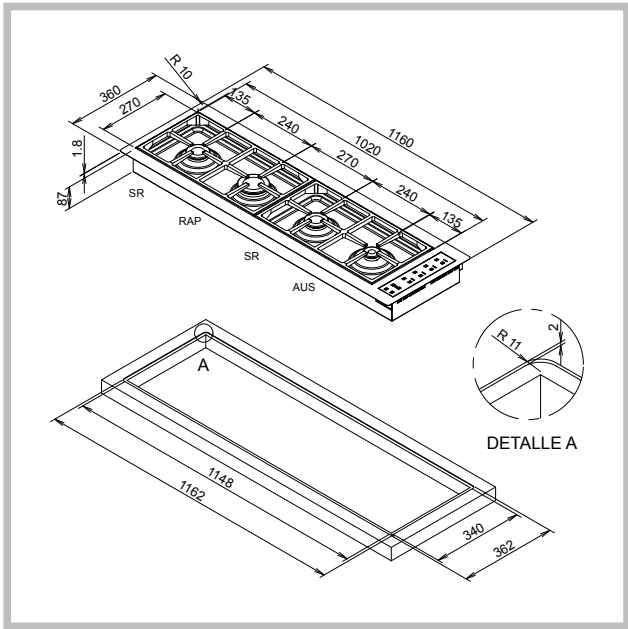
fig.3

Antes de fijar la encimera, coloque la guarnición (en dotación) a lo largo del perímetro de la misma, como se muestra en la figura 5. Para fijar las encimeras al mueble se emplean escuadras de montaje como se muestra en el detalle **S** (fig. 3).

- 2-** Encimeras para empotrar (Clase 3) con un borde menor que 88 mm (ver la figura 2 detalle H2); para su instalación, es necesario realizar un hueco en la superficie ubicada debajo de la encimera, suficientemente grande para poder alojar toda la estructura inferior de la encimera, cuidando que entre esta última y la superficie de madera, quede, como mínimo, 1 cm de aire en todo el perímetro (la parte que está debajo de la estructura inferior puede quedar en contacto). Para fijar los aparatos, ver las instrucciones del punto 1 o la hoja de instrucciones anexa en el caso de aplicaciones particulares.
- 3-** Encimeras de apoyo (Clase 1) con un borde mayor que 88 mm (ver la figura 2 detalle H3); en este caso, la estructura inferior de la encimera no sobresale del borde de la misma; aún en el caso de apoyo sobre una superficie de trabajo, será suficiente realizar los orificios para el paso del tubo de alimentación de gas y del cable eléctrico.

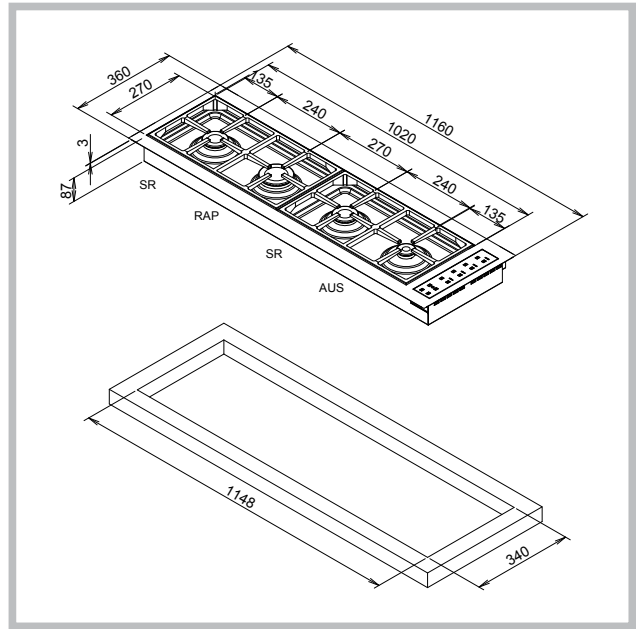
Nota: En el caso de instalación sobre un horno, debajo de la encimera se debe montar un panel de madera para el aislamiento, colocado a una distancia mínima de 20 mm del revestimiento de la encimera.

La fijación del aparato a los muebles se deberá realizar utilizando dispositivos de fijación (suministrados con el aparato) diferentes según los distintos tipos de instalación y la forma del aparato.



Empotramiento B 40 L EC F

Fig.4a



Empotramiento B 40 L EC.1 SF

Fig.4b

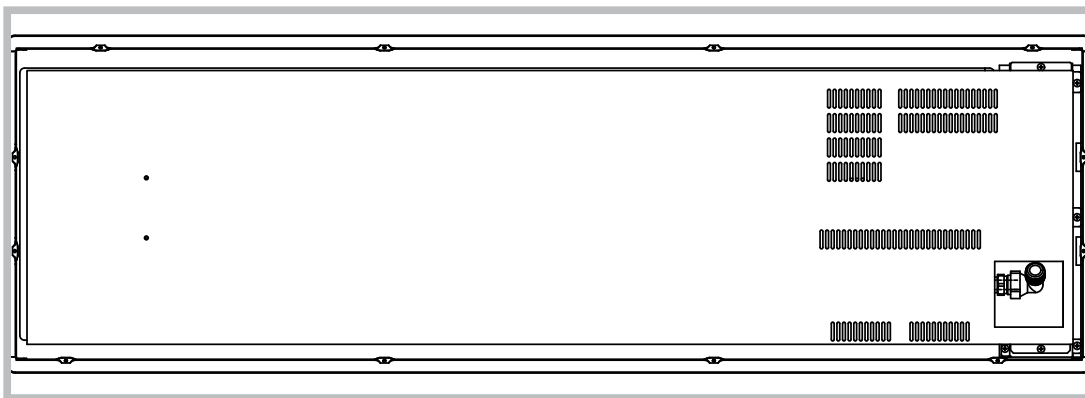


Fig.5

Conexión eléctrica

ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO.

Las encimeras han sido fabricadas para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada debajo de la encimera o al final del manual de instrucciones). Verifique que el valor local de la tensión de alimentación sea el mismo que el indicado en la placa.

Conexión del cable de alimentación eléctrico a la red

Si desea una conexión directa a la red es necesario interponer, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima, entre los contactos, de 3 mm., adecuado para esa carga y que responda a las normas vigentes.

El interruptor no debe interrumpir el conductor de tierra amarillo-verde.

El cable de alimentación se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura ambiente.

Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la placa de cocción y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

No utilice reductores, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la válvula de sobrepresión y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características);
- la instalación de alimentación eléctrica posea una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones legales vigentes;
- se acceda fácilmente a la toma o al interruptor omnipolar, con el aparato instalado.

DECLINAMOS TODA RESPONSABILIDAD CUANDO NO SE RESPETEN LAS NORMAS SOBRE SEGURIDAD.

Sustitución del cable

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizadas.

Utilice un cable de goma de tipo H05RR-F (o H05VV-F en las versiones sin .../CS) con una sección de 3 x 0,75 mm².

El conductor amarillo-verde deberá ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

Conexión de gas

• La conexión del aparato a la tubería o al cilindro de gas, se debe realizar según las prescripciones de las normas vigentes, sólo después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado.

• Este aparato ha sido fabricado para funcionar con el gas indicado en la etiqueta ubicada en la misma encimera. Cuando el gas de la red no sea el mismo que aquel para el cual el aparato fue fabricado, proceda a la sustitución de los inyectores correspondientes (suministrados en el equipo base), consultando el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

• Para lograr un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores", si no es así, instale en la tubería de entrada un regulador de presión según las normas vigentes.

• Realice la conexión sin provocar esfuerzos de ningún tipo sobre el aparato.

Conéctelo al racor orientable (roscado 1/2"G macho), ubicado en la parte posterior derecha del aparato (fig.6), por medio de un tubo metálico rígido y a uniones conformes a la norma vigentes, o con tubo flexible metálico de pared continua conforme con las normas vigentes, cuya máxima extensión no debe superar los 2000 mm.

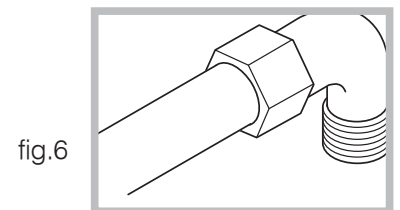


fig.6

Cuando sea necesario girar el racor, siempre sustituya la junta estanca (suministrada con el aparato).

Una vez finalizada la instalación verifique que la estanqueidad del circuito de gas, de las conexiones internas y de las llaves, sea perfecta, utilizando una solución jabonosa (nunca una llama).

Verifique, además, que el tubo de conexión no pueda quedar en contacto con partes móviles capaces de dañarlo o apretarlo.

Verifique que la cañería de gas natural sea suficiente para alimentar el aparato cuando todos los quemadores están en funcionamiento.

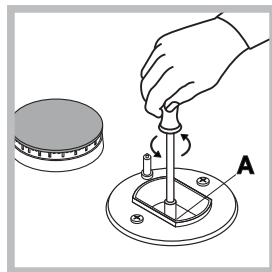
Importante: Para efectuar la conexión con gas líquido (en botella), interponga un regulador de presión conforme con las normas vigentes.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte superior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

- quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores;
- desenrosque los inyectores (fig.7), utilizando una llave tubular de 7 mm. y sustitúyalos con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores").

fig.7



Después de haber sustituido los inyectores, es necesario cambiar la configuración de la encimera desde el panel de mandos de la siguiente manera:

Con la encimera apagada, presione el botón de encendido T1

Presione el botón de bloqueo T2 (se enciende D1)

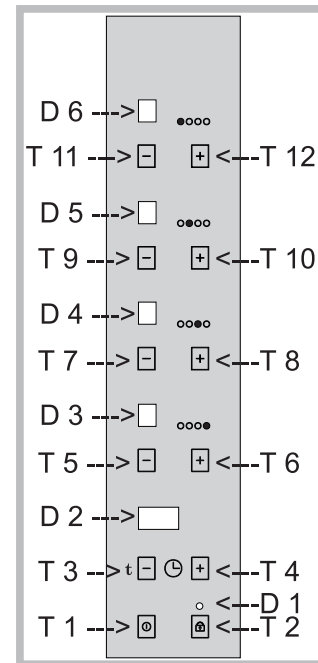
Presione simultáneamente los botones T 2 , T 7 y T 11 y manténgalos presionados hasta que aparezca un número en la pantalla D 2

A partir de ese momento, con la encimera regulada para metano G20 20 mbar, la pantalla indica 01; para convertir la encimera al funcionamiento con G30 29 mbar, presione una vez el botón T 4 que hará aparecer en la pantalla D 2 el valor 02. La encimera permite 2 regulaciones: 01 y 02 correspondientes a G20 20mbar y G30 29mbar respectivamente

Para guardar la nueva configuración, presione simultáneamente los botones T 2, T 7 y T 11 (manténgalos presionados durante algunos segundos hasta salir de la función, aproximadamente 5 seg.); la encimera quedará apagada con el panel de mandos bloqueado; para poder utilizarla presione el botón de desbloqueo T 2.

NOTA: si durante la fase de conversión del gas, no se utiliza el panel de mandos durante más de 1 minuto, el aparato sale de la función automáticamente sin memorizar la nueva configuración.

Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, incluida en el kit de inyectores o disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.



Regulación de mínimos (Sólo para gas G20)

Con la encimera apagada, presione el botón de encendido T 1

Presione el botón de bloqueo T 2 (se enciende D1)

Presione simultáneamente los botones T 2 , T 5 y T 9 y manténgalos presionados hasta que aparezca el valor numérico 01 en la pantalla D 2; además en las pantallas D 3,4,5 y 6 aparece un valor numérico que indica el nivel mínimo fijado; dicho nivel va de 9. (el punto indica un valor negativo, por ej. -9) a 9: por lo tanto, se pueden seleccionar 19 niveles de mínimo

Presione el botón + o - correspondiente al quemador que interesa; de este modo, se enciende el quemador, primero al máximo y luego va al valor mínimo indicado en ese momento en la pantalla de referencia del quemador.

Utilice siempre los botones + o - del quemador de referencia para aumentar o disminuir el nivel de mínimo; si el mínimo es demasiado bajo, tanto que el quemador se apaga o que el termopar no percibe la presencia de llama, el quemador funciona durante algunos segundos, al máximo de la potencia y luego vuelve al mínimo; repita dicho proceso hasta que el nivel de mínimo sea suficientemente alto.

Para guardar la configuración de mínimo del quemador, apenas realizada la regulación, presione simultáneamente los botones + y - del mismo; sin dicha operación, los nuevos valores no se memorizarán.

Finalizadas las operaciones de regulación en los distintos quemadores, para salir de la función presione simultáneamente los botones T 2 , T 5 y T 9 (en este caso, es necesario presionar el botón T 2 con cierta anticipación y luego los otros dos); mantenga presionados los botones durante aproximadamente 5 segundos hasta que la encimera vuelva a quedar apagada y con el panel de mandos bloqueado.

Para utilizar la encimera, desbloquee el panel de mandos presionando el botón T 2.

NOTA: si durante la regulación de los mínimos no se utiliza el panel de mandos durante más de 1 minuto, el aparato sale de la función automáticamente.

DESCRIPCIÓN DE LOS TIEMPOS DE SEGURIDAD PARA CADA QUEMADOR:

El Tiempo de seguridad de apagado (intervalo de tiempo entre el apagado de la llama y la consiguiente reacción de la placa electrónica, o sea de reencendido), es menor que 10 seg.

El tiempo de seguridad (intervalo de tiempo entre la apertura y el cierre de la válvula cuando no se ha detectado la llama; coincide con la duración máxima de centelleo) es de 6 seg.

TIPOS DE AVERÍAS Y CONSIGUIENTE COMPORTAMIENTO DEL APARATO:

- 1 - Rotura del dispositivo de detección de llama: el quemador no puede permanecer encendido. En la pantalla aparece una señal de error.
- 2 - Falta de centelleo: imposible encender el quemador. La placa electrónica bloquea la alimentación de gas al quemador después del tiempo de seguridad.
- 3 - Bloqueo del grifo en una de las posiciones de funcionamiento: el quemador pierde la posibilidad de modular la llama pero puede ser apagado.
- 4 - Bloqueo del imán en posición abierta: de todos modos, es posible apagar el aparato
- 5 - Bloqueo del imán en posición cerrada: no es posible encender el quemador.
- 6 - Cualquier avería de la placa electrónica significa la imposibilidad de trabajar con el aparato.

DATOS TÉCNICOS

Conexiones eléctricas

tensión 230V ~ 50Hz
(ver placa de características)



Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:
 - 2006/95/CEE del 12/12/2006 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
 - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
 - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
 - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y sucesivas modificaciones.
 - 2002/96/CE y sucesivas modificaciones.

Características de los quemadores e inyectores

ES

Tabla 1

QUEMADOR	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (H.s.*)			Gas líquido				Gas natural	
		Nomin.	Reduc. G20	Reduc. G30/G31	By-pass 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	Caudal * g/h		Inyector 1/100 (mm)	Caudal * l/h
							G30	G31		
C. Rápido	100	3.00	0.7	0.7	39	86	218	214	116	286
B. Semi-rápido	75	1.65	0.4	0.5	29	64	120	118	96	157
A. Auxiliar	55	1.0	0.4	0.4	28	50	73	71	71	95
Presiones de alimentación							Nominal (mbar) 28-30	37		20
							Mínima (mbar) 20	25		17
							Máxima (mbar) 35	45		25

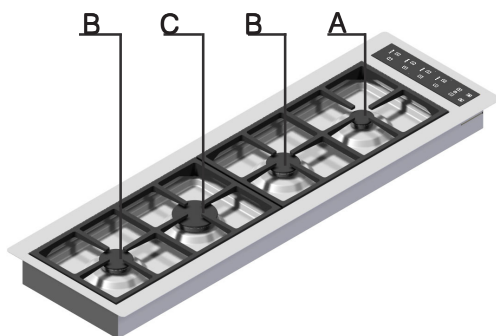
* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

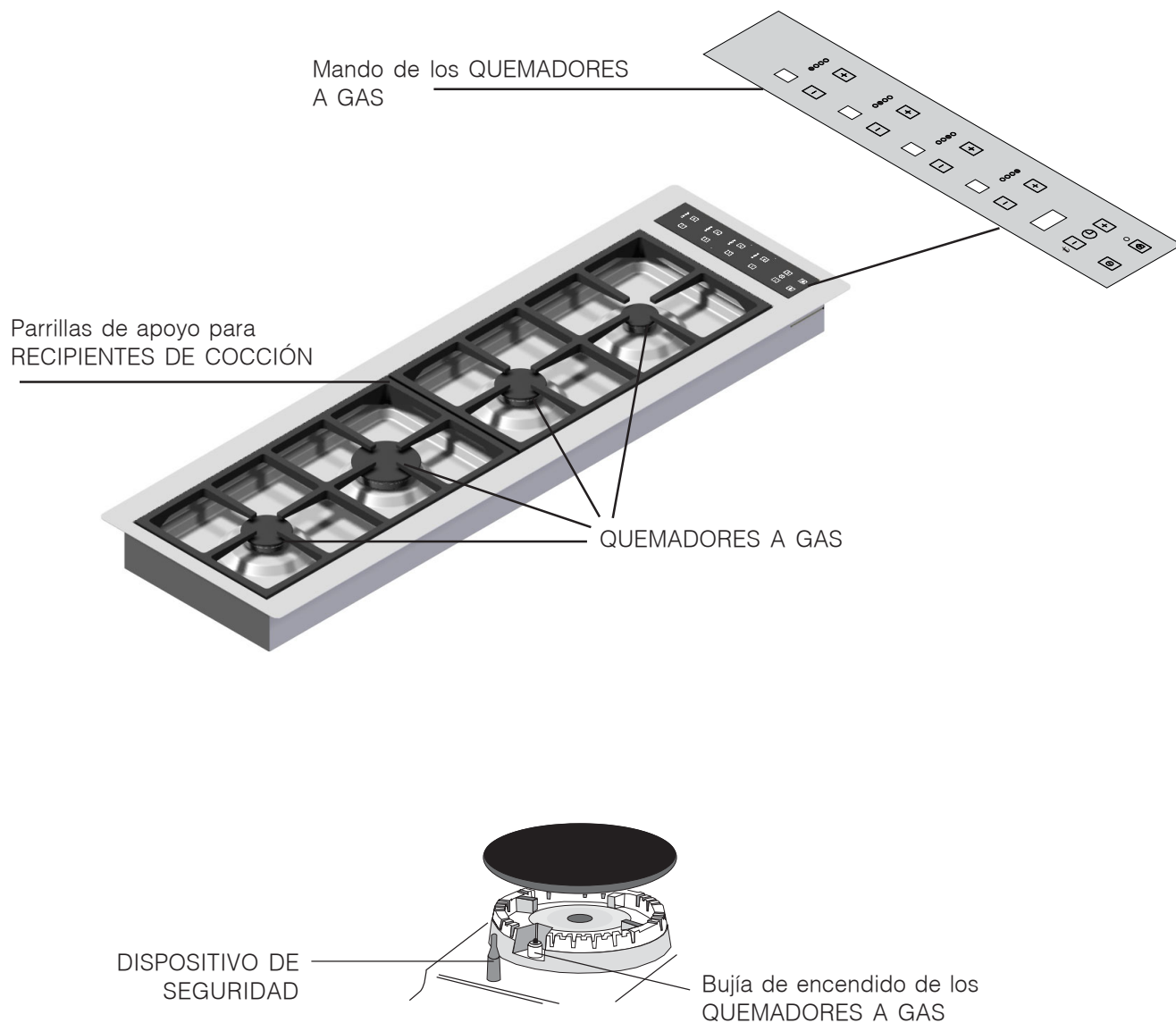


B 40 L EC

Descripción del aparato

Vista de conjunto

ES



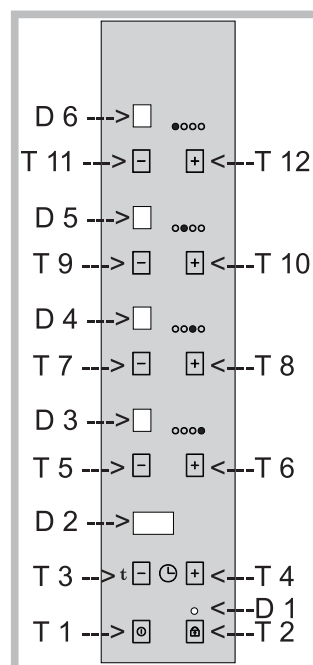
- QUEMADORES A GAS: son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mando de los QUEMADORES A GAS para regular la llama o la potencia.
- Bujía de encendido de los QUEMADORES A GAS: permite el encendido automático del quemador.
- DISPOSITIVO DE SEGURIDAD: si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

Puesta en funcionamiento y uso

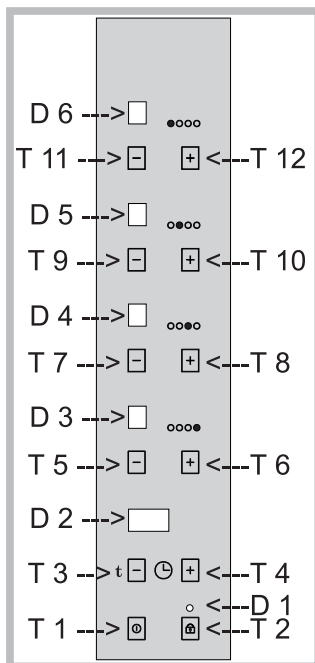
LEYENDA DE LOS BOTONES DE FUNCIÓN Y PANTALLAS DE VISUALIZACIÓN

- T 1 = ENCENDIDO / APAGADO
T 2 = BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS.
T 3 = BOTÓN – PARA REGULAR EL TEMPORIZADOR Y SELECCIONAR EL TIPO DE GAS
T 4 = BOTÓN + PARA REGULAR EL TEMPORIZADOR Y SELECCIONAR EL TIPO DE GAS
T 5 = BOTÓN – PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA AL MÁXIMO DE LA POTENCIA Y DISMINUIR LA POTENCIA HASTA QUE SE APAGA
T 6 = BOTÓN + PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA, AL MÍNIMO. DE LA POTENCIA Y AUMENTAR LA POTENCIA HASTA EL VALOR MÁXIMO
T 7 = BOTÓN – PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA AL MÁXIMO DE LA POTENCIA Y DISMINUIR LA POTENCIA HASTA QUE SE APAGA
T 8 = BOTÓN + PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA, AL MÍNIMO. DE LA POTENCIA Y AUMENTAR LA POTENCIA HASTA EL VALOR MÁXIMO
T 9 = BOTÓN – PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA AL MÁXIMO DE LA POTENCIA Y DISMINUIR LA POTENCIA HASTA QUE SE APAGA
T 10 = BOTÓN + PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA, AL MÍNIMO. DE LA POTENCIA Y AUMENTAR LA POTENCIA HASTA EL VALOR MÁXIMO
T 11 = BOTÓN – PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA AL MÁXIMO DE LA POTENCIA Y DISMINUIR LA POTENCIA HASTA QUE SE APAGA
T 12 = BOTÓN + PARA ENCENDER EL QUEMADOR INDICADO EN LA GRÁFICA, AL MÍNIMO. DE LA POTENCIA Y AUMENTAR LA POTENCIA HASTA EL VALOR MÁXIMO
D 1 = INDICADOR DE BLOQUEO ACTIVADO
D 2 = INDICADOR DE TEMPORIZADOR PARA FIN DE LA COCCIÓN Y TIPO DE GAS SELECCIONADO
D 3 = INDICADOR DE NIVEL DE POTENCIA (DE 0 A 9 = 10 NIVELES DE POTENCIA + 0), QUEMADOR CALIENTE (INDICADO CON H CENTELLEANTE CON QUEMADOR APAGADO Y ENCIMERA ENCENDIDA, O H FIJA CON LA ENCIMERA APAGADA)

- D 4 = INDICADOR DE NIVEL DE POTENCIA (DE 0 A 9 = 10 NIVELES DE POTENCIA + 0), QUEMADOR CALIENTE (INDICADO CON H CENTELLEANTE CON QUEMADOR APAGADO Y ENCIMERA ENCENDIDA, O H FIJA CON LA ENCIMERA APAGADA)
D 5 = INDICADOR DE NIVEL DE POTENCIA (DE 0 A 9 = 10 NIVELES DE POTENCIA + 0), QUEMADOR CALIENTE (INDICADO CON H CENTELLEANTE CON QUEMADOR APAGADO Y ENCIMERA ENCENDIDA, O H FIJA CON LA ENCIMERA APAGADA)
D 6 = INDICADOR DE NIVEL DE POTENCIA (DE 0 A 9 = 10 NIVELES DE POTENCIA + 0), QUEMADOR CALIENTE (INDICADO CON H CENTELLEANTE CON QUEMADOR APAGADO Y ENCIMERA ENCENDIDA, O H FIJA CON LA ENCIMERA APAGADA)



EN LA PRIMERA CONEXIÓN CON LA RED ELÉCTRICA, LA ENCIMERA PRESENTARÁ EL PANEL DE MANDOS BLOQUEADO, ESTO OCURRIRÁ SIEMPRE QUE SE RESTABLEZCA LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DESPUÉS DE UNA DESCONEXIÓN O DE UNA INTERRUPCIÓN DE LA MISMA; EN ESTOS CASOS, ES NECESARIO PRESIONAR EL BOTÓN T 2 PARA DESBLOQUEARLO A PARTIR DE ESE MOMENTO SE PUEDE UTILIZAR EL APARATO



ELECCIÓN Y USO DE LOS QUEMADORES

Son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.

En la zona de mandos (M), los símbolos oo-o indican la posición del quemador correspondiente sobre la encimera.

Los quemadores están dotados de un dispositivo de seguridad contra fugas de gas con termopar. Si la llama del quemador se apagara durante el funcionamiento, se activa el dispositivo de encendido el cual intenta restablecer la llama. Si dicho intento fracasa, antes de los 6 segundos, el flujo de gas al quemador se bloquea y en la pantalla correspondiente al quemador aparece la indicación "F2".

No vuelva a intentar el encendido antes de 1 minuto para permitir que se disipe el gas que se ha escapado y se encuentra cerca del quemador.

En algunos casos, si no se enciende un quemador, puede ser debido al aire que puede encontrarse dentro del conducto de gas. Para facilitar la salida de ese aire, es aconsejable encender uno de los otros quemadores.

PARA ENCENDER LA ENCIMERA

Presione el botón T 1 (general de encendido/apagado):

NOTA: se puede reconocer que la encimera está encendida porque todas las pantallas de los quemadores indican "0" (o "H" centelleante cuando el quemador correspondiente está todavía caliente debido a un funcionamiento precedente).

Presione uno de los botones (+ o -) correspondientes al quemador que se pretende encender.

Presionando el botón +, el quemador se enciende en la posición de seguridad y después de aproximadamente 3 seg. automáticamente comienza a funcionar a la mínima potencia; si se presiona nuevamente el botón +, se puede aumentar la potencia hasta el nivel 9 (máx.).

Presionando el botón -, el quemador se enciende en la posición de seguridad y después de aproximadamente 3 seg. comienza a funcionar en la posición de máximo (nivel de potencia 9) y permanece allí; si se presiona nuevamente el botón -, se puede disminuir la potencia hasta el nivel 1 o apagar el quemador (nivel 0).

PARA APAGAR UN QUEMADOR

Presione simultáneamente los botones + y -

correspondientes al quemador que se desea apagar

O bien

Presione el botón - hasta llegar al nivel 0

O bien

Presione el botón T 1 (se apagan todos los quemadores aún cuando está activado el bloqueo, pantalla D 1 encendida)

PARA SELECCIONAR UN TIEMPO DE COCCIÓN

Es posible fijar una duración de funcionamiento para un quemador (la operación es posible en todos los quemadores pero sólo uno a la vez, no se pueden tener más quemadores que funcionan con un tiempo fijado).

El quemador puede estar ya encendido o todavía apagado (puede encenderse después de haber fijado la duración de cocción).

Para seleccionarlo y regularlo:

Presione el botón T3, en las ventanas D 3,4,5 y 6 centellea alternativamente la indicación "t", mientras la ventana D2 visualiza 99. (tiempo máximo que se puede fijar).

Seleccione con + o - el quemador que interesa;

Utilice los botones T 3 y T 4 del temporizador para fijar el tiempo de cocción deseado.

En el quemador "temporizado" aparecerá, como siempre, la indicación de la potencia (que se puede modificar durante el funcionamiento), interrumpida cada 10 seg. aproximadamente por la indicación t; Cuando finaliza el período de funcionamiento, el quemador se apaga y se escucha una señal sonora; El período de funcionamiento con temporizador se puede fijar entre 0 y 99 minutos.

Para excluir la función temporizador antes de que se cumpla el tiempo, utilice el botón – (T 3) hasta llegar a 0 o presione simultáneamente los botones + y – (T 3 y T 4)

NOTAS ADICIONALES

Si no se produce el encendido o se apaga un quemador, después de haber intentado volver a encenderlo en forma automática (durante un tiempo máximo de 6 seg.), en la pantalla de dicho quemador centellea la indicación **F2** (indicación de error)

Con la encimera encendida pero con los quemadores apagados, si después de 1 minuto no se utiliza el panel de mandos, el aparato emite una señal sonora y bloquea dicho panel de mandos (se enciende la pantalla D 1); después de pasado otro minuto se produce una nueva señal sonora y la encimera se apaga definitivamente manteniendo el panel de mandos bloqueado.

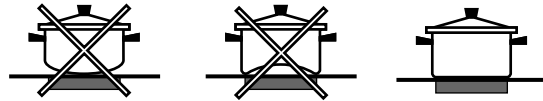
De todos modos, en cada tipo de funcionamiento (apagada, encimera encendida y quemadores apagados o encimera y quemadores encendidos) después de 1 minuto de inoperatividad sobre el panel de mandos, el mismo se bloquea.

Después de una hora de funcionamiento sin que se produzca ninguna regulación de un quemador, el mismo se apaga.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, se aconseja utilizar sólo ollas de un diámetro adecuado para el quemador utilizado evitando que la llama sobresalga del fondo de la misma (ver la tabla siguiente).

Además, cuando un líquido comienza a hervir, se aconseja reducir la llama al tamaño necesario para mantener la ebullición.

Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente: En los quemadores se pueden utilizar todos los tipos de cacerolas cuyos bordes no sobresalgan del perímetro de la encimera. Lo importante es que el fondo sea completamente plano.



Después que se ha apagado un quemador, en la pantalla correspondiente aparece la indicación "H" centelleante que indica que dicho quemador está todavía caliente.

Si se apaga la encimera (botón T 1), la indicación pasa de centelleante a fija hasta el enfriamiento completo.

Cuando el aparato no está funcionando, controle que esté apagado (pantallas de los quemadores apagadas o que indican "H" cuando un quemador todavía está caliente).

Se aconseja, además, cerrar la llave principal del tubo de alimentación de gas.

QUEMADOR	Ø Diámetro de las ollas (cm)
A. Auxiliar	6 - 14
B. Semi-rápido	15 - 22
C. Rápido	18 - 26

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- Este aparato se refiere a un aparato para empotrar de:
 - Categoría II 2H3+ : todos los modelos
 - Clase 1: todos los modelos con un borde de una altura mayor que 88 mm. (ver la fig. 2 detalle H3).
 - Clase 3: todos los modelos con un borde de una altura menor que 88 mm (ver la fig. 2 detalles H1 y H2) .
- Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".
- Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "0".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- Evite que los niños o personas incapaces estén en contacto con la zona de cocción de vidriocerámica (si existe) durante o inmediatamente después del funcionamiento, debido a

que la misma permanece caliente durante media hora, como mínimo, después que se ha apagado;

- Si la superficie de vidriocerámica se rompe, es necesario llamar a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- Si la zona de vidriocerámica se rompe, es oportuno desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajarse (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. En estos casos, o si se producen fisuras en la masilla impermeable, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación y llame a un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- Controle que los niños no jueguen con el aparato.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por niños o sin la debida experiencia y conocimientos, salvo que estén controlados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.
- El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes. Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.
- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Anomalías y soluciones

ES

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

Anomalías

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

La llama no permanece encendida en los modelos con dispositivo de seguridad.

El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

Los recipientes no permanecen estables.

Si aún cuando se han realizado todos los controles, la encimera no funciona y el inconveniente detectado persiste, llame al Centro de Asistencia Técnica. Comunique:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

! No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos no originales.

Posibles causas / Solución:

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo no es correcta.

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.



Italiano, 1



English, 16



Français, 31



Español, 46



Português, 61

B 40 L EC...

Índice

Instalação, 62-67

Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa de identificação
Características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho, 68

Vista de conjunto

Início e utilização, 70-72

Conselhos práticos para utilizar os queimadores

Precauções e conselhos, 73

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 74

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás

Anomalias e soluções, 75



Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

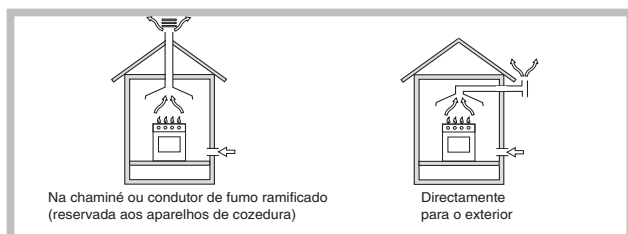
! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas trabalho em vigor.



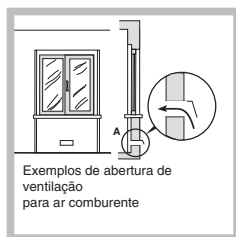
Precisam ser observados os seguintes requisitos:

- Na cozinha deve haver um sistema de descarga do fumo da combustão para fora, realizado mediante um exaustor ou mediante ventilador eléctrico que entre automaticamente em

funcionamento todas as vezes que o aparelho for aceso.

- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. A vazão de ar necessária para a combustão não deve ser inferior a 2 m³ p/ h por kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado trazendo ar directamente de fora do edifício mediante uma conduta de pelo menos 100 cm² de diâmetro útil e de maneira que não possa ser acidentalmente tapada.



Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

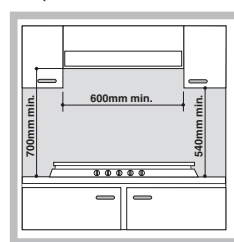
- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis ao lado, de altura superior à do plano de trabalho, devem ser situados pelo menos a 140 mm da beira do mesmo plano.

- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos



próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 700 mm.

- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 540 mm (veja a figura).

Se o plano de cozedura for

instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (veja a figura).

Instalação

É necessário pegar as oportunas precauções para garantir uma instalação que corresponda às normas de segurança e saúde no trabalho em vigor para a ligação eléctrica e de gás. Para um bom funcionamento e uma utilização segura dos planos de cozedura instalados num móvel, é preciso respeitar as distâncias mínimas indicadas na fig. 1. Além disso, as superfícies adjacentes e o painel traseiro precisam ter capacidade para resistir a uma alta temperatura de 65°C.

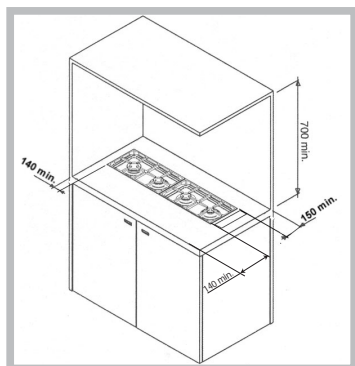


Fig. 1

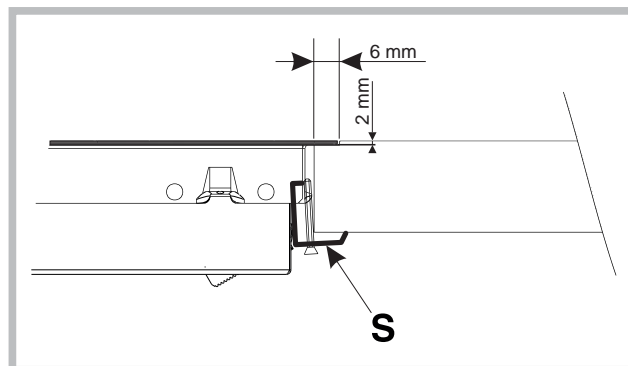


fig.3

Fixação no móvel

Existem três diferentes famílias de aparelhos em relação à tipologia de instalação:

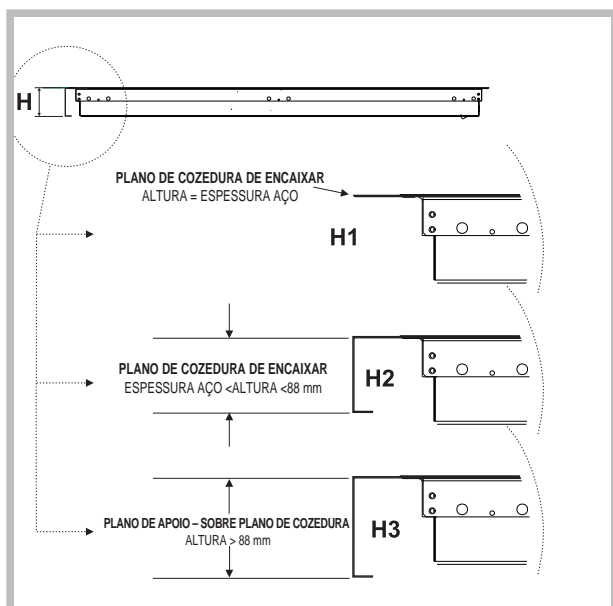


Fig.2

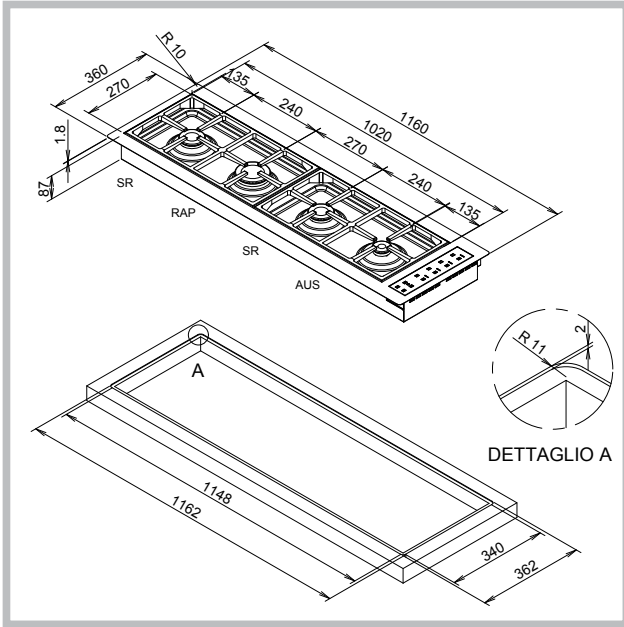
1- Planos de encaixar (Classe 3) do tipo nivelado (veja a figura 2 detalhe H1); neste caso, é necessário prever para a instalação uma abertura no top com as mesmas dimensões do perímetro do plano, com 10 mm a menos por lado horizontal e de 6 mm por lado vertical, de forma a garantir 10 mm de apoio sobre o lado horizontal e 6 mm sobre o lado vertical no top (Fig. 4a-4b); para obter o encaixe nivelado será necessário obter um ulterior abaixamento no mesmo perímetro de apoio em modo de consentir o posicionamento tanto do bordo do plano quanto da guarnição colocada abaixo do mesmo.

Antes de prender ao top, posicione a guarnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano como indicado na figura 5. Para fixar os planos ao móvel são previstos alguns esquadros que devem ser montados como ilustrado no detalhe **S** (fig. 3).

- 2-** Planos de encaixar (Classe 3) com bordo inferior aos 88 mm (veja a figura 2 detalhe H2); para a instalação, no eventual top colocado abaixo do plano, será necessário efectuar uma abertura suficientemente grande para posicionar toda a caixa inferior do plano de cozedura, com o cuidado de deixar entre a caixa e o top de madeira ao menos 1 cm de folga em todo o perímetro (a parte abaixo da caixa pode estar também em contacto). Para a fixação dos aparelhos veja as instruções do ponto 1 ou o eventual folheto de instruções adicional no caso de aplicações especiais.
- 3-** Planos de apoio (Classe 1) com bordo superior a 88 mm (veja a figura 2 detalhe H3); neste caso a caixa inferior do plano não passa por cima do bordo do próprio plano; também no caso de apoio sobre um top, será suficiente prever os eventuais furos para a passagem do tubo de alimentação do gás e do cabo eléctrico.

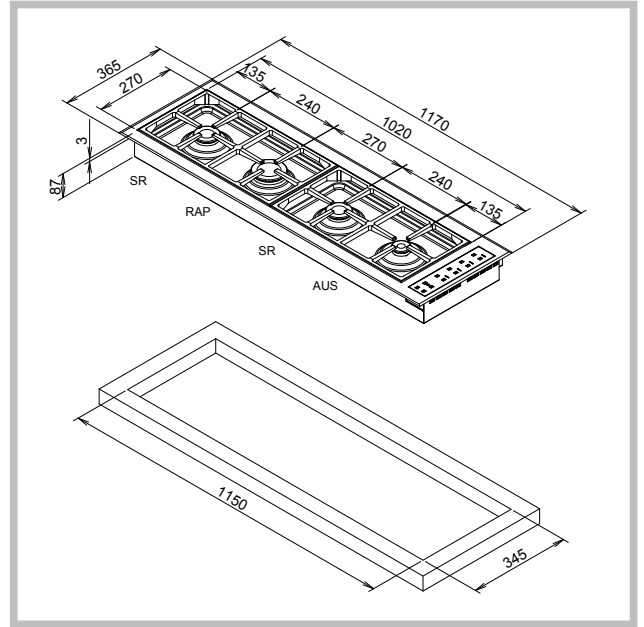
Obs.: No caso de instalação acima de um forno, debaixo do plano deve ser previsto um painel de madeira como isolador, posicionado com uma distância mínima de 20 mm do invólucro do plano.

A fixação do aparelho aos móveis deverá ser realizada através dos específicos dispositivos de fixação (fornecidos com o produto) diferentes conforme o tipo de instalação e a forma do aparelho.



Encaixe B 40 L EC F

Fig.4a



Encaixe B 40 L EC.1 SF

Fig.4b

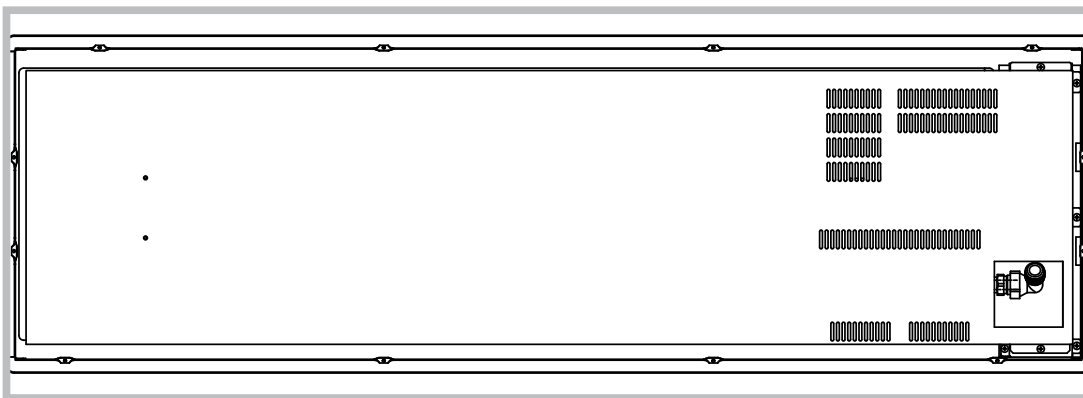


Fig.5

Ligação eléctrica

É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO À TERRA DO APARELHO.

Os planos são predispostos para o funcionamento com corrente alternada na tensão e frequência de alimentação indicadas na placa de identificação (situada atrás ou no final do livrete de instruções).

Certifique-se que o valor local da tensão de alimentação seja o mesmo do indicado na placa.

Ligação do cabo de alimentação eléctrico à rede

Se desejar uma ligação directa à rede é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor onipolar com abertura mínima de 3 mm entre os contactos, na dimensão para a carga e em conformidade com as normas em vigor.

O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo interruptor.

O cabo de alimentação deve estar posicionado de modo que não chegue, em nenhum ponto, a uma temperatura superior de 50 °C à ambiente.

No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Não utilize reduções, adaptadores nem derivações, porque os mesmos poderão provocar aquecimentos ou queimaduras.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga aparelho (veja a placa de identificação) ;
- a instalação de alimentação seja equipada com uma eficiente ligação à terra em conformidade com as normas e as orientações das leis em vigor;
- seja fácil o acesso à ficha eléctrica ou ao interruptor onipolar depois de ter instalado o plano.

EXIMIMO-NOS DE TODAS AS RESPONSABILIDADES SE AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES NÃO FOREM RESPEITADAS.

Troca do cabo

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

Utilize um cabo de borracha do tipo H05RR-F (ou H05VV-F nas versões não .../CS) com uma secção 3 x 0,75 mm².

O condutor amarelo-verde precisa ser mais comprido de 2 ou 3 cm dos demais condutores.

Ligação do gás

• A ligação do aparelho aos tubos ou ao cilindro de gás deve ser efectuada em conformidade com o estabelecido pelas normas em vigor, e somente depois de ter se certificado se o aparelho está regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado.

• Este aparelho é predisposto para funcionar com o gás indicado na etiqueta situada no próprio plano. No caso do gás fornecido não corresponder ao para qual o aparelho é predisposto, proceda à troca dos correspondentes bicos (fornecidos) , para tanto consulte o parágrafo “Adaptação aos diversos tipos de gás”.

• Para um funcionamento seguro, para uma adequada utilização da energia e maior duração do aparelho, certifique-se que a pressão de alimentação corresponda aos valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e bicos”, senão instale no tubo de entrada um apropriado regulador de pressão em conformidade com a norma em vigor.

• Efectue a ligação de maneira que não provoque solicitações de nenhum género ao aparelho. Ligue à união orientável (de rosca ½” G macho), situada do lado traseiro direito do aparelho (fig. 6), mediante um tubo rígido de metal e com uniões em conformidade com a norma em vigor, ou então mediante um tubo flexível de metal de parede contínua em conformidade com a norma em vigor, cuja máxima extensão não deve superar os 2000 mm.

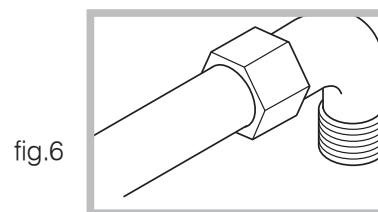


fig.6

Se for preciso girar a união, será absolutamente necessário trocar a guarnição de retenção (fornecida com o aparelho).

Depois de terminada a instalação, certifique-se que a retenção do circuito de gás, das conexões internas e das torneiras seja perfeita, mediante uma solução de sabão (nunca use chamas).

Certifique-se também que o tubo de ligação não possa entrar em contacto com componentes móveis capazes de danificá-lo ou esmagá-lo.

Certifique-se que o condutor de gás natural seja suficiente para alimentar o aparelho quando todos os queimadores estiverem a funcionar.

Importante: Para efectuar a ligação com gás líquido (em cilindros), interponha um regulador de pressão em conformidade com a norma em vigor.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte de cima do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

- tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar;
- desenrosque os bicos (fig. 7), mediante uma chave de tubo de 7 mm e troque-os por apropriados ao novo tipo de gás (veja a tabela 1 “Características dos queimadores e bicos”).

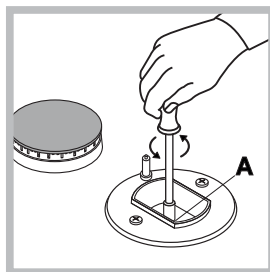


fig.7

Após ter substituído os bicos é necessário modificar o ajuste do plano, agindo no painel de comandos da seguinte maneira:

Com o plano desligado, carregue no botão T1 para acender.

Carregue no botão de bloqueio T2 (acende-se D1).

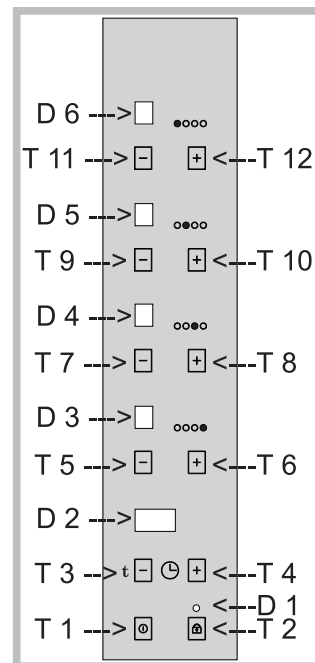
Carregue simultaneamente nos botões T2, T7 e T11 e mantenha-os pressionados até que apareça um valor numérico no visor D2.

Neste ponto, com o plano regulado em metano G20 20 mbar, o visor indica 01; para converter o plano ao funcionamento com G30 29 mbar, carregar uma vez no botão T4, para fazer aparecer no visor D2 o valor 02. O plano consente duas regulações: 01 e 02, respectivamente correspondentes a G20 20mbar e G30 29mbar

Para salvar a nova configuração, carregue novamente contemporaneamente nos botões T2, T7 e T11 (mantenha-os pressionados por alguns segundos até a saída da função, aprox. 5 seg.); o plano estará desligado com o teclado bloqueado; carregue no botão T2 de desbloqueio para poder utilizá-lo.

Observação: se em fase de conversão do gás não se actuar no teclado por mais de 1 minuto, o aparelho sairá da função automaticamente, sem salvar a nova configuração.

No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram dentro dos kits dos bicos ou nos nossos centros de assistência técnica.



Regulação dos mínimos (Somente para gás G20)

Com o plano desligado, carregue no botão T1 para acender.

Carregue no botão de bloqueio T2 (acende-se D1).

Carregue simultaneamente nos botões T2, T5 e T9 e mantenha-os pressionados até que apareça um valor numérico 01 no visor D2; além disto, nos visores D3, 4, 5 e 6 aparecerá um valor numérico que indica o nível de mínimo configurado; este nível vai de 9. (o ponto corresponde à indicação em negativo, tipo -9) a 9: são portanto seleccionáveis 19 níveis de mínimo.

Carregue no botão + ou - relativo ao queimador interessado; desta forma, o queimador acende-se antes no máx e depois vai ao mínimo no valor de programação indicado naquele momento pelo visor de referência do queimador.

Actue sempre nos botões + ou - do queimador de referência, para aumentar ou diminuir o nível de mínimo; se o mínimo for muito baixo, tanto que o queimador apaga-se, ou que o termopar não percebe a presença da chama, o queimador funciona por alguns segundos no máximo da potência e depois volta ao mínimo; repete este processo até que o nível de mínimo não seja suficientemente alto. Para salvar a configuração de mínimo no queimador, assim que for efectuada a regulação, carregue contemporaneamente nos botões + e - do mesmo; sem esta operação, a nova configuração não será salva. Uma vez terminadas as operações de regulação dos vários queimadores, para sair da função, carregue contemporaneamente nos botões T2, T5 e T9 (neste caso é necessário carregar um pouco antes no botão T2 e depois nos outros dois); manter pressionados os botões por aproximadamente 5 segundos, até que o plano volte a ficar desligado com teclado bloqueado.

Para utilizar o plano, desbloquear o teclado carregando no botão T2.




Observação: se em fase de regulação dos mínimos não se actuar no teclado por mais de 1 minuto, o aparelho sairá da função automaticamente.

DESCRIÇÃO DOS TEMPOS DE SEGURANÇA PARA CADA QUEIMADOR:

- O Tempo de segurança ao apagar (intervalo de tempo entre a extinção da chama e a conseguinte reacção da placa electrónica, ou seja de religação) é inferior aos 10 segundos.
- O tempo de segurança (intervalo de tempo entre a abertura da válvula e o fechamento da mesma no caso em que não seja detectada a chama, coincide com a duração máxima de cintilação) é de 6 seg.

CASOS DE AVARIAS E CONSEQUENTE COMPORTAMENTO DO APARELHO:

- 1 - Quebra do dispositivo de segurança da chama: o queimador não pode ficar aceso portanto está em modalidade de segurança. No visor é sinalizado um sinal de erro.
- 2 - Falta de cintilação: impossível acender o queimador. A placa electrónica bloqueia a alimentação do gás ao próprio queimador após o tempo de segurança.
- 3 - Gripagem da torneira em uma qualquer posição de funcionamento: o queimador perde a possibilidade de modular a chama mas pode ser sempre apagado e colocado em condição de segurança.
- 4 - Gripagem do magnete em posição de aberto: é possível desligar o aparelho.
- 5 - Gripagem do magnete em posição de fechado: não é possível acender o queimador.
- 6 - Qualquer avaria da placa electrónica comporta a impossibilidade de actuar no aparelho.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	tensão 230 V / 50 Hz (vide a placa das características)
  	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/2006 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2004/142/CEE de 30/11/09 Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CE e posteriores modificações.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

QUEIMADOR	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (H.s.*)			Gás líquido				Gás natural		
		Nomin.	Reduz. G20	Reduz. G30/G31	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Vazão * g/h		Bico 1/100 (mm)	Vazão * l/h	
							G30	G31			
C. Rápido	100	3.00	0.7	0.7	39	86	218	214	116	286	
B. Semi-rápido	75	1.65	0.4	0.5	29	64	120	118	96	157	
A. Auxiliar	55	1.0	0.4	0.4	28	50	73	71	71	95	
Pressões de fornecimento							Nominal (mbar) 28-30	Mínima (mbar) 37		Máxima (mbar) 20	
											17
											25

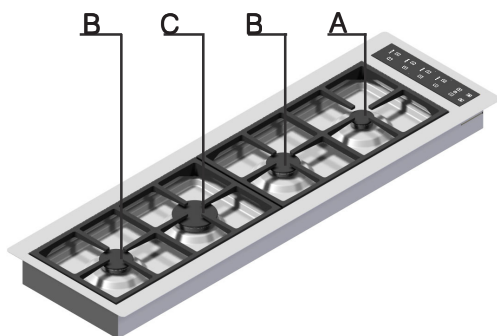
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

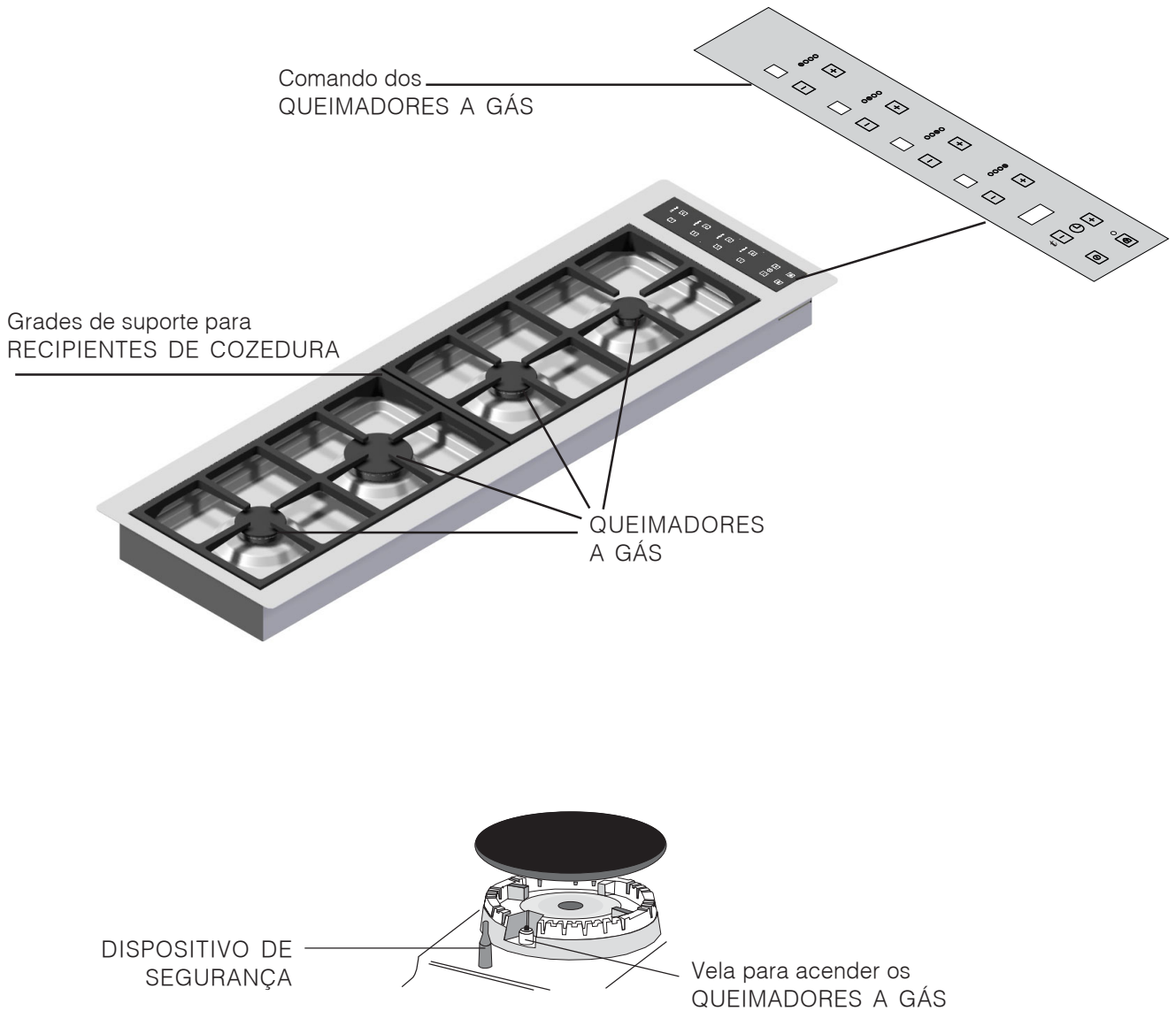


B 40 L EC

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

PT



- OS QUEIMADORES são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Comando dos QUEIMADORES A GÁS para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os QUEIMADORES A GÁS permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- DISPOSITIVO DE SEGURANÇA no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

Início e utilização

PT

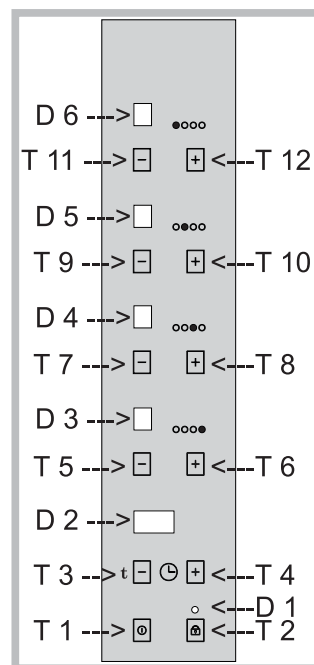
LEGENDA DAS TECLAS FUNÇÃO E JANELAS DE VISUALIZAÇÃO.

- T1 = LIGA / DESLIGA
T2 = BLOQUEIO DO TECLADO
T 3 = TECLA – PARA CONFIGURAR O TIMER E SELECIONAR O TIPO DE GÁS
T 4 = TECLA + PARA CONFIGURAR O TIMER E SELECIONAR O TIPO DE GÁS
T 5 = TECLA – PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÁX DA POTÊNCIA E DIMINUIR A POTÊNCIA ATÉ DESLIGAR.
T 6 = TECLA + PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÍN. DA POTÊNCIA E AUMENTO DA POTÊNCIA ATÉ AO MÁX.
T 7 = TECLA – PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÁX DA POTÊNCIA E DIMINUIR A POTÊNCIA ATÉ DESLIGAR.
T 8 = TECLA + PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÍN. DA POTÊNCIA E AUMENTO DA POTÊNCIA ATÉ AO MÁX.
T 9 = TECLA – PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÁX DA POTÊNCIA E DIMINUIR A POTÊNCIA ATÉ DESLIGAR.
T 10 = TECLA + PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÍN. DA POTÊNCIA E AUMENTO DA POTÊNCIA ATÉ AO MÁX.
T 11 = TECLA – PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÁX DA POTÊNCIA E DIMINUIR A POTÊNCIA ATÉ DESLIGAR.
T 12 = TECLA + PARA LIGAR O QUEIMADOR INDICADO NA GRÁFICA, NO MÍN. DA POTÊNCIA E AUMENTO DA POTÊNCIA ATÉ AO MÁX.
D 1 = INDICADOR DE BLOQUEIO ACTIVO
D 2 = INDICADOR DE TIMER DE FIM DE COZEDURA E TIPO DE GÁS PROGRAMADO
D 3 = INDICADOR DE NÍVEL DE POTÊNCIA (DE 0 A 9 = 10 NÍVEIS DE POTÊNCIA + 0), QUEIMADOR QUENTE (INDICADO COM A LETRA H INTERMITENTE COM QUEIMADOR DESLIGADO E PLANO ACESO, FIXA COM O PLANO DESLIGADO.)

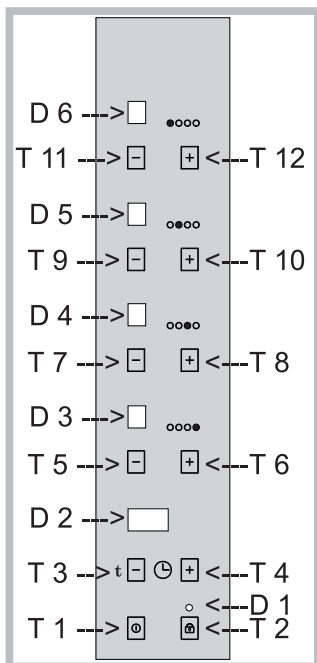
D 4 = INDICADOR DE NÍVEL DE POTÊNCIA (DE 0 A 9 = 10 NÍVEIS DE POTÊNCIA + 0), QUEIMADOR QUENTE (INDICADO COM A LETRA H INTERMITENTE COM QUEIMADOR DESLIGADO E PLANO ACESO, FIXA COM O PLANO DESLIGADO.)

D 5 = INDICADOR DE NÍVEL DE POTÊNCIA (DE 0 A 9 = 10 NÍVEIS DE POTÊNCIA + 0), QUEIMADOR QUENTE (INDICADO COM A LETRA H INTERMITENTE COM QUEIMADOR DESLIGADO E PLANO ACESO, FIXA COM O PLANO DESLIGADO.)

D 6 = INDICADOR DE NÍVEL DE POTÊNCIA (DE 0 A 9 = 10 NÍVEIS DE POTÊNCIA + 0), QUEIMADOR QUENTE (INDICADO COM A LETRA H INTERMITENTE COM QUEIMADOR DESLIGADO E PLANO ACESO, FIXA COM O PLANO DESLIGADO.)



NA PRIMEIRA LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA, O PLANO SE APRESENTARÁ EM ESTADO DE TECLADO BLOQUEADO, COMO TAMBÉM CADA VEZ QUE HOUVER UM RESTABELECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA APÓS DESLIGAÇÃO OU BLACKOUT; SERÁ NECESSÁRIO PORTANTO CARREGAR NA TECLA T2 PARA DESBLOQUEAR. NESTE PONTO SERÁ POSSÍVEL UTILIZAR O APARELHO.



ESCOLHA E USO DOS QUEIMADORES

São de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.

Na zona dos comandos (M), os símbolos oo-o indicam a posição do respectivo queimador no plano.

Os queimadores são equipados com dispositivos de segurança contra vazamentos de gás com termopar. Se a chama do queimador se apagar durante o funcionamento, activa-se o dispositivo de ligação que tentará restabelecer a chama. Se falhar, após menos de 6 segundos, o fluxo de gás ao queimador será bloqueado e no visor correspondente ao queimador aparecerá a indicação “F2”.

Não procure ligar novamente por ao menos 1 minuto, de modo que o gás que saiu e ainda está presente perto do queimador possa dissipar-se.

Em alguns casos, o fato de que um queimador não se acende pode ser devido a uma eventual presença de ar dentro do tubo do gás. Para facilitar a eliminação deste ar, recomenda-se activar um dos outros queimadores.

PARA LIGAR O PLANO

Carregue no botão T1 (geral para ligar / desligar):

Observação: o estado de plano ligado será reconhecível pelo fato de que todos os visores dos queimadores indicam “0” (ou então uma “H” intermitente no caso em que o respectivo queimador esteja quente devido a um funcionamento precedente).

Carregue numa das teclas (+ ou -) correspondentes ao queimador que se deseja ligar.

Ao carregar na tecla +, o queimador liga-se na posição de segurança e após aproximadamente 3 seg. coloca-se automaticamente na potência mínima; daqui em diante, continuando a carregar na tecla +, pode-se aumentar a potência até ao nível 9 (máx.).

Ao carregar na tecla -, o queimador liga-se na posição de segurança e após aproximadamente 3 seg. coloca-se na posição máx (nível de potência 9) e aí permanece; daqui em diante, continuando a carregar na tecla -, pode-se diminuir a potência até ao nível 1 ou desligar o queimador (nível 0).

PARA DESLIGAR UM QUEIMADOR

Carregue contemporaneamente nas teclas + e - relativas ao queimador que deseja desligar.

Ou então

Carregue na tecla - até ao nível 0

Ou então

Carregue na tecla T1 (desligam-se todos os queimadores, mesmo se está activo o bloqueio, janela D1 acesa).

PARA PROGRAMAR UM TEMPO DE COZEDURA

É possível programar a duração de funcionamento para 1 queimador (a operação é possível em todos os queimadores, mas apenas um de cada vez, não é possível ter mais de um queimador funcionando com tempo programado).

O queimador pode já estar aceso ou ainda desligado (pode-se ligar após ter programado a duração da cozedura).

Para seleccioná-lo e programá-lo:

Carregue na tecla T3, os indicadores D 3, 4, 5 e 6 piscam alternativamente com a indicação “t”, enquanto o indicador D2 visualiza 99 (tempo máximo programável).

Seleccionar com + ou - o queimador interessado; Actuar nas teclas T3 e T4 do timer para configurar o tempo de cozedura desejado.

No queimador “temporizado” aparecerá como sempre a indicação da potência (de qualquer forma, pode ser modificada durante o funcionamento), intervalada a cada 10 segundos pela indicação t;

No fim do período de funcionamento, o queimador desliga-se e ouve-se um sinal acústico;

O período de funcionamento com timer pode ser configurado de 0 a 99 minutos.

Para excluir a função de timer antes do fim do tempo, actue na tecla – (T3) até chegar ao 0, ou carregue contemporaneamente nas teclas + e – (T3 e T4).

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

No caso em que um queimador não se liga ou se desliga, após ter tentado o acendimento automática (por um tempo máximo de 6 segundos), no visor do próprio queimador irá piscar a indicação **F2** (indicação de erro).

Com o plano na função de ON, queimadores desligados, se após 1 minuto não se actuar no teclado, o aparelho emitirá um sinal acústico e irá bloquear o teclado (acende-se o visor D1); após outro minuto, ouve-se um novo sinal acústico e o plano irá desligar-se definitivamente mantendo o teclado bloqueado.

De qualquer forma, em qualquer estado de funcionamento (desligado, plano ligado e queimadores desligados, ou plano e queimadores acesos), depois de 1 minuto de inactividade no teclado o mesmo irá bloquear-se.

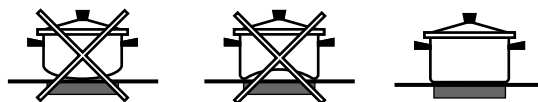
Após uma hora de funcionamento sem alguma regulação em um único queimador, o mesmo irá desligar-se.

Para obter o máximo rendimento dos queimadores é aconselhável utilizar somente panelas de diâmetro adequado ao queimador utilizado, e evitar que a chama ultrapasse o fundo da panela (veja a seguinte tabela).

Além disso, quando um líquido começar a ferver, é aconselhável abaixar a chama o necessário para manter a fervura.

Queimador	Ø Diâmetro das panelas (cm)
A. Auxiliar	6 - 14
B. Semi-rápido	15 - 22
C. Rápido	18 - 26

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte: sobre os queimadores podem ser utilizados todos os tipos de panelas cujas bordas não saiam do perímetro do plano. O importante é o fundo ser perfeitamente chato.



Quando um queimador desliga-se, no respectivo visor aparecerá a indicação "H" intermitente, a indicar que o queimador ainda está quente. Se desligar o plano (tecla T1) a indicação de intermitente passará a fixa, até o completo arrefecimento.

Quando o aparelho não estiver a funcionar, controle que esteja desligado (visores dos queimadores desligados ou indicando a letra "H" no caso em que o queimador ainda estiver quente).

Além disso, é aconselhável fechar a torneira principal do condutor de alimentação do gás.

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de:
 - Categoria II 2H3+ : todos os modelos
 - Classe 1: todos os modelos com altura do bordo superior a 88 mm (veja a fig.2 detalhe H3).
 - Classe 3: todos os modelos com altura do bordo inferior a 88 mm (veja a fig.2 detalhes H1e H2) .
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Certifique-se que na instalação dos mesmos sejam obedecidos os requisitos do parágrafo relativo ao "Posicionamento".
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Certifique-se sempre que os botões estejam na posição "0" quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Certifique-se que as pegadas das painéis fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não utilize painéis instáveis ou deformados.

- Tratando-se de fontes de perigo, evite que as crianças e incapazes entrem em contacto com a zona de cozedura de vitrocerâmica (se presente), durante e logo após o funcionamento, visto que continua quente por ao menos meia hora após ter sido desligada.
- É preciso dirigir-se aos centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante no caso de quebra da superfície de vitrocerâmica.
- É oportuno desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica no caso de quebra da zona de vitrocerâmica;
- Elimine os líquidos que houver na tampa antes de abri-la
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, ou no caso de fendas no produto de vedação, desligar imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contactar o centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Para uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode ser necessária ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo mediante o aumento da potência de aspiração mecânica, se houver.
- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
 - A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
- Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente.
- Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

Anomalias

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Possíveis causas / Solução:

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

Os recipientes são instáveis.

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente observado ainda permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

PT