

**Insieme al piano di cottura è fornito questo documento diviso in due parti:**

- le **istruzioni** per l'uso quotidiano del vostro apparecchio. Questo libretto vi permetterà di scoprirne tutti i vantaggi e di trarre il massimo profitto. Leggetelo attentamente prima di servirvi del vostro piano di cottura e non esitate a consultarlo il più spesso possibile.*
- la **parte tecnica** che contiene tutte le raccomandazioni per procedere all'installazione in conformità alle norme di legge.*

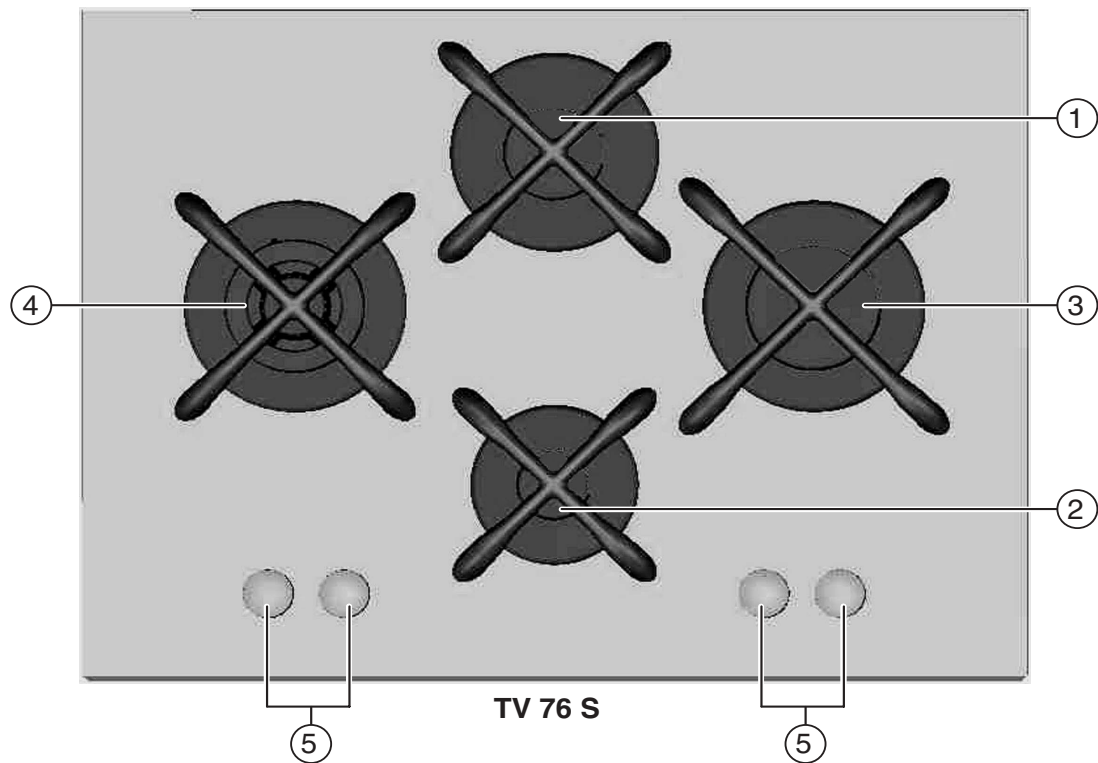
**L'allacciamento all'impianto elettrico e del gas** deve essere effettuato da un **tecnico qualificato**, l'unico a poter applicare la legislazione in vigore.

Queste operazioni di installazione, per quanto siano semplici, sono delicate ed essenziali per ricavare il massimo rendimento dal vostro piano di cottura.

**Questo documento deve essere conservato dall'utilizzatore**

*La parte tecnica comporta una tabella da completare qualora si debba adattare l'apparecchio ad un altro tipo di gas: questo permette di identificare senza ambiguità lo stato dell'apparecchio dopo la modifica.*

# Il piano di cottura



I modelli "tutto gas" comprendono:

- (1) - due bruciatori semirapidi 1,90 kW
- (2) - un bruciatore ausiliario 1,00 kW
- (3) - un bruciatore rapido 3,30 kW per **gas naturali**  
3,00 kW per **gas liquidi**
- (4) - un bruciatore tripla-corona 2,50 kW
- (5) - le manopole di comando dei bruciatori

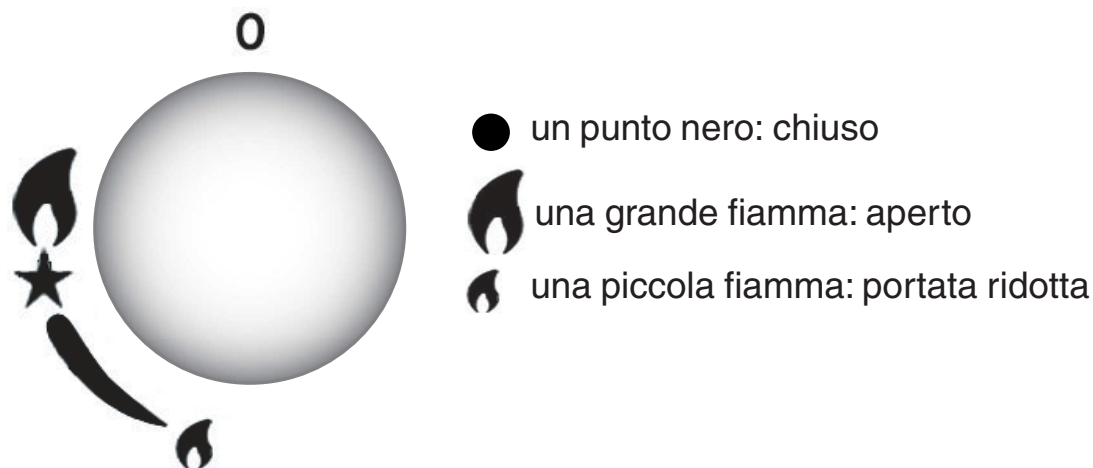
*I pittogrammi serigrafati attorno alle manopole indicano la corrispondenza comando-fuoco.*

# Regolazione dei bruciatori gas

## Regolazione dei bruciatori

La regolazione è progressiva, permette un facile adattamento ai diversi diametri di recipiente e alle intensità di riscaldamento.

La regolazione si esegue premendo e girando in senso antiorario la manopola di comando in modo da portare la tacca della manopola di fronte ai simboli:



## Accensione dei bruciatori provvisti di un dispositivo di sicurezza

L'accensione dei bruciatori del vostro piano è "a una mano". Basta infatti premere la manopola di comando girandola contemporaneamente in senso antiorario: un'emissione di scintille provoca l'accensione del bruciatore. Dopo la fuoriuscita della fiamma, **mantenere una pressione sufficiente** sulla manopola per permettere l'attivazione del dispositivo di sicurezza.

Se la fiamma si spegne accidentalmente durante il funzionamento, entra in funzione il dispositivo di sicurezza: l'erogazione del gas si interrompe automaticamente. Per riaccendere il bruciatore, procedere nuovamente all'accensione come indicato più sopra.

**Nota:** in mancanza di corrente elettrica, è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero girando la manopola e mantenendo una pressione sufficiente come indicato più sopra.

# Consigli per l'uso

## Raccomandazioni importanti

Il piano di cottura deve essere destinato esclusivamente all'uso domestico per il quale è stato studiato. Qualsiasi altro uso (come per esempio per riscaldare una stanza) è pericoloso.

*Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di danni provocati da un uso improprio o errato.*

- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - l'apparecchio deve essere installato all'interno e non deve essere esposto agli agenti atmosferici;
  - **non usate mai** l'apparecchio se siete a piedi scalzi;
  - **non tirate mai il cavo di alimentazione:** per staccarlo, estraete la spina dalla presa di corrente;
  - **non lasciate usare ai bambini** l'apparecchio senza sorveglianza.
- Gli elementi del vostro piano di cottura funzioneranno con una resa massima se vengono mantenuti in **perfetto stato di pulizia**.
- **Non riporre prodotti di pulizia infiammabili nel mobile situato sotto il piano di cottura.**
- Quando l'apparecchio non è in servizio, chiudete il rubinetto di arresto generale che comanda l'apparecchio o la bombola nel caso del gas butano.

**Attenzione: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità si scosse elettriche.**

# Consigli per l'uso

## Recipienti da utilizzare

- **Le griglie di supporto delle pentole** dei piani di cottura tutto gas o misti **non sono previste** per l'uso di **recipienti a base concava o convessa**.
- Tutti i bruciatori - rapido, semirapido o ausiliario - possono ricevere recipienti dal diametro minimo di 120 mm.
- Vi consigliamo tuttavia di utilizzare sempre un **bruciatore appropriato alle dimensioni del recipiente** (vedi tabella) di modo che le fiamme non lambiscano i contorni delle pentole: le fiamme devono scaldare solo il fondo della pentola.
- **Non posate mai pentole instabili o deformate** sui bruciatori e sulle piastre elettriche per evitare qualsiasi rischio di sversamento accidentale.
- Controllate sempre che le manopole siano sulla posizione “●” quando non usate l'apparecchio.
- Non appena un liquido bolle nella pentola, è sufficiente un'intensità di riscaldamento minima per evitare che si riversi fuori dalla pentola.

<b>Bruciatore</b>	<b>∅ Diametro Recipienti (cm)</b>
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

# Pulizia

Prima di ogni operazione disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

**Per una lunga durata del piano è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:**

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- 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;
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide;
- il piano va pulito con prodotti per la pulizia dei vetri. Evitare l'utilizzo di prodotti e pagliette abrasive che possono provocare rigature sul vetro.
- la superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detergente non abrasivo. Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio **CERA Quack**® (non in dotazione) (Fig. A).

Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto, strofinare con un panno umido ed asciugare. Zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati **immediatamente** dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto. In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati (Fig. B);

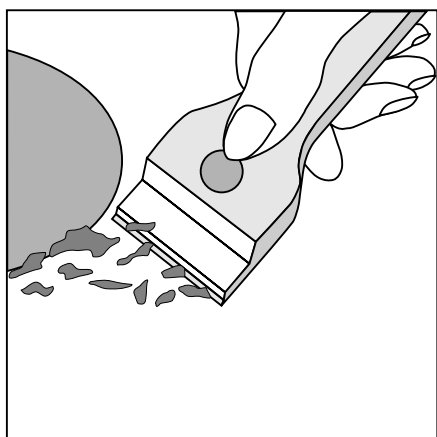


Fig. A

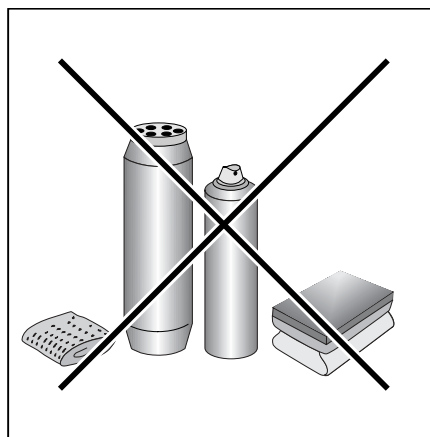


Fig. B

## Ingrassaggio dei rubinetti

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.

**N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

# Installazione dei piani da incasso

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

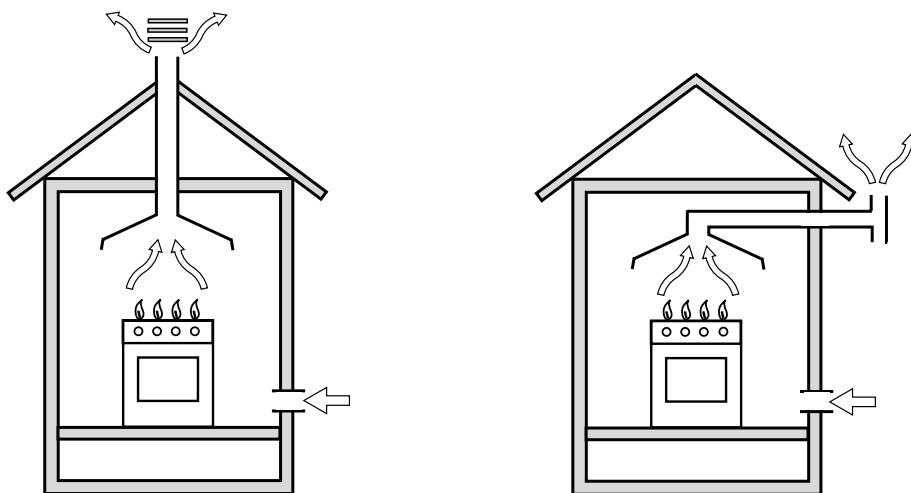
**Importante:** qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il piano elettricamente disinserito.

- Questo libretto riguarda un piano di cottura da incasso di classe 3.

## Posizionamento

**Importante:** questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

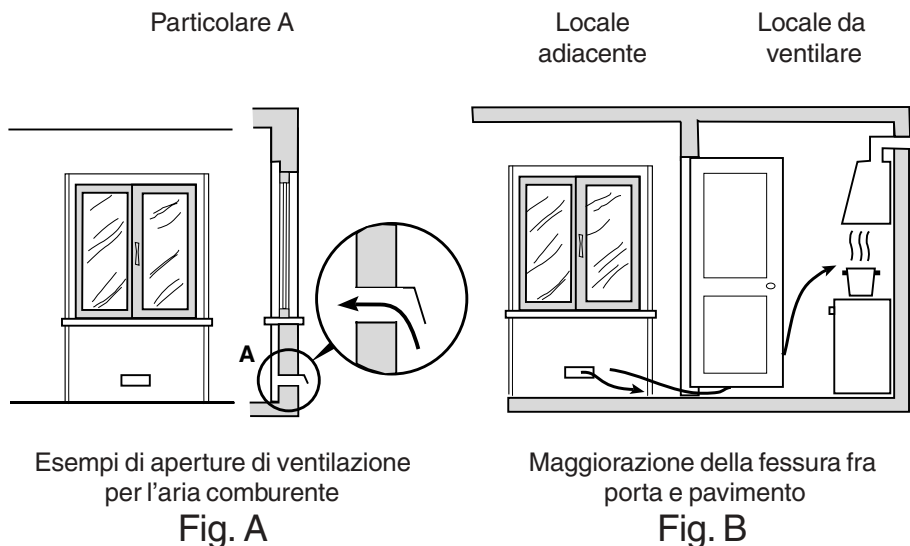
- a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



In camino o in canna fumaria ramificata  
(riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente all'esterno

- b) 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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno  $100 \text{ cm}^2$  di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di  $200 \text{ cm}^2$  (Fig. A). 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 (Fig. B).



Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Fig. A

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

Fig. B

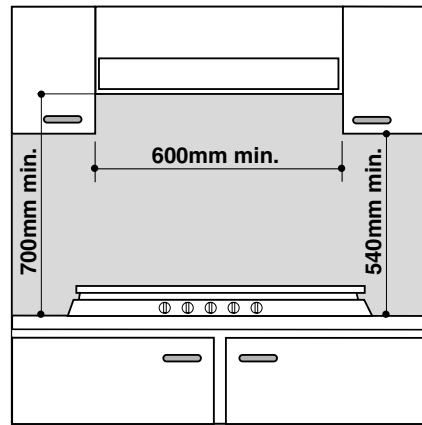
- c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.
- d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano 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.

### Installazione dei piani da incasso

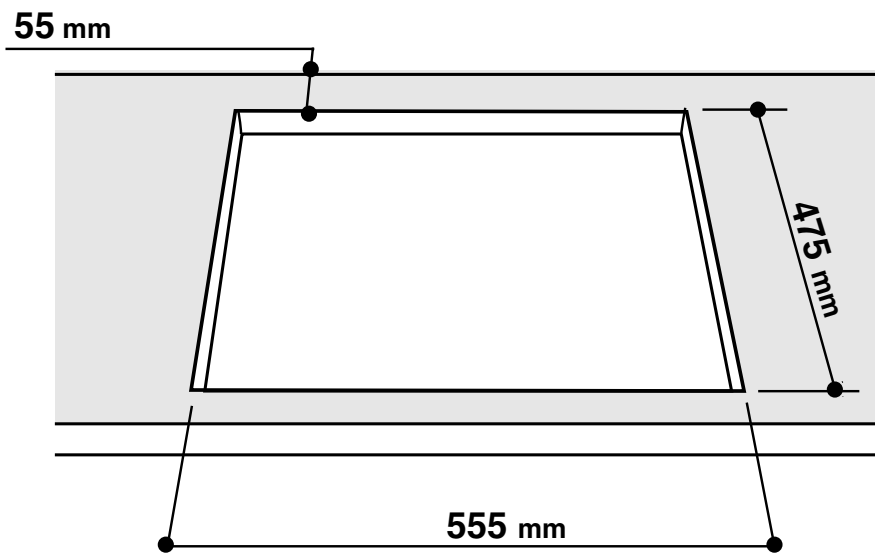
È possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

- a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- c) Nel caso di cappe larghe 600 mm, oltre a rispettare quanto specificato al punto b), è necessario posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 540 mm, tale da consentire l'eventuale installazione del coperchio e la sua corretta manovrabilità, e in ogni caso ad una distanza dal top tale da permettere un'agevole uso delle pentole sull'apparecchio.
- d) Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

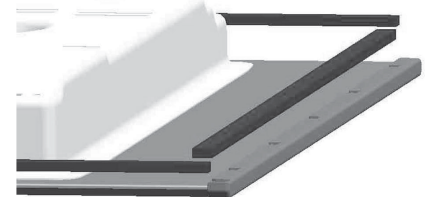
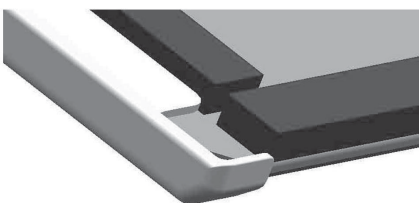
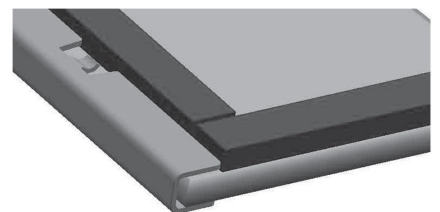
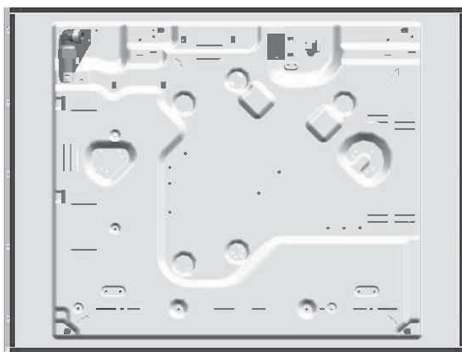
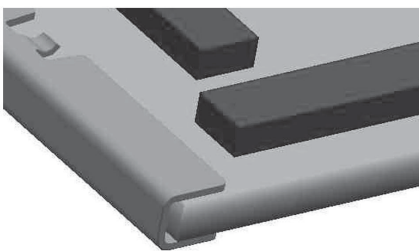




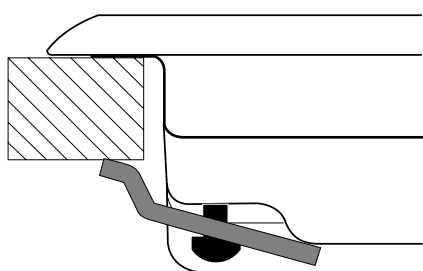
e) Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



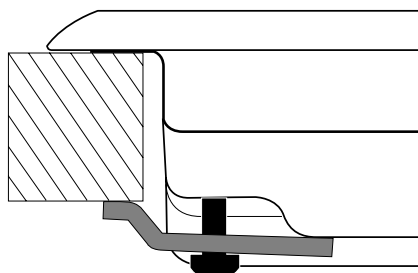
Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.



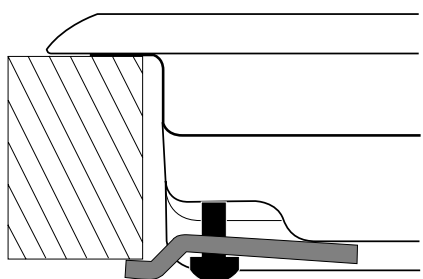
## Schema di fissaggio dei ganci



Posizione gancio per top **H=20mm**

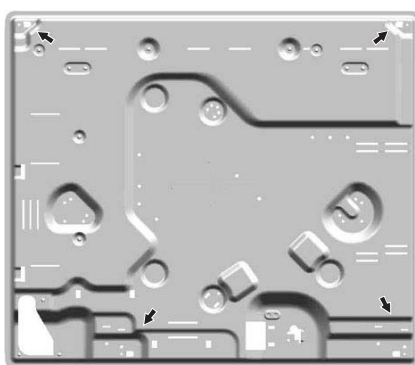


Posizione gancio per top **H=30mm**



Posizione gancio per top **H=40mm**

**Avanti**



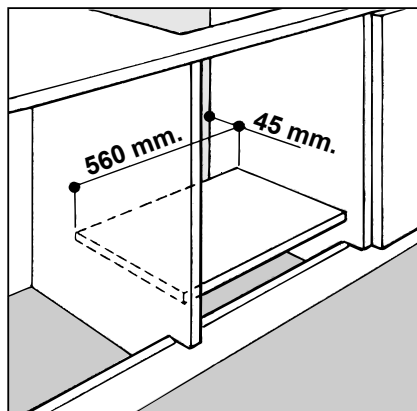
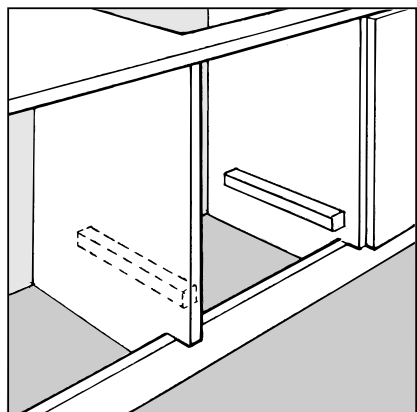
**Dietro**

**N.B:** Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

**f) E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.**

**g)** Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

**Nota:** Nel caso in cui il piano sia installato su di un forno incasso, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura posteriore di almeno 45 x 560 mm.



## **Collegamento gas**

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

**Importante:** per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

### **Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)**

L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

### **Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati**

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

### **Controllo tenuta**

Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

## **Collegamento elettrico**

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

### **Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete**

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra 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.

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;
- la presa o l'interruttore onnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

**N.B:** non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

### **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 inferiore 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, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
- rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
- al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione, secondo UNI-CIG 7430 (regolatori per gas canalizzati).

### **Regolazione aria primaria dei bruciatori**

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

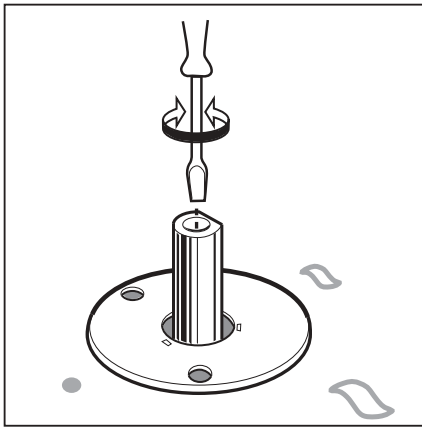
### **Regolazione minimi**

- Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

**N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
- Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.



Modifica	Timbro della stazione tecnica	Data
<i>Incollare qui una delle etichette che si trovano nel sachetto degli iniettori</i>		

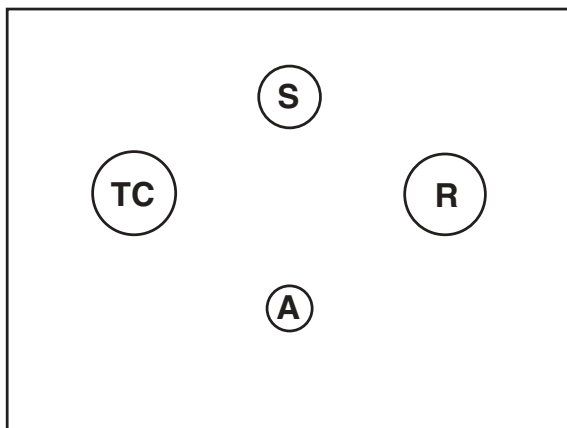


**Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:**

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE

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 dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Disposizione dei bruciatori



TV 76 S

## Tabella degli iniettori

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridot.	Gas liquido					Gas naturale		
			By-Pass 1/100 (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
						***	**			
Rapido (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314
Semi Rapido (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181
Ausiliario (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95
Tripla Corona (TC)	100	1,30	57	2,50	83	182	179	2,50	124	238
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/m<sup>3</sup>

## Ce document est divisé de deux parties:

- le **mode d'emploi** pour l'usage quotidien de votre appareil. Cette partie vous permettra d'en découvrir tous les avantages et d'en profiter au maximum. Lisez-la attentivement avant d'utiliser votre table de cuisson et n'hésitez pas à y avoir recours aussi souvent que possible.
- la **partie technique** avec toutes les recommandations pour une installation conforme aux textes réglementaires.

Les **raccordements électriques et gaz** doivent être faits par un **technicien qualifié** qui seul peut appliquer la législation en vigueur.

Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre plan de cuisson vous rende le meilleur service.

## Ce document est à conserver par l'utilisateur

La partie technique comporte un tableau à compléter pour toute adaptation de l'appareil à un autre type de gaz: ceci permettant d'identifier sans ambiguïté l'état de l'appareil après modification.

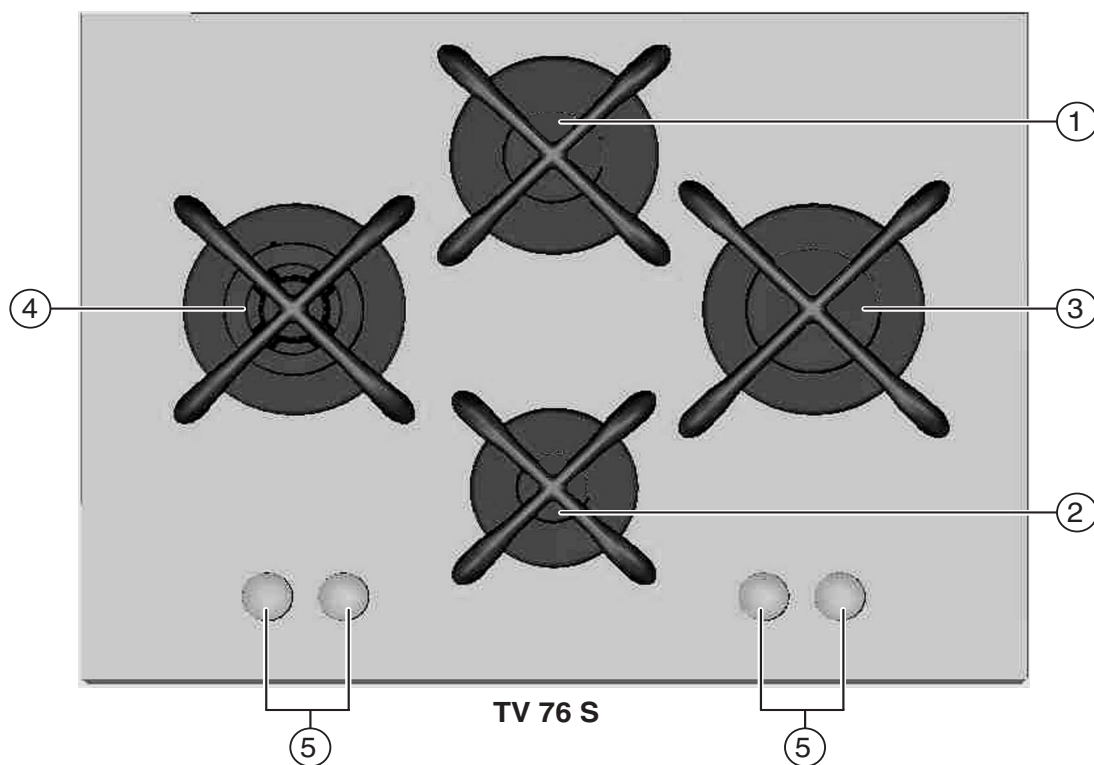


## Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

# La table de cuisson



**Les modèles “tout gaz” comprennent :**

**(1) - deux brûleurs semi-rapides: 1,90 kW**

**(2) - un brûleur auxiliaire: 1,00 kW**

**(3) - un brûleur rapides: 3,30 kW aux gaz natarul  
3,00 kW aux gaz liquidés**

**(4) - un brûleur triple couronne: 2,50 kW**

**(5) - les manettes de commande des brûleurs**

*La sérigraphie autour des manettes indique la correspondance commande-foyer.*



# La table de cuisson

## Réglage des brûleurs “tous gaz”

### Réglage des brûleurs

Le réglage est progressif, il permet une adaptation facile aux différents diamètres de récipient et aux allures de chauffe.

Le réglage s'effectue en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette de commande de façon à amener le repère de la manette face aux symboles:



### Allumage des brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité

L'allumage des brûleurs de votre table est “à une main”. En effet, il suffit d'appuyer tout en tournant la manette de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre: une émission d'étincelles entraîne l'allumage du brûleur. Après apparition de la flamme, **maintenir une pression suffisante** sur la manette pour permettre l'enclenchement de la sécurité.

Si la flamme s'éteint accidentellement en cours de fonctionnement, la sécurité agit : l'arrivée du gaz est automatiquement interrompue. Pour réallumer le brûleur, procéder au réallumage comme indiqué ci-dessus.

**Nota :** en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en tournant la manette et en maintenant une pression suffisante comme ci-dessus.

# Conseils d'utilisation

## Recommandations importantes

**La table de cuisson doit-être exclusivement destinée à l'usage domestique pour lequel elle a été conçue. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est dangereuse.**

***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.***

- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:
  - l'appareil doit être installé à l'intérieur et ne pas être exposé aux agents atmosphériques;
  - **n'utilisez jamais** l'appareil avec les pieds nus;
  - **ne tirez pas le cordon d'alimentation** : pour le débrancher, enlevez la fiche de la prise de courant;
  - **ne laissez pas les enfants** utiliser l'appareil sans surveillance.
- Les éléments de votre plan de cuisson fonctionneront à leur maximum de rendement s'ils sont entretenus dans un **état de propreté parfaite**.
- **Ne pas ranger de produits d'entretien inflammables dans le meuble situé sous la table.**
- Quand l'appareil n'est pas en service, **fermez le robinet d'arrêt** général commandant l'appareil ou le robinet de la bouteille dans le cas du butane.

**FR** France : la table est réglée en usine pour le gaz naturel G 20 (20 mbar).

Si l'appareil est modifié pour l'adapter à un autre type de gaz, faites porter les indications de changement de gaz avec la date et les références de l'organisme qui a procédé à la modification afin d'être en conformité avec les textes réglementaires. Un tableau est prévu à cet effet **dans la partie installation. Deux étiquettes** (situées dans le sachet des injecteurs) comportent les spécifications des injecteurs du nouveau gaz ; ne pas oublier de les coller sur la table et dans la partie technique, page 19.

# Conseils d'utilisation

## Réipients à utiliser

- **Les grilles support casseroles** des tables de cuisson tout gaz ou mixtes **ne sont pas prévues** pour l'utilisation de **réipients à base concave ou convexe**.
- Tous les brûleurs - rapide, semi-rapide ou auxiliaire - peuvent recevoir des réipients d'un diamètre minimum de 120 mm.
- Nous vous conseillons cependant d'utiliser toujours un **brûleur approprié à la dimension des réipients** (voir tableau) de façon que les flammes ne débordent pas sur le pourtour des casseroles c'est uniquement les fonds qu'elles doivent chauffer.
- **Ne déposez pas de casseroles instables ou déformées** sur les brûleurs et sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position "●" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Dès qu'un liquide bout dans une des casseroles, une allure de chauffe réduite suffit et évite ainsi les débordements.

<b>Brûleur</b>	<b>∅ Diamètre réipients (cm)</b>
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14
Triple Couronne (TC)	24 – 26

# Entretien

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

**Pour prolonger la durée de vie de votre table nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:**

- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible;
- pour les tables équipées d'un dispositif d'allumage automatique, procédez à un nettoyage fréquent de la partie terminale des dispositifs d'allumage électronique instantané en vérifiant que les orifices de sortie du gaz ne soient pas bouchés;
- nettoyez les plaques électriques avec un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- le plan de cuisson doit être nettoyé avec un produit pour le nettoyage des verres. N'utilisez en aucun cas des éponges ou produits abrasifs, qui pourraient rayer le verre.
- nettoyez régulièrement la surface de la table en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif. Éliminez tout d'abord tous restes d'aliments et toutes éclaboussures de graisse à l'aide d'un racloir comme par exemple **CERA Quack**® (n'étant pas fourni avec l'appareil) (Fig. A).

Nettoyez la table de cuisson quand elle est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent être **aussitôt** nettoyés quand la zone de cuisson est encore chaude à l'aide d'un racloir. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les produits en atomiseur pour four ou les produits détachants (Fig. B);

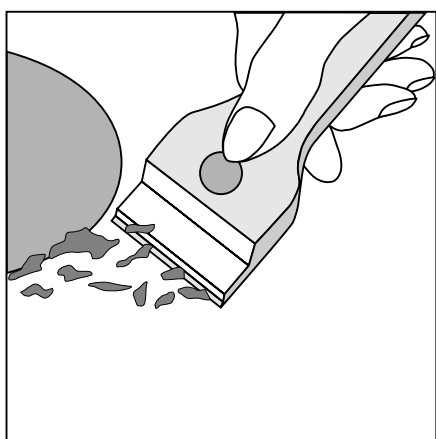


Fig. A

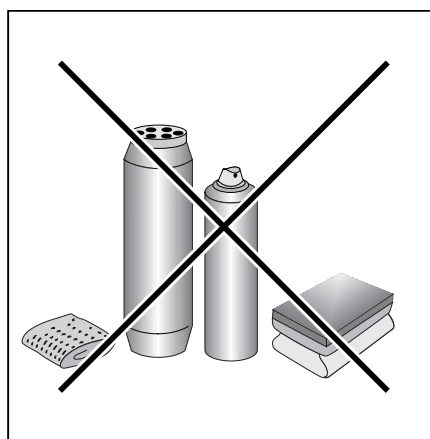


Fig. B

## Graissage des robinets

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

**N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

# Installation des tables à encastrer

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer correctement les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique conformément aux normes en vigueur.

**Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la table de cuisson.**

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

gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;

gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;

gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

**Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.**

- Ce livret concerne une table de cuisson à encastrer classe 3.

## 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 leur 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.

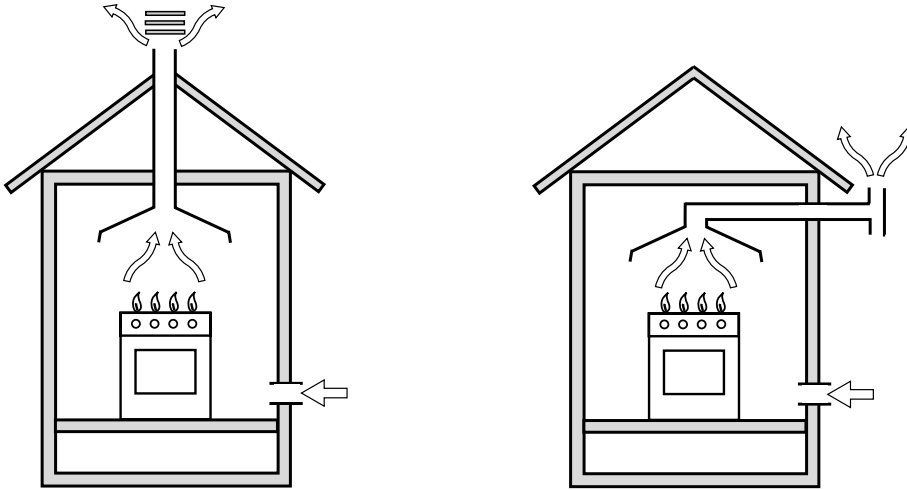
## Positionnement

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.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'externe 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.



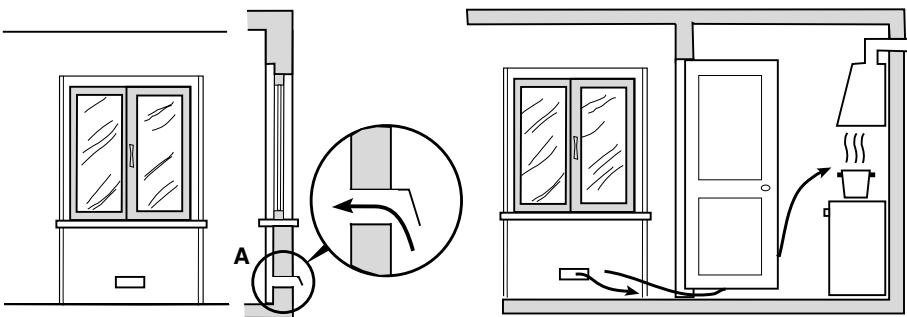
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)      Directement à l'externe

**b)** La pièce doit être équipée d'un système permettant l'apport d'air indispensable à une bonne combustion. La quantité d'air comburant ne doit pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée. Le système peut être du type prélevant directement l'air de l'extérieur de l'immeuble au moyen d'un conduit devant avoir au moins 100 cm<sup>2</sup> de section utile et ne risquant pas d'être accidentellement bouché. Pour les tables de cuisson dépourvues de dispositif de sécurité en cas d'extinction de la flamme, il faut prévoir des ouvertures d'aération agrandies de 100%, le minimum prévu est de toute manière de 200cm<sup>2</sup> (Fig. A). Ou bien du type prélevant indirectement l'air de locaux adjacents équipés d'un conduit d'aération vers l'extérieur comme sus indiqué et qui ne soient pas des parties communes de l'immeuble, des pièces à risque d'incendie ou des chambres à coucher (Fig. B).

Détail A

Local adjacent

Local à ventiler



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

Fig. B

**c)** En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

**d)** (Pour la France et la Belgique)

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bidons de GPL doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de

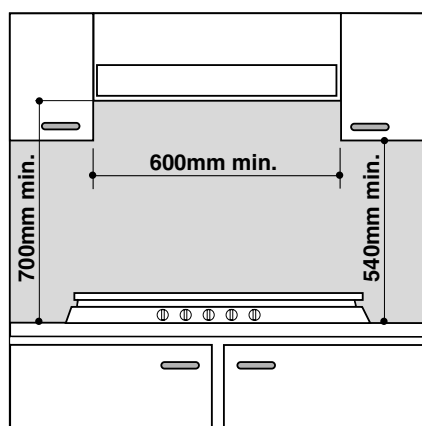
gaz. Les bidons de GPL, qu'ils soient vides ou partiellement pleins, ne devront donc pas être installés ou déposés dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.).

Il est opportun de tenir dans le local, uniquement le bidon que vous êtes en train d'utiliser, placé de façon à ne pas être sujet à l'action directe des sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) pouvant lui faire atteindre des températures dépassant 50°C.

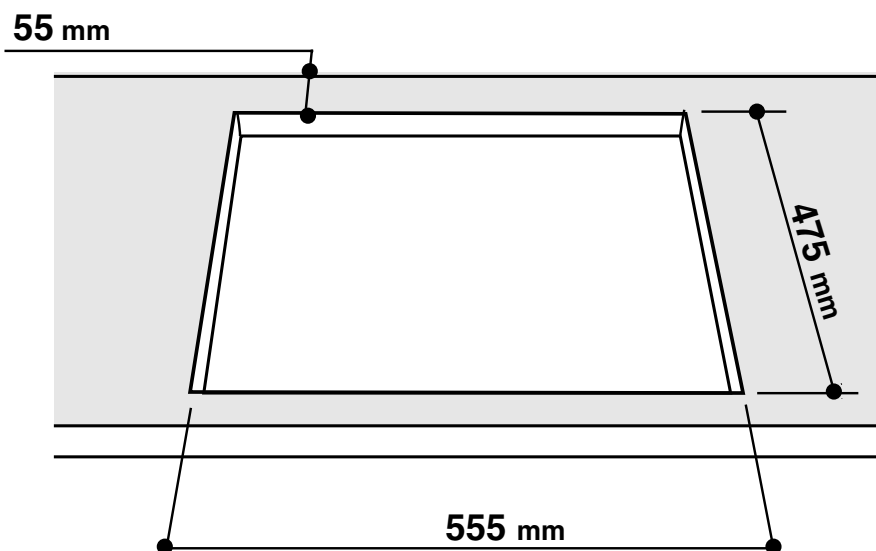
### Installation des tables à encastrer

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte des tables de cuisson:

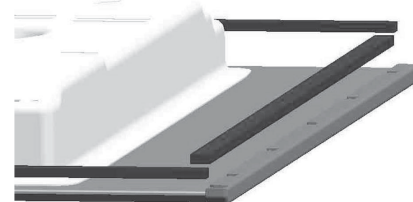
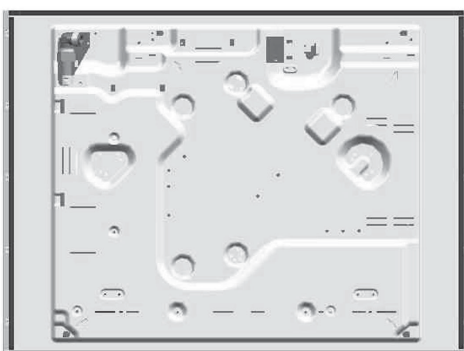
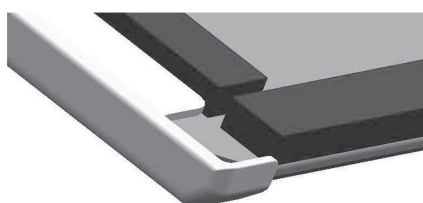
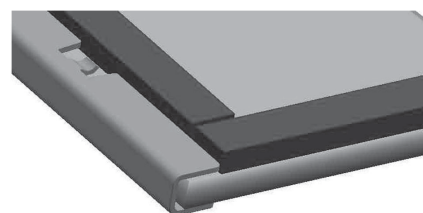
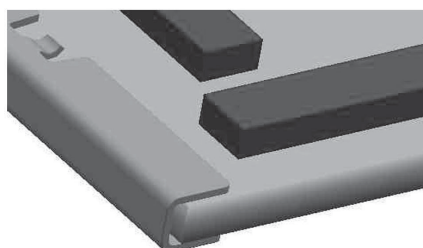
- a) Les meubles adjacents ayant une hauteur dépassant celle du plan de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan.
- b) Les hottes doivent être installées conformément aux indications fournies par les notices d'instructions de ces dernières et en tous cas, à au moins 650 mm de distance.
- c) En cas de hottes ayant une largeur de 600 mm; outre à respecter ce qui est spécifié au point b), il faut positionner les meubles adjacents à la hotte au moins à 540 mm. de hauteur du top, de manière à permettre l'éventuelle installation du couvercle et sa correcte manoeuvrabilité; mais de toutes façons il faut les installer à une distance du top qui permette l'usage des casseroles sur la cuisinière.
- d) Si la table est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan comme indiqué figure.



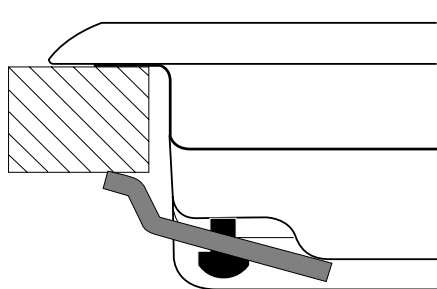
- e) La niche pratiquée dans le meuble devra avoir les dimensions indiquées figure. Des crochets de fixation sont prévus pour fixer le plan sur des dessus de meuble de 20 à 40 mm d'épaisseur. Il est conseillé d'utiliser tous les crochets fournis pour obtenir une bonne fixation de la table.



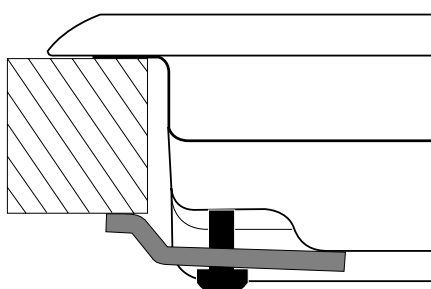
Avant de procéder à la fixation au plan de travail, montez le joint (fourni) le long du périmètre de la table comme illustré.



### Schéma de fixation des crochets



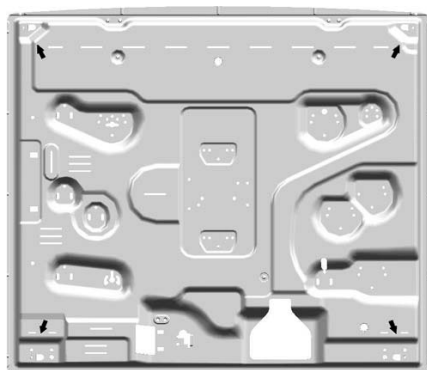
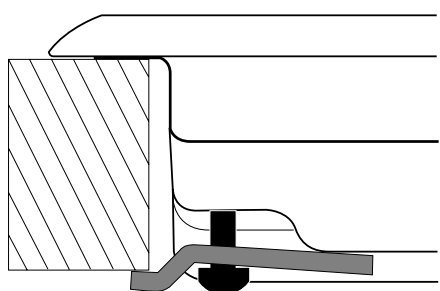
Position crochet pour  
top H=20mm



Position crochet pour  
top H=30mm



## Devant



Position crochet pour  
top H=40mm

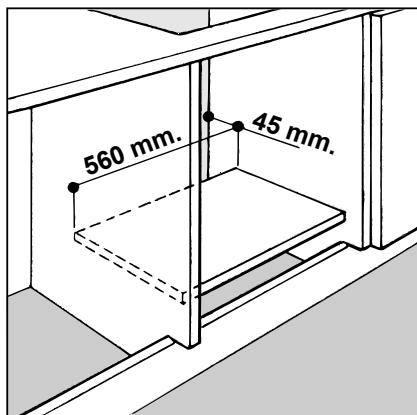
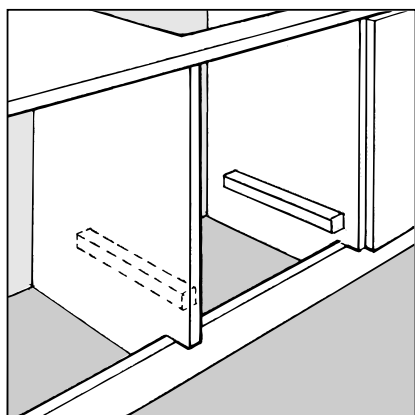
## Derrière

**N.B:** Utilisez les crochets inclus dans le "sachet accessoires"

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

**g)** Si la table de cuisson n'est pas installée au-dessus d'un four encastré, il faut intercaler un panneau en bois servant d'isolation. Ce dernier doit être installé à au moins 20 mm. de distance du bas de la table.

**Note:** si la table de cuisson est installée au dessus d'un four encastré, il vaut mieux installer le four de façon à ce qu'il repose sur deux cales en bois; si le plan d'appui est un plan continu, ce dernier doit avoir à l'arrière une ouverture d'au moins 45x560 mm.



## Raccordement gaz (Pour la France)

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

**Important:** pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

## Raccordement gaz

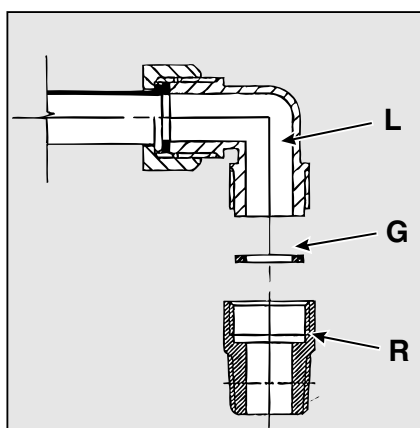
(Pour la Belgique - la Hollande)

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, I2E+3+ pour la Belgique et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (fourni comme accessoire) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.

Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccords filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.



### Raccordement du tube rigide (cuivre ou acier)

Le raccordement à la canalisation du gaz doit être effectué de façon à ne provoquer aucune contrainte à l'appareil. La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable avec joint d'étanchéité. S'il est nécessaire de faire tourner le raccord, il faut impérativement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique.

### Raccordement du tuyau flexible en acier

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm, en extension maximum. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

### Contrôle étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une

solution savonneuse et jamais une flamme.

### **Branchement électrique**

Les tables équipées de cordon d'alimentation tripolaire sont prévues pour fonctionnement par courant alternatif, avec tension et fréquence d'alimentation figurant sur la plaquette des caractéristiques (située sous la table de cuisson) Le conducteur de terre du cordon se distingue par sa couleur jaune-vert. Pour l'installation au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément et pour des raisons de sécurité et pour simplifier l'extraction du four s'il y a lieu.

### **Branchement du cordon d'alimentation à la ligne électrique**

Monter sur le cordon une fiche normalisée pour la charge figurant sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct sur la ligne électrique, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire, avec ouverture minimum de 3 mm entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le cordon d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant la température ambiante de plus de 50°C. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique soit bien équipée d'une mise à la terre efficace dans le respect des normes et des dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire puissent être aisément atteints après installation.

**N.B:** n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

### **Adaptation aux différents types de gaz**

(Pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été conçue (indiqué sur la plaquette fixée sous la table ou sur l'emballage) remplacer les injecteurs de tous les brûleurs et, pour ce faire, procéder comme suit:

- enlever les grilles de la table de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf. tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

Uniquement pour la Belgique:

- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de réglage par celle correspondant au nouveau gaz utilisé qui se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec le produit.

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la canalisation d'arrivée, un régulateur de pression approprié confor-

me aux normes sur les régulateurs de gaz canalisés en vigueur dans le pays.

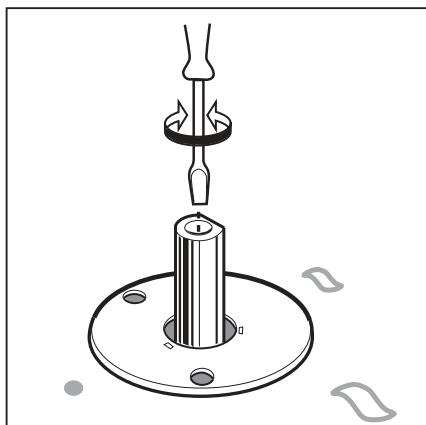
### Réglage de l'air primaire des brûleurs (Pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

### Réglage des minima (Pour la France et la Belgique)

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlever la manette du brûleur correspondant et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur ou bien à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

**N.B.:** en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

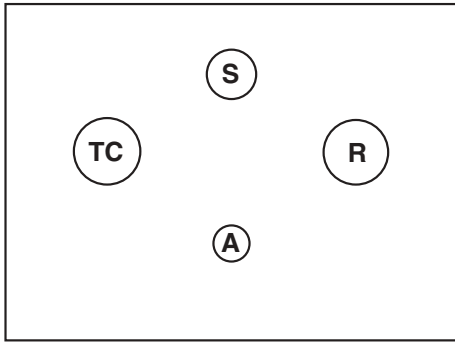


- vérifier si, en tournant rapidement la manette du maximum au minimum les brûleurs ne s'éteignent pas.
- Sur les appareils équipés de dispositif de sécurité (thermocouple), si le dispositif ne fonctionne pas lorsque les brûleurs sont au minimum, augmenter le débit des minima en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir effectué le réglage, remettez en place cachets situés sur le by-pass avec de la cire à cacheter ou tout matériel équivalent.

Modification	Cachet de la station technique	Date
<i>Coller ici une des étiquettes située dans le sachet des injecteurs</i>		

## Disposition des brûleurs



TV 76 S

## Tableau des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France)			Gaz liquides					Gaz naturel			Air propané (1)			
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Rédu.	By-pass 1/100 (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nomin.	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (g/h)		Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nomin.	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h)		Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nomin.	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h
						Butane	Propane			G20	G25			
Rapide (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314	365	3,00	275	420
Semi Rapide (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181	218	1,90	183	266
Auxiliaire (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95	111	1,00	137	140
Triple Couronne (TC)	100	1,30	57	2,50	83	182	179	2,50	124	238	277	2,50	245	350
Pressions d'alimentation (Pour la France)	Nominale (mbar)					28-30	37			20	25			8
	Minimum (mbar)					20	25			17	20			6
	Maximum (mbar)					35	45			25	30			15
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)	Nominale (mbar)					28-30	37			20	25			-
	Minimale (mbar)					20	25			15	15			-
	Maximale (mbar)					35	45			25	30			-

(1) Seulement pour la France, voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil. Pour la transformation à gaz air propane, demander le kit injecteurs à un centre d'assistance technique Merloni Electroménager.

- \* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
- Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
  - Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
  - Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>
  - Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>
  - Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m<sup>3</sup>

## Bij de kookplaat zitten twee documenten:

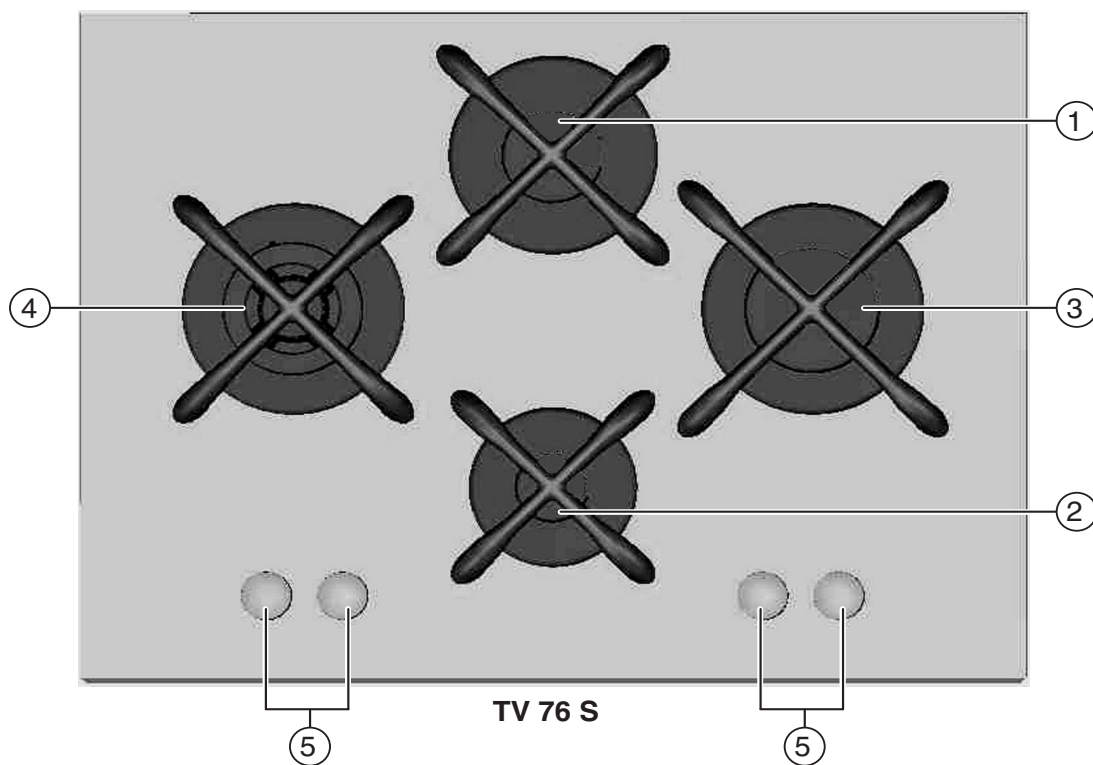
- de **gebruiksaanwijzing** voor het dagelijks gebruik van uw toestel. Hierin vindt u de beschrijving van alle voordelen van het toestel en de manier om er zoveel mogelijk profijt van te trekken. Lees het boekje aandachtig door voordat u uw kookplaat in gebruik neemt en aarzel niet het zo vaak mogelijk te raadplegen.
- de **technische handleiding** met alle aanbevelingen voor installatie overeenkomstig de wettelijke voorschriften. **De aansluitingen** op gas en elektriciteit moeten door een **erkend vakman** gedaan worden. Hij is de enige die de geldende wetgeving kan toepassen.

**De aansluitingen op gas en elektriciteit** moeten door een **erkend installateur** gedaan worden. Deze installatieverrichtingen, hoe eenvoudig ook, luisteren heel nauw en zijn essentieel voor de optimale werking van uw kookplaat.

## De gebruiker dient deze beide documenten goed te bewaren.

De **technische handleiding** bevat een tabel, die ingevuld moet worden als het toestel aan een ander soort gas aangepast wordt, zodat, na de wijziging, de staat van het toestel duidelijk vaststaat.

# De kookplaat



## De gaskookplaten omvatten:

- (1) - een **normale brander** van: 1,90 kW
- (2) - een **sudderbrander** van: 1,00 kW
- (3) - twee **grote brander van: 3,30 kW** voor **aardgas**  
3,00 kW voor **vloeibaar gas**
- (4) - een **brander met drievoudige vlammenkring: 2,50 kW**
- (5) - de **bedieningsknoppen** van de gasbranders

*De zeefdrukafbeelding rondom de bedieningsknoppen geeft aan met welke brander ze overeenstemmen.*

# De kookplaat

## Branderregeling

De branders zijn traploos instelbaar, waardoor de vlam gemakkelijk aangepast kan worden aan de verschillende pandoorsneden en de verhittingswarmte **uiterst nauwkeurig** kan worden afgesteld.

De branders worden geregeld door de bedieningsknop tegelijk in te drukken en tegen de richting van de klok in te draaien tot het merkteken op de knop tegenover één van de volgende symbolen staat



## Onsteking van de branders van de andere komforen

U kunt de branders van uw komfoor “met één hand” ontsteken. U hoeft hiervoor slechts de bedieningsknop in te drukken en tegen de wijzers van de klok in open te draaien : de brander wordt door vonkenafgifte onstoken. Zodra de brander aan is, laat u de knop los waardoor de vonkenafgifte stopt.

Draai, als de vlam van een brander per ongeluk uitgaat, de bedieningsknop van de brander dicht en wacht minstens een minuut voordat u probeert het gas weer aan te steken.



# Gebruiksaanwijzingen

## BELANGRIJKE AANBEVELINGEN

**Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het doel waarvoor hij bestemd is. Elk ander gebruik (bijvoorbeeld om een vertrek te verwarmen) is gevaarlijk.**

***De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik.***

- Het gebruik van een elektrisch apparaat houdt in dat een aantal fundamentele regels in acht genomen moeten worden:
  - het apparaat moet binnen geïnstalleerd worden en mag niet blootgesteld worden aan weersinvloeden;
  - **gebruik het apparaat nooit** terwijl u op blote voeten bent;
  - **trek niet aan het snoer**, om het los te koppelen trek de stekker uit het stopcontact;
  - **laat het apparaat niet** zonder toezicht **door kinderen gebruiken**.
- De elementen van uw kookplaat geven hun optimale rendement als ze **perfect schoonge houden** worden.
- **Berg geen brandbare onderhoudsprodukten op in het meubel onder de kookplaat.**
- **Neem, zodra er een barst op het glazen oppervlak verschijnt, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.**
- **Sluit**, als het toestel niet in gebruik is, **de hoofdkraan** van het gas.

### **BE** België :

**De kookplaat is in de fabriek afgesteld op G 20 aardgas (20 mbar)**, met blokkering van de by-pass schroef.

- Bij installatie op G 30 (30 mbar) of G 31 (37 mbar) dient u zich tot uw leverancier te wenden, die als enige bevoegd is om aan deze opstelling te voldoen.

### **NL** Nederland :

**De kookplaat is in de fabriek afgesteld op G25 aardgas (25 mbar).**

Laat, als het toestel aangepast wordt aan een ander soort gas, de aanduidingen over de verandering van gas noteren met de datum en de gegevens van degene die de wijziging heeft uitgevoerd, teneinde te voldoen aan de wettelijke voorschriften. De installatiehandleiding bevat hiervoor een speciale tabel. In het zakje met de spuitstukken zitten **twee etiketten** met de specificaties van de spuitstukken voor het nieuwe gas ; vergeet niet deze op de kookplaat en in de installatiehandleiding te plakken.

# Gebruiksaanwijzingen

## Welke pannen te gebruiken

- **De pannendragers** van de gas-of gemengde kookplaten **zijn niet geschikt** voor gebruik **van pannen met een holle of bolle bodem**.
- Alle branders - snel, middelsnel of spaarbrander - kunnen worden gebruikt voor pannen met een doorsnede van minimum 120 mm.
- Toch raden wij aan altijd een brander te gebruiken die **past bij de afmetingen van de pan** (zie tabel) zodat de vlammen niet onder de pan uit steken: de vlammen moeten alleen de bodem van de pan verwarmen.
- **Plaats nooit wankele of vervormde pannen** op de branders of op de elektrische kookplaten teneinde ieder risico van per ongeluk overlopen te vermijden.
- Controleer altijd of de knoppen op de "●" positie staan als het apparaat niet in gebruik is.
- Zodra een vloeistof in de pan aan de kook is geraakt hoeft u hem slechts op de minimum verwarmingssterkte te zetten om te vermijden dat de inhoud van de pan overloopt.

<b>Branders</b>	<b>∅ Diameter pan (cm)</b>
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26

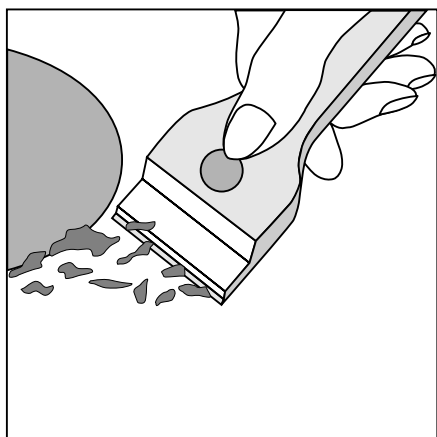
# Onderhoud

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reinigen of onderhoud.

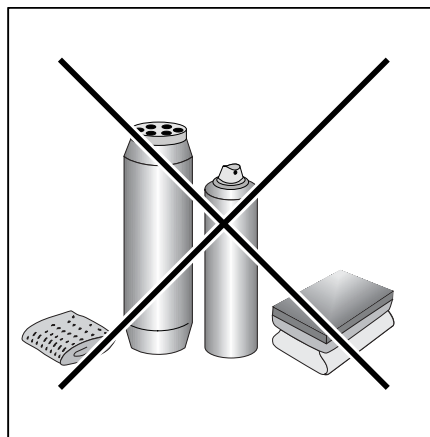
**Voor lange duurzaamheid van uw fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:**

- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de losse delen van de gasbranders moeten vaak in een lauw sop worden gewassen; verwijder eventueel aangekoekte resten.
- bij de kookvlakken met automatische ontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekingsmechanismen vaak zorgvuldig worden schoongemaakt. Controleer dat de gaten voor de gastoevoer niet verstopt zijn;
- de elektrische kookplaten worden met een vochtige doek schoongemaakt waarna ze met een beetje olie worden ingewreven als ze nog lauw zijn;
- De kookplaat wordt schoon gemaakt met producten voor het reinigen van glas. Gebruik nooit schurende producten of schuursponzen die het glas kunnen beschadigen.
- De kookplaat moet regelmatig worden schoongemaakt met een sopje. Eerst moeten eventuele etensresten en vetspetters worden verwijderd met b.v. een schrapertje **CERAquick**® (niet bijgeleverd) (afb.A).

Maak de kookplaat schoon als hij lauw is; gebruik een schoonmaakmiddel dat geschikt is, wrijf met een vochtige doek en droog hem af. Suiker of etenswaren met een hoog suikergehalte moeten **onmiddellijk** worden verwijderd met een schrapertje. Gebruik in geen geval schuursponzen of schuurmiddelen, noch chemisch agressieve middelen zoals spray voor de oven of ontvlekkingsmiddelen (afb.B);



Afb. A



Afb. B

## Het smeren van de kranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk de kraan te vervangen.

**N.B.: Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.**

# Instructies voor het installeren

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

**Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.**

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :

natuurlijk gas Categorie II2E+3+ voor België;

Natuurlijk gas Categorie I2L voor Nederland.

Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

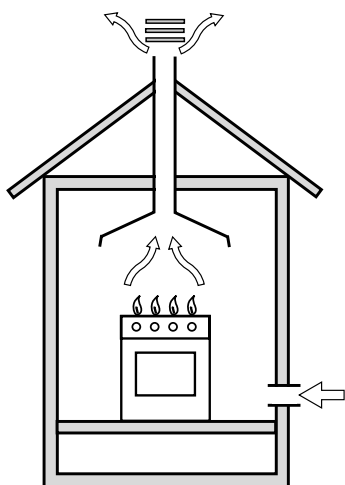
- Deze gebruiksaanwijzing betreft een inbouwkookvlak klasse 3.

## Het plaatsen

**Belangrijk:** dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen: NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België); NEN-1078 (voor Nederland).

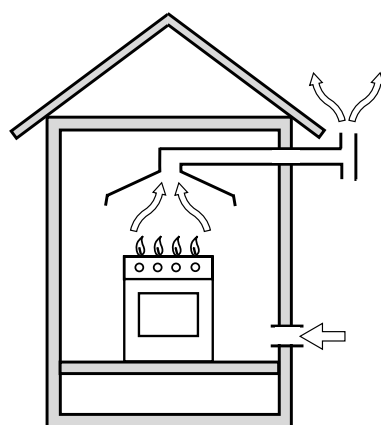
De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de verbrandingsrook. Dit kan door middel van een afzuigkap of door middel van een elektrische ventilator, die automatisch aangaat, wanneer men de apparatuur aanzet.



In het geval van een schoorsteen of vertakte rookleiding

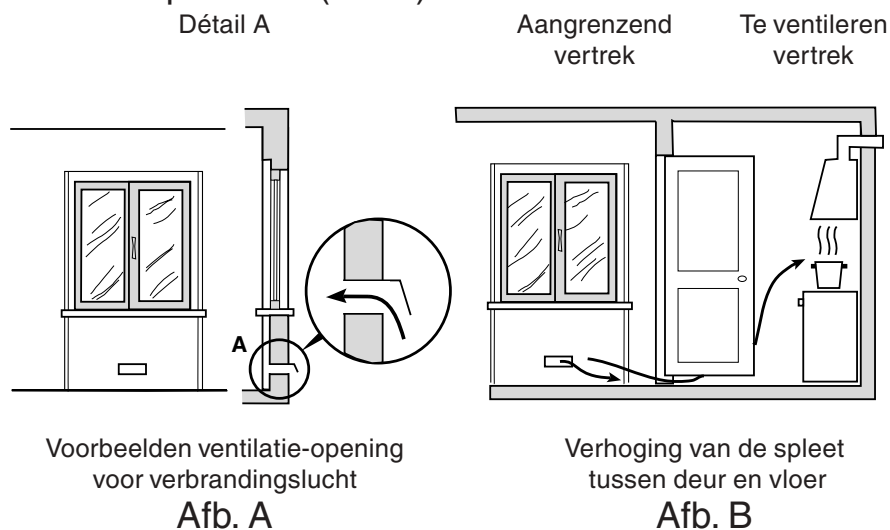
(gereserveerd voor fornuizen)



Rechtstreeks naar buiten

- b) Het vertrek moet voorzien zijn van een systeem van luchttoevoer die noodzakelijk is voor de verbranding. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW. Het systeem kan worden uitgevoerd door rechtstreeks lucht van buiten aan te voeren door een leiding met een doorsnede van minstens  $100 \text{ cm}^2$  en zodanig dat

deze niet belemmerd kan worden. Bij fornuizen zonder veiligheidsmechanisme moeten de ventilatie-openingen 100% groter zijn, met een minimum van 200 cm<sup>2</sup> (afb.A). Of op indirecte wijze vanuit aangrenzende vertrekken met ventilatie naar buiten, die niet zijn: algemene ruimte van het gebouw, ruimten met brandgevaar of slaapkamers (afb.B).



- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of de afzuigkap, indien aanwezig, op hoog te zetten.

- d) (voor België)

Vloeibaar gas, dat zwaarder is dan de lucht, zakt naar beneden. De vertrekken die GPL flessen bevatten moeten dus voorzien zijn van laagliggende openingen naar buiten voor afvoer van eventuele gaslekken. De GPL flessen, leeg of gedeeltelijk vol, mogen dus niet geïnstalleerd of bewaard worden in vertrekken die lager zijn dan het niveau van de vloer (kelders enz.). Houd in het vertrek alleen de fles die u aan het gebruiken bent, zodanig geplaatst dat hij niet is blootgesteld aan warmtebronnen (oven, open haard, kachel enz.) die een temperatuur kunnen bereiken die hoger is dan 50°C.

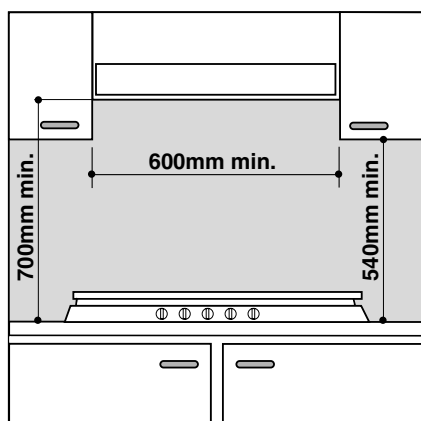
### Het installeren van inbouwkookplaten

Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan de kamertemperatuur. De volgende voorzorgen voor de installatie van de kookplaten moeten in acht worden genomen.

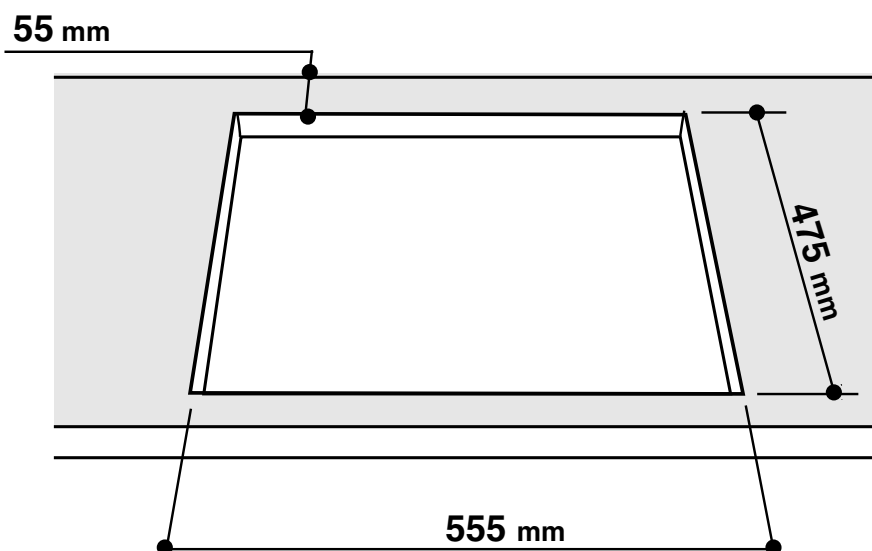
- De meubels die direkt naast de kookplaat geplaatst zijn en hier boven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.
- De afzuigkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de vereisten die te vinden zijn in het instructie-boekje dat bij de afzuigkap hoort, maar in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.
- Als de afzuigkap 600 mm breed is, volgt u de aanwijzingen van punt b) op en dient u de hangkastjes naast de afzuigkap zo te plaatsen, dat er tussen de hangkastjes en het werkblad een afstand van minstens 540 mm zit. Op deze manier is het mogelijk om een eventuele gasforhuis-deksel te installeren die zich gemakkelijk kan openen

en sluiten. In elk geval staat deze afstand toe om de pannen comfortabel en gemakkelijk te gebruiken.

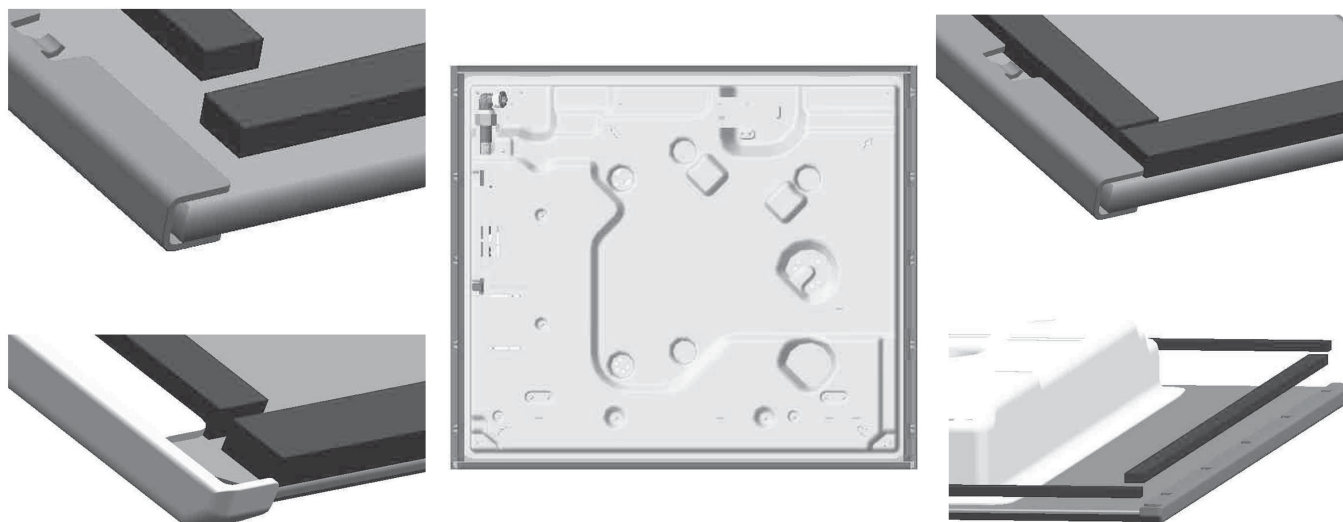
- d) Als het kookvlak onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand tussen de twee minstens 700 mm (milimeter).



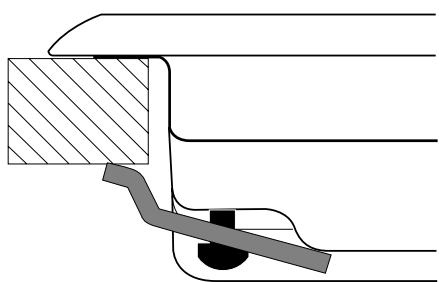
- e) De ruimte die het meubel inneemt moet de afmetingen hebben die op de figuren. Met behulp van bijgeleverde haken kan de kookplaat op een keukenblad met een dikte van 20 tot 40 mm vastgezet worden. Om de plaat goed vast te zetten is het aan te raden alle beschikbare haken te gebruiken.



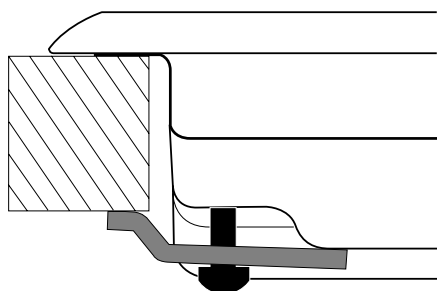
Voordat u overgaat tot bevestiging aan de aanrecht moet u de afdichting (bijgeleverd) aanbrengen langs de omtrek van de kookplaat zoals aangegeven in de afbeelding.



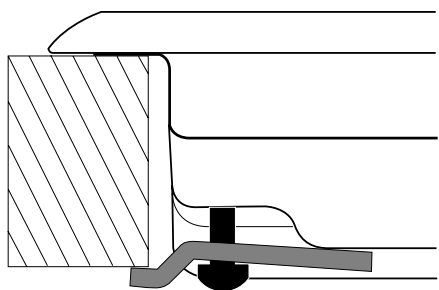
## Bevestigingsschema van het kookvlak



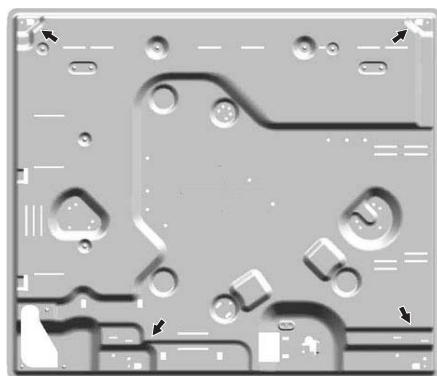
Positie van de haak voor top  
hoogte **H=20mm**



Positie van de haak voor top  
hoogte **H=30mm**  
**Á frente**



Positie van de haak voor top  
hoogte **H=40mm**



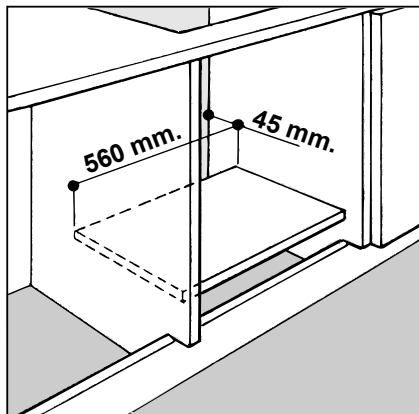
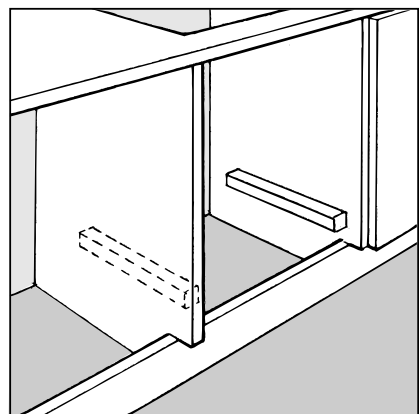
**Atrás**

**N.B:** Gebruik de haken die zich in de "doos met onderdelen" bevinden.

**f) De kookplaat kan worden geïnstalleerd boven een ingebouwde oven op voorwaarde dat deze voorzien is van afkoelingsventilatie.**

**g)** Als het kookvlak niet wordt geïnstalleerd op een inbouwoven, dan is het noodzakelijk een houten paneel aan te brengen als isolatie. Dit moet geplaatst worden op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van het kookvlak.

**N.B:** Als het fornuis boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, dan moet men de oven zodanig installeren dat hij op twee houten lijsten rust; mocht hij op een doorlopende plank rusten, dan moet deze aan de achterkant tenminste 45x560 mm ruimte laten.



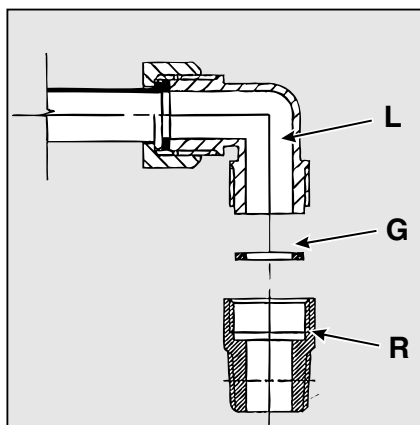
## Aansluiten gas

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (**voor België**) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende types gas". Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (natuurlijk gas I2E+3+ voor België en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren."R" (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst Ariston) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder "G", die er uit ziet als een "L", van de voedings-structuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

De aansluiting voert men uit met behulp van:

- een onbuigbare buis (voor België volgens de normen NBN D51-003)
- of met een flexibele buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor België A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.



### Aansluiting met harde buis (koper of staal)

De aansluiting aan het gas moet zodanig worden uitgevoerd dat het geen enkele druk uitoefent op het apparaat. Op de voedingsingang van het fornuis zit een L-aansluiting, die gericht kan worden, met pakking. Als men de aansluiting moet draaien, dan moet men de pakking vervangen (bijgeleverd bij het fornuis). De aansluiting van het gas aan het fornuis is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

### Aansluiting met stalen flexibele buis

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het apparaat is gedraad: kegelvormig mannelijk 1/2 gas. Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de metalen slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.



## Controle van de dichting

Als het apparaat geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

## Elektrische aansluiting

De fornuizen met een drie-polige voedingskabel zijn ingesteld op het gebruik van wisselstroom met een verzorgingsspanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat). De geel/groene draad is voor het aarden. In het geval van installeren boven een ingebouwde oven, moet de elektrische aansluiting van het apparaat en van de oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als om het eventueel uittrekken van de oven mogelijk te maken.

## Het aansluiten aan het net

Monteer een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje; bij directe aansluiting aan het net moet men een veel-polige schakelaar aanbrengen tussen het net en het fornuis met een minimum afstand van 3 mm tussen de kontaktpunten, die is aangepast aan de lading en aan de geldende normen (de draad voor het aarden mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt van meer dan 50°C. Voor het aansluiten controleert men dat:

- de zekering en het net de lading van het apparaat kunnen verdragen (zie typeplaatje);
- het net op efficiënte wijze is geaard volgens de normen en voorschriften van de wet; e e le disposizioni di legge;
- het stopcontact of de schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn.

**N.B:** gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

## Aanpassing aan verschillende types gas (voor België)

Voor het aanpassen van het kookvlak aan een ander type gas dan waarvoor het gebruiksklaar is (aangegeven op het typeplaatje onderaan het kookvlak of op de verpakking) moeten de straalpijpen van de branders vervangen worden op de volgende wijze:

- verwijder de roosters en de branders;
- schroef de straalpijpen los met een buissleutel van 7mm en vervang ze met straalpijpen die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 “Kenmerken van branders en straalpijpen”);
- monteer de onderdelen weer;
- aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken; u vindt dit in het zakje met de bijgeleverde straalpijpjes.

Als de druk van het gebruikte gas verschillend is (of variabel) van wat is voorzien moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende Nationale Normen (regulatoren voor gekanaliseerd gas).

## Regulatie primaire lucht van de branders (voor België)

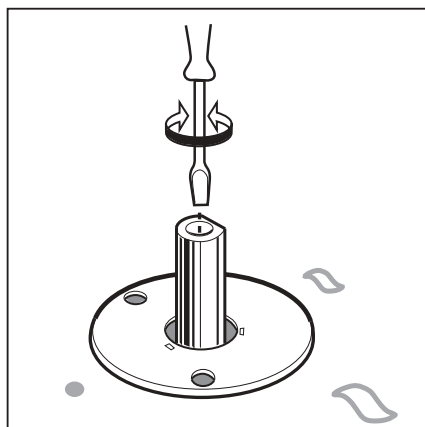
De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

## Het regelen van de minimum stand (voor België)

Het regelen van de minimum stand:

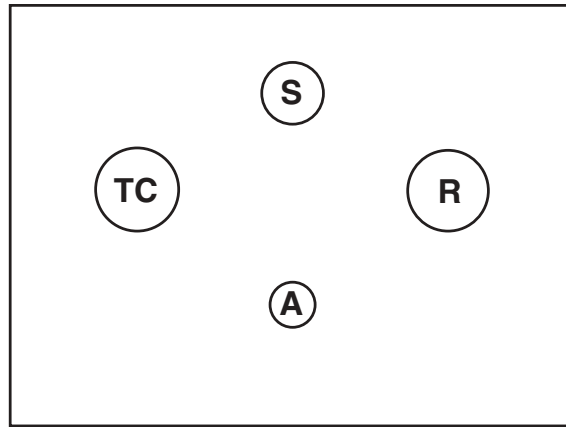
- zet het kraantje op minimum;
- neem de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast het staafje van het kraantje totdat u een regelmatige vlam heeft;  
**N.B.:** bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden aangedraaid.
- draai de knop snel van maximum op minimum om te zien of de vlammen blijven branden;
- als, bij apparaten die een veiligheidsmechanisme hebben (thermo-element), dit niet functioneert met de branders op minimum, dan moet de minimum gastoevoer verhoogd worden door aan het regelschroefje te draaien.

Als de regulatie is uitgevoerd moeten de zegels op de by-pass weer worden aangebracht met lak of gelijksoortig materiaal.



Modificatie	Stempel van de technische dienst	Datum
<i>Plak hier een van de etiketten die zich in het zakje van de injectors bevinden</i>		

# Overzicht van de branders



TV 76 S

## Tabel van de injectors

Table 1 (Voor België)

Gaspit	Doorsnee	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Gered.	Vloeibaar ga					Natuurlijk gas			
			By-Pass 1/100 (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* g/h		Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h	
						***	**			G20	G25
Snel (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314	365
Halp Snel (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181	218
Hulp (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95	111
Drievoudige ring (TC)	100	1,30	57	2,50	83	182	179	2,50	124	238	277
Spanning van voeding	Nominale (mbar)					28-30	37			20	25
	Minimum (mbar)					20	25			17	20
	Maximum (mbar)					35	45			25	30

Table 1 (Voor Nederland)

Gaspit	Doorsnee	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Natuurlijk gas	
		Gered.	Nomin.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h G25
Snel (R)	100	0,70	3,30	123	365
Halp Snel (S)	75	0,40	1,90	103	218
Hulp (A)	55	0,40	1,00	79	111
Drievoudige ring (TC)	100	1,30	2,50	124	277
Spanning van voeding	Nominale (mbar)				25
	Minimum (mbar)				20
	Maximum (mbar)				30

\* A 15°C en 1013 mbar-droog gas

P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

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

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



**Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:**

- **EEG/73/23** van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG/89/336** van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG/90/396** van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- **EEG/93/68** van 22/07/93 en successievelijke modificaties.
- **2002/96/EC**

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electriche en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electriche apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## Zwei Dokumente sind dem Kochfeld beigelegt:

- die **Gebrauchsanleitung** zum Nachschlagen beim täglichen Gebrauch. Diese Broschüre hilft Ihnen, sämtliche Vorzüge des Gerätes kennenzulernen und besser zu nutzen. Lesen Sie sie vor dem ersten Gebrauch und zögern Sie nicht, sie auch später immer wieder zu Rate zu ziehen.
- die **technische Beschreibung** mit allen Erklärungen, die für eine vorschriftsgemäße Installierung erforderlich sind.

**Elektrische und Gasanschlüsse** sind von einem qualifizierten Techniker vorzunehmen, da nur dieser die nötigen Kenntnisse besitzt, um die gültige Gesetzgebung zu respektieren.

Diese Installierungsarbeiten sind zwar relativ unkompliziert, müssen jedoch mit höchster Sorgfalt ausgeführt werden, damit Ihr Kochfeld optimal funktioniert.

## Der Benutzer hat beide Dokumente aufzubewahren.

Die technische Beschreibung enthält **eine Tabelle**, die bei einer Anpassung des Gerätes an **eine andere Gasart** auszufüllen ist: So kann der Zustand des Gerätes nach dem Eingriff stets eindeutig identifiziert werden.



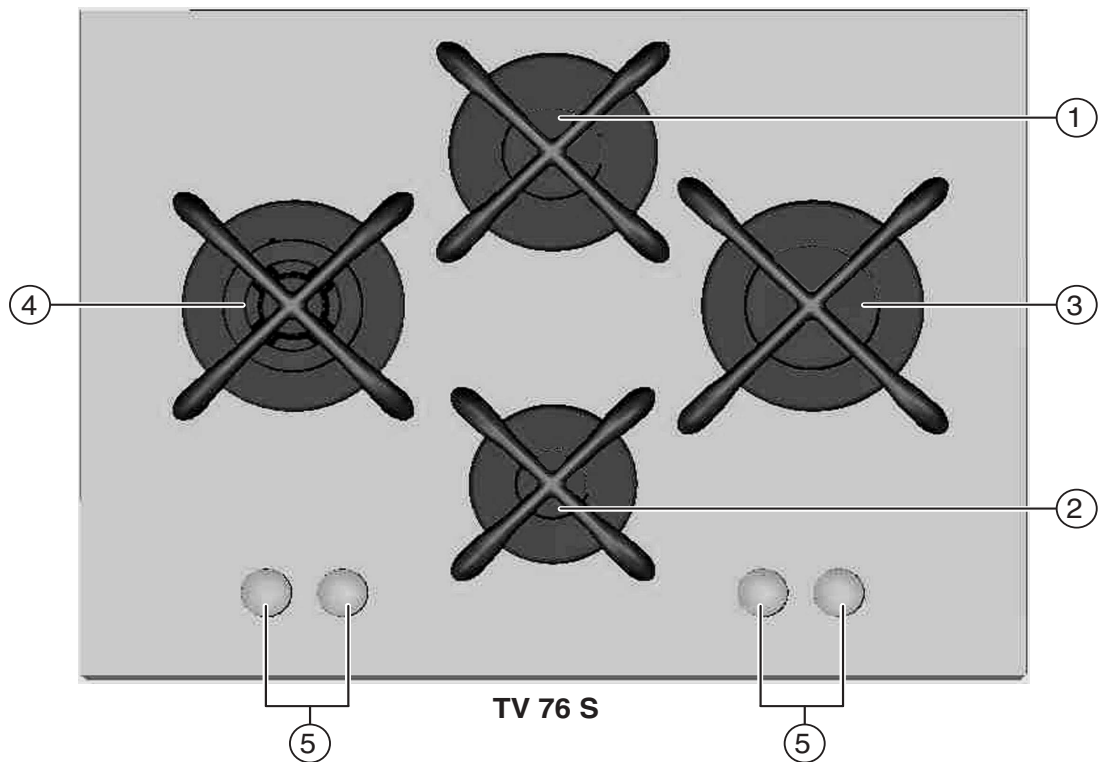
## Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/CEE vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/CEE vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/CEE vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/EC

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

# Das Kochfeld



Die Modelle bestehen aus :

- (1) - einem Halbschnellbrenner: 1,90 kW
- (2) - einem Kleinbrenner: 1,00 kW
- (3) - zwei Schnellbrenner: 3,30 kW für Erdgas  
3,00 kW für Flüssiggas
- (4) - ein Brenner mit Dreifach-Flammenkranz 2,50 kW
- (5) - die Bedienungsknöpfe für die Brenner mit stufenloser Einstellung

*Aus der Kennzeichnung am Rand der Bedienungsknöpfe ist ihre Zuordnung zu den jeweiligen Brennern abzulesen.*

# Das Kochfeld

## Betrieb der Gasbrenner für alle Gasarten

### Einstellung der Brenner

Durch die übergangslose Einstellung können die Brenner mühelos an die verschiedenen Topfdurchmesser und Heizvorgänge angepaßt werden.

Zur Einstellung der Brenner muß der Regler gedrückt und soweit entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht werden, daß die Markierung auf dem Regler folgenden Symbolen gegenüberliegt:



### Zündung der mit Sicherheitsvorrichtung ausgerüsteten Brenner

Die Zündung Ihrer Kochfeldbrenner erfolgt per "Einhandbedienung". Es genügt nämlich, auf den Schalterknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen. Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach der Zündung der Flamme ist noch **ein ausreichender Druck** auf den Schalterknopf beizubehalten, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu bewirken.

Sollte die Flamme während des Garvorganges unbeabsichtigter Weise erlöschen, spricht die Sicherheitsvorrichtung an: die Gaszufuhr wird automatisch unterbrochen. Zur erneuten Zündung des Brenners verfahren Sie erneut so wie oben geschildert.

**Anmerkung:** Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mittels eines Streichholzes gezündet werden. Drehen Sie hierzu den Schalterknopf und halten Sie ihn so wie oben bereits erwähnt noch für kurze Zeit gedrückt.

# Hinweise und Ratschläge

## Wichtige Hinweise

Das Kochfeld darf nur für den häuslichen Gebrauch und Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel zum Beheizen von Räumen) ist gefährlich.

*Der Hersteller weist jegliche Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen und falschen Gebrauch verursacht wurden, zurück.*

- Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus:
  - das Gerät darf nur in geschlossenen Räumlichkeiten installiert werden; und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden;
  - **bedienen Sie das Gerät niemals**, wenn Sie barfuß sind;
  - **ziehen Sie das Gerät niemals am Elektrokabel**: um es vom Strom zu schalten, ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Netzdose;
  - **lassen Sie das Gerät nicht durch Kinder bedienen**, ohne sie hierbei zu beaufsichtigen.
- Sämtliche Elemente Ihres Kochfeldes gewährleisten einen optimalen Betriebswirkungsgrad, wenn sie **perfekt sauber** gehalten werden.
- **Lagern Sie bitte keine entflammaren Reinigungsmittel in dem unter Ihrem Kochfeld befindlichen Schrank.**
- Drehen Sie den Haupthahn der Gaszufuhrleitung, bzw. die Gasflasche bei Butan- gas zu, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.



# Benutzungshinweise

## Empfohlene Kochgefäße

- **Die Auflageroste** der kombinierten oder Vollgas-Kochfelder sind nicht für die Verwendung von **Gefäßen mit konkaven oder konvexen Böden** bestimmt.
- Alle Brenner - schnelle, halbschnelle oder Kleinbrenner - sind für Gefäße mit einem Durchmesser von mindestens 120 mm bestimmt.

Dennoch empfehlen wir Ihnen, stets **einen Brenner zu benutzen, der optimal mit der Größe des Gefäßes übereinstimmt**, sodaß die Flamme nicht größer ist als der Boden, denn sie soll nur den Boden erhitzen.

- **Keine instabilen oder verformten Töpfe bzw. Pfannen** auf den Brennern oder Kochplatten erhitzen, denn sie können leicht umkippen.
- Stets darauf achten, daß die Bedienungsknöpfe auf der Position "O" stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Sobald eine Flüssigkeit im Topf zu kochen beginnt, eine niedrigere Stufe einstellen.

<b>Brenner</b>	<b>∅ Topfdurchmesser (cm)</b>
Starkbrenner (R)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26

# So halte ich das Gerät in Topform

Vor jeder Reinigung und Pflege muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

**Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei bitte daß:**

- **Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.**
- die abnehmbaren Brennerteile regelmäßig mit warmem Wasser gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden müssen;
- bei den Modellen mit elektronischer Zündung die Spitzen dieser Zündvorrichtung häufig gereinigt werden müssen, wobei zu kontrollieren ist, daß die Gasaustrittslöcher auch nicht verstopft sind;
- die noch warmen Elektroplatten mit einem feuchten Tuch gereinigt und mit etwas Öl eingerieben werden müssen;
- das Kochfeld mit einem Spezialreiniger für Glas gereinigt werden muss. Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln oder Stahlschwämmern, diese verkratzen das Glas.
- Zeranfelder regelmäßig mit warmer milder Seifenlauge gereinigt werden sollten. Entfernen Sie vorher sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem geeigneten Schaber, wie z.B. **CERA** Quack® (nicht mitgeliefert). (Abb. A).

Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist; verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es mit einem feuchten Tuch sauber, und trocknen Sie es anschließend gut ab. Zucker oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen **sofort** bei noch lauwarmem Kochfeld mit einem Schaber entfernt werden. Scheuermittel und -schwämme sind absolut zu vermeiden, ebenfalls zu vermeiden sind chemische Reinigungsmittel, wie Backofensprays oder Fleckenmittel. (Abb. B);

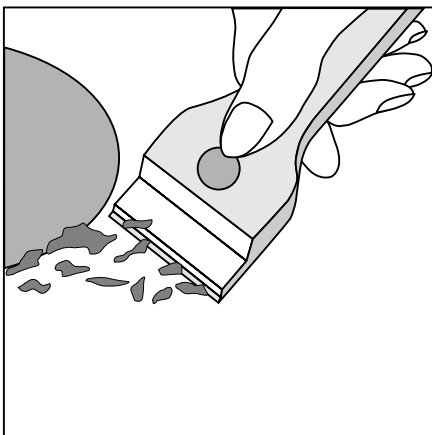


Abb. A

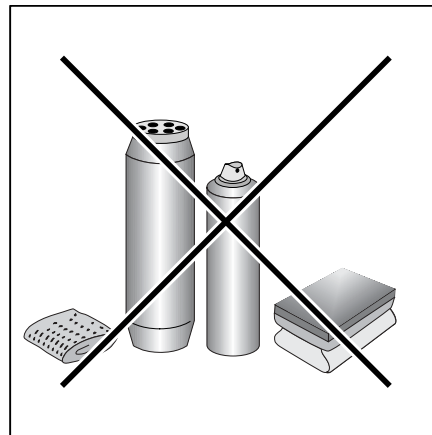


Abb. B

## Schmierer der Gashahnarmatur

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn selbst auszuwechseln.

**NB: Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.**

# Installation der Einbaukochmulden

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den einschlägigen Richtlinien.

**Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. ist die Kochmulde vom Stromnetz zu trennen.**

Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes):

Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

**Demnach erübrigt sich eine weitere Einstellung.**

- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 3.

## Installation

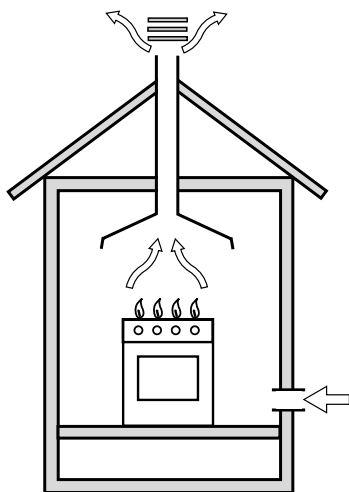
Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:

- NBN D51-003 und NBN D51-001

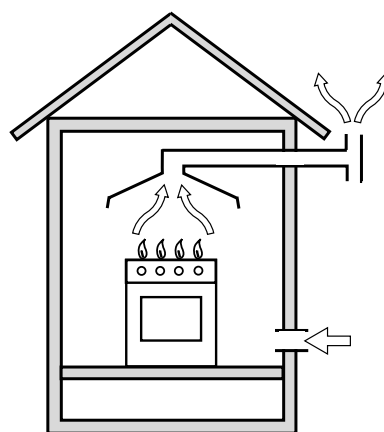
entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden.

Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- a) Der Raum muß mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen

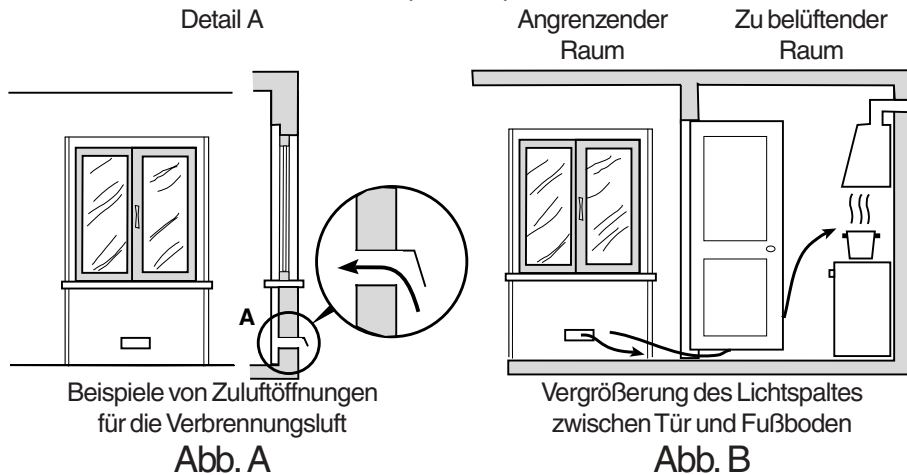


Direkt ins Freie

(ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

- b) Der Raum muß mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendiges Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten. Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einer Nutzöffnung von mindestens  $100 \text{ cm}^2$  verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muß, daß ein unbeabsichtigtes Verstopfen nicht möglich ist. Bei

Geräten, deren Arbeitsfläche nicht mit einem Flammenausfall-Sicherheitssystem versehen ist, müssen die Abluftöffnungen um 100% vergrößert werden, Vorschrift ist in jedem Falle ein Minimum von 200cm<sup>2</sup> (Abb. A). Oder aber auch auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht (wie eingangs beschrieben) versehen sind. Bei diesen darf es sich jedoch weder um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann, oder um Schlafzimmer handeln. (Abb.B)



- c)** Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung mechanischer Belüftungssysteme, falls vorhanden, optimiert, als notwendig erweisen.
- d)** Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen Abzugsöffnungen ins Freie vorsehen, um den Abzug eventueller Gasaustritte zu ermöglichen. Demnach dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, daß sie keiner direkten Einwirkung einer Wärmequelle (Backöfen, Kamine, Herde usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken können, ausgesetzt wird.

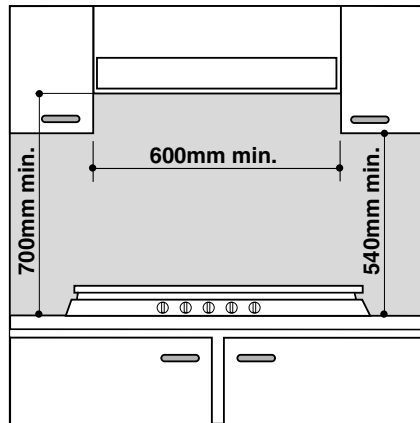
### Installation der Einbaukochmulde

Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Bei in Betrieb befindlichem Herd kann seine Rückwand eine die Raumtemperatur um 50°C übersteigende Temperatur erreichen. Zur Gewährleistung einer korrekten Installation sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

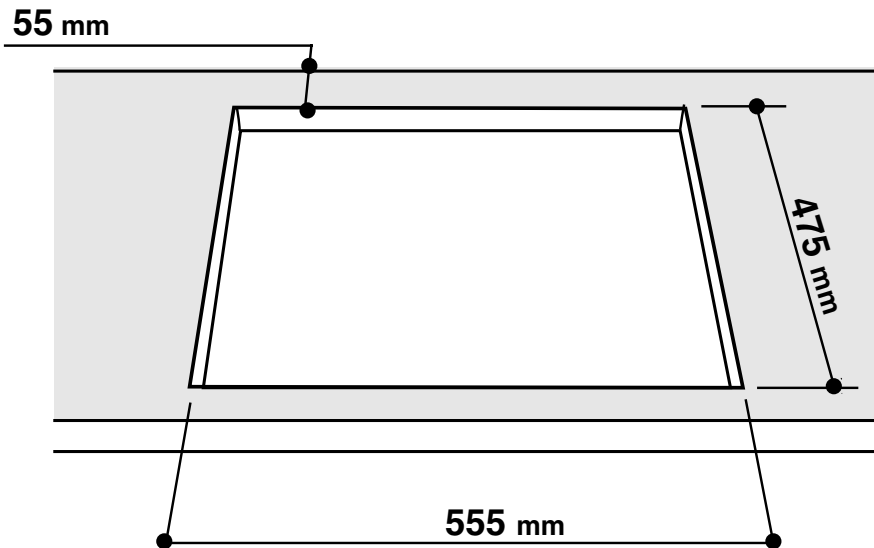
- a)** Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die der Kochmulde überschreiten, müssen einen Abstand zum Kochmuldenrand von mindestens 600 mm aufweisen.
- b)** Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen, auf jeden Fall jedoch in einem Mindestabstand von 650 mm zu installieren.
- c)** Bei 600 mm breiten Dunstabzugshauben ist, außer den Hinweisen des Punktes b), auch zu beachten, dass die angrenzenden Hängeschränke in einer Höhe von mindestens 540 mm von der Arbeitsfläche anzubringen sind, um die Installation einer Herdabdeckung und deren ungehinderte Handhabung zu ermöglichen; auf jeden Fall jedoch in einem solchen

Abstand, der einen ungehinderten Gebrauch des Kochgeschirrs auf den Brennern gestattet.

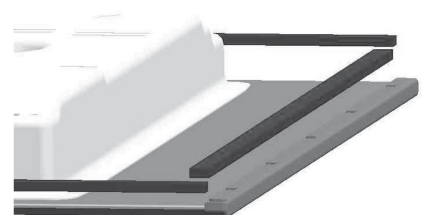
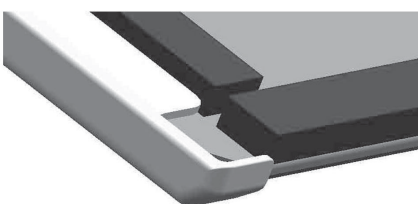
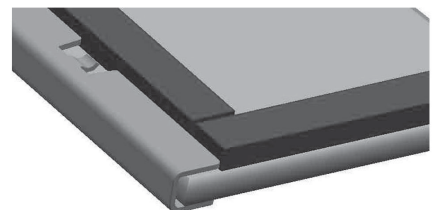
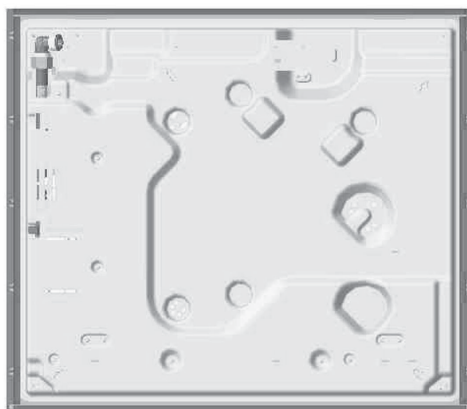
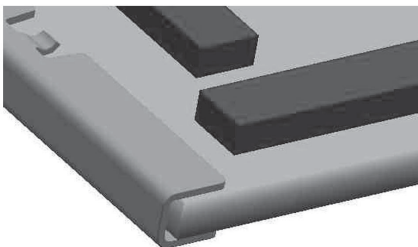
- d) Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muß bei Anbringen derselben ein Abstand zur Kochmulde von 700 mm (Millimeter) eingehalten werden.



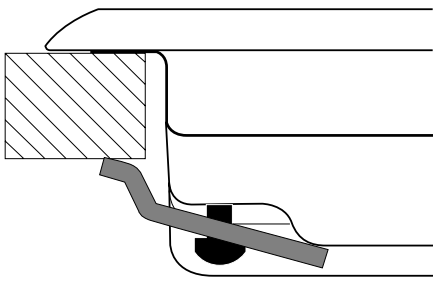
- e) Der Umbau muß die angegebenen Abmessungen aufweisen. Zur Befestigung sind Haken vorgesehen, die eine Befestigung auf Arbeitsflächen mit einer Stärke von 20 bis 40 mm ermöglichen (siehe Befestigungsschema). Um eine wirklich sichere Befestigung zu gewährleisten, sind sämtliche mitgelieferten Haken zu verwenden.



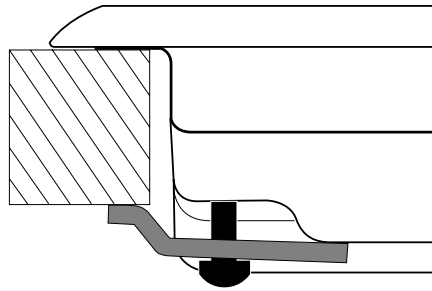
Vor der Befestigung an der Arbeitsplatte muss die Dichtung (mitgeliefert) so wie auf der Abbildung veranschaulicht, um das gesamte Kochfeld herum verlegt werden.



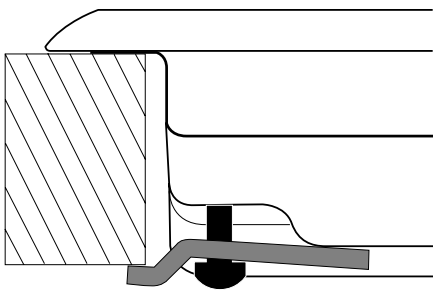
## Haken-Befestigungsschema



Hakenposition bei  
Arbeitsflächen **H=20mm**

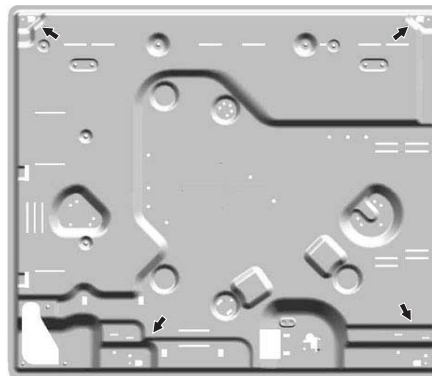


Hakenposition bei  
Arbeitsflächen **H=30mm**



Hakenposition bei  
Arbeitsflächen **H=40mm**

**Vorne**



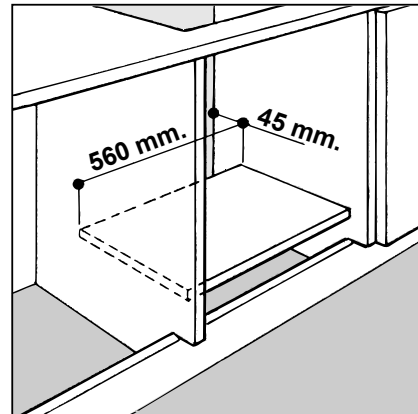
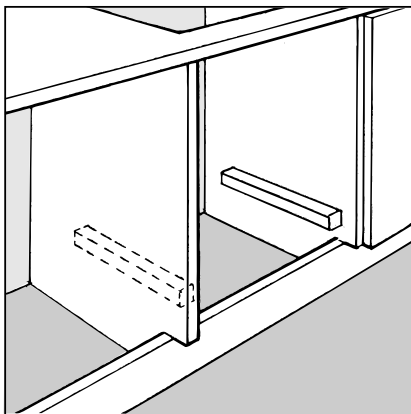
**Hinten**

**NB:** Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

**f) Das Kochfeld darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.**

**g) Wird die Kochmulde nicht über einem Backofen installiert, muß zur Isolierung ein Zwischenpaneel aus Holz eingefügt werden, das in einem Mindestabstand von 20 mm zum Boden der Kochmulde zu installieren ist.**

**Anmerkung:** Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, sollte der Backofen so eingesetzt werden, daß er auf zwei Holzleisten aufstützt. Eine durchgehende Auflagefläche muß über eine hintere Öffnung von mindestens 45x560 mm verfügen.



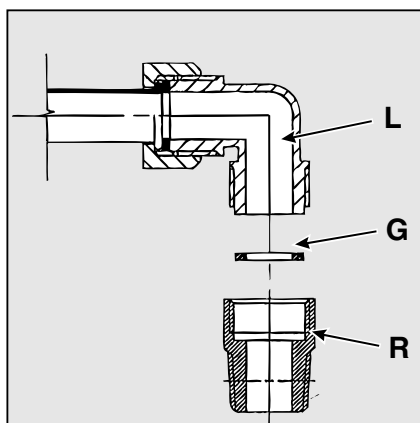
## Gasanschluß

Der Anschluß des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muß gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, daß es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden. Zum Anschluß des Gerätes an die Erdgasleitung (I12E+3+) ist in erster Linie das Anschlußstück "R" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen erhältlich) mit der entsprechenden Dichtung "G" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluß "L" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlußstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.

Der Anschluß ist mittels eines:

- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlußverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.



### Anschluß mittels eines Rohres (aus Kupfer oder Stahl)

Der Anschluß an die Gasleitung muß so durchgeführt werden, daß Beanspruchungen des Gerätes jeglicher Art vermieden werden. Am Versorgungsarm des Gerätes befindet sich ein schwenkbares "L"-förmiges Verbindungsstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Sollte sich ein Drehen dieses Verbindungsstückes als erforderlich erweisen, muß der Dichtring (dem Gerät beigelegt) absolut ausgewechselt werden. Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen.

### Anschluß mittels Inox-Stahlschläuchen

Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen. Es sind ausschließlich normgerechte Schläuche und Dichtungen zu verwenden. Der Anschluß bzw. das Verlegen der Schläuche muß so erfolgen, daß sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich anschließend, daß die Schläuche weder eingeklemmt werden, noch mit beweglichen Geräteteilen in Berührung kommen können.

## **Kontrolle auf Dichtheit**

Nach Abschluß sämtlicher Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung, auf keinen Fall eine Flamme.

## **Elektroanschluß**

Die mit dreipoligem Zufuhrkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom entsprechend der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Spannung und Frequenz vorgesehen. Der Erdleiter des Kabels ist erkenntlich an seiner Farbe Gelb/Grün. Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, müssen die entsprechenden Elektroanschlüsse (die des Backofens und die der Einbaumulde) separat vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um ein eventuell erforderliches Herausziehen des Backofens zu erleichtern.

## **Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz**

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger, der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Kontaktmindestöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Bevor der Anschluß vorgenommen wird, vergewissern Sie sich daß:

- Leitungsschutzschalter (Sicherungen usw.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installierter Kochmulde leicht zugänglich ist.

**NB:** Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Abzweigungen, diese könnten durchbrennen oder schmelzen.

## **Anpassung an die verschiedenen Gasarten**

Wird die Kochmulde mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die sie vorgesehen ist (ersichtlich aus dem unter der Kochmulde oder auf der Verpackung angebrachten Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

- die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen;
- die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben und durch die der neuen Gasart entsprechenden Düsen (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen;
- alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen;
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muß am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen inländischen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

## **Einstellung der Brenner-Primärluft**

Eine Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich.



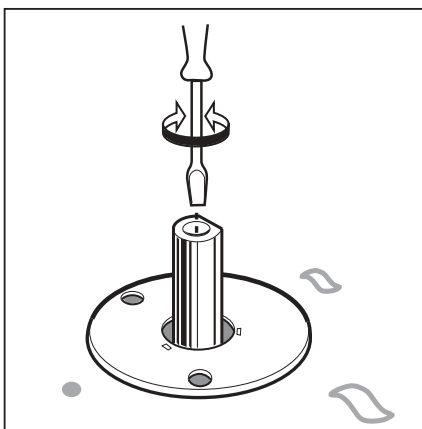
### Minimumeinstellung

- Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
- ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich an der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

**NB.:** Bei Flüssiggasen muß die Einstellschraube ganz angezogen werden.

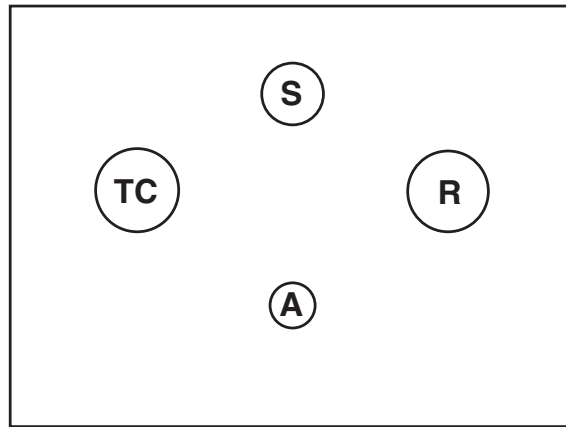
- Vergewissern Sie sich, daß bei Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- Sollte die Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) bei den Geräten, die mit einer solchen ausgerüstet sind, bei auf Minimum eingestelltem Brenner nicht funktionieren, ist die Minimumleistung (durch Regulieren der Stellschraube) zu erhöhen.

Anschließend ist das auf dem by-pass befindliche Siegel mittels Siegelack oder ähnlichem Material zu erneuern.



Umrüstung	Stempel der technischen Dienststelle	Datum
<i>Kleben sie hier eines der im Brennerdüsen-Beutel befindlichen Etiketten auf.</i>		

## Anordnung der Brenner



TV 76 S

## Brennerdüsen-Tabelle

Tabelle 1			Flüssiggas					Erdgas			
Brenner	Durchmesser	Wärmeleistung kW (p.c.s.*) Red.	By-Pass 1/100 (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*) Nom.	Düse. 1/100 (mm)	Menge* g/h		Wärmeleistung kW (p.c.s.*) Nom.	Düse. 1/100 (mm)	Menge* l/h	
						***	**			G20	G25
Starkbrenner (Groß) (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314	365
Mittelstarker Brenner (Mittel) (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181	218
Hilfsbrenner (Klein) (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95	111
Dreiflamm- kranz (TC)	100	1,30	57	2,50	83	182	179	2,50	124	238	277
Versorgungs- druck	Nominal (mbar)					28-30	37			20	25
	Minimum (mbar)					20	25			17	20
	Maximum (mbar)					35	45			25	30

\* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas

\*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Erdgas G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Erdgas G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

**Junto ao plano de cozedura é fornecido este documento, dividido em duas partes:**

*as **instruções** para o uso quotidiano do aparelho. Este livrete lhe fará descobrir todas as vantagens e lhe ensinará como aproveitar ao máximo o aparelho. Leia-o atentamente antes de utilizar o plano de cozedura e não hesite em consultá-lo sempre que necessário. a **parte técnica** que contém todas as recomendações para proceder com a instalação em conformidade com a legislação.*

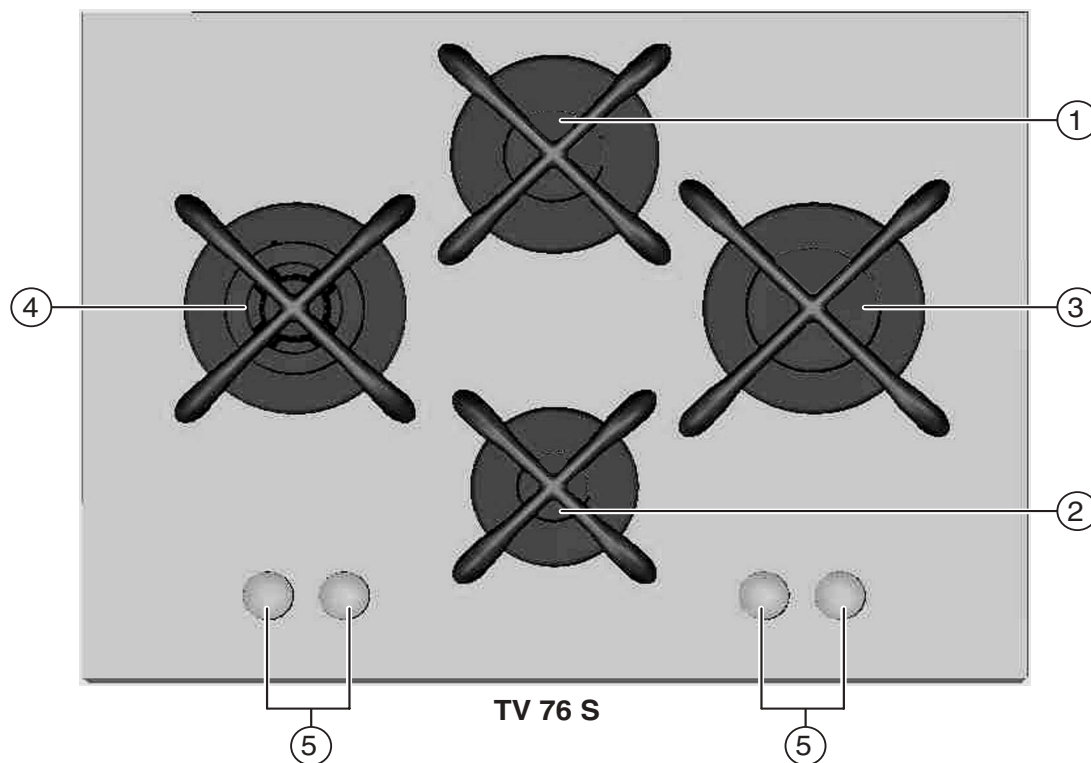
**A ligação à instalação eléctrica e do gás** deve ser efectuada por um **técnico qualificado**, a única pessoa que pode aplicar a legislação em vigor.

*Estas operações de instalação, embora sejam simples, são delicadas e essenciais para poder obter o máximo rendimento do vosso plano de cozedura.*

**Este documento deve ser conservado pelo utilizador.**

*A parte técnica inclui uma tabela que deve ser preenchida no caso em que seja necessário adaptar o aparelho a um outro tipo de gás: isto consente identificar sem ambiguidades o estado do aparelho após a modificação.*

# Plano de cozedura



Os modelos “todo gás” incluem:

- (1) - dois queimadores semi-rápidos: 1,90 kW
- (2) - um queimador auxiliar: 1,00 kW
- (3) - um queimador rápido  
3,30 kW para **gases naturais**  
3,00 kW para **gases líquidos**
- (4) - um queimador de tripla coroa: 2,50 kW
- (5) - os botões de comando dos queimadores

*Os pictogramas serigrafados ao redor dos botões indicam a correspondência comando-fogo.*

# Regulação dos queimadores a gás

## Regulação dos queimadores

A regulação é progressiva a possibilitar uma adaptação fácil a diâmetros diferentes de recipientes e à intensidade de aquecimento.

Para realizar esta regulação, carregue no selector de comando e gire-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio, de maneira que a marca do selector encontre-se na posição dos símbolos:



## Acender os queimadores dotados com dispositivo de segurança

Os queimadores deste plano de cozedura acendem-se “com uma mão”. De facto, é suficiente carregar o selector de comando e, ao mesmo tempo, girá-lo na direcção contrária aos ponteiros do relógio: uma emissão de faíscas faz o queimador acender-se. Depois que já houver uma chama, **mantenha uma pressão suficiente no selector**, para permitir a activação do dispositivo de segurança.

Se durante o funcionamento, a chama apagar-se por acaso, entra em funcionamento o dispositivo de segurança: pára automaticamente o fornecimento de gás. Para acender o queimador outra vez, realize novamente as operações acima indicadas.

**Observação:** se faltar corrente eléctrica, é possível acender o queimador com um fósforo, gire o selector e mantenha uma pressão suficiente, da maneira acima indicada.

# Conselhos para a utilização

## Importantes recomendações

O plano de cozedura deve ser destinado exclusivamente ao uso doméstico para o qual foi estudado. Qualquer outro uso (como por exemplo para aquecer um ambiente) é perigoso.

*O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de danos causados por um uso impróprio.*

- O uso de qualquer aparelho eléctrico implica obedecer algumas regras fundamentais:
  - o aparelho deve ser instalado no interior e não deve ficar exposto a agentes atmosféricos;
  - **nunca use** o aparelho com os pés descalços;
  - **nunca puxe o cabo de alimentação:** para desligá-lo tire a ficha da tomada;
  - **nunca permita que as crianças** usem o aparelho sem vigilância.
- Os elementos do seu plano de cozedura funcionarão com o máximo rendimento se forem mantidos em **perfeito estado de limpeza**.
- **Não guarde produtos de limpeza inflamáveis no móvel situado abaixo do plano de cozedura.**
- Quando o aparelho não está a funcionar, feche a torneira de paragem geral que comanda o aparelho ou a botija no caso de gás butano.

**Atenção: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.**

# Conselhos para a utilização

## Quais recipientes utilizar

- **As grades de suporte para as panelas** dos planos de cozedura “todo gás” ou mistos **não são previstas** para o uso de **recipientes com a base côncava ou convexa**.
- Todos os queimadores – rápido, semi-rápido ou auxiliar – podem receber recipientes com um diâmetro mínimo de 120 mm.
- Recomendamos, todavia, de utilizar sempre um **queimador apropriado para as dimensões do recipiente** (veja a tabela) de modo que as chamas não toquem os contornos das panelas: as chamas devem esquentar somente o fundo da panela.
- **Jamais coloque panelas instáveis ou deformadas** sobre os queimadores e sobre as chapas eléctricas para evitar qualquer risco de que se derrube acidentalmente.
- Certifique-se sempre que os botões estejam na posição “●” quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Assim que o líquido contido na panela começa a ferver, é suficiente uma mínima intensidade de aquecimento para evitar que saia da panela.

<b>Queimador</b>	<b>∅ Diâmetro recipientes (cm)</b>
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

# Limpeza

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

**Para uma longa duração do aparelho, é indispensável efectuar frequentemente uma cuidadosa limpeza geral, que leve em consideração que:**

- para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.
- 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;
- limpe as chapas eléctricas com um trapo húmido e unte-as com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas;
- o plano deve ser limpo com produtos para a limpeza de vidros. Evite utilizar produtos e palhinhas abrasivas que poderão causar arranhaduras no vidro.
- a superfície do plano deve ser limpa periodicamente com uma solução de água morna e detergente não abrasivo. Em primeiro lugar, tire do plano de cozedura todos os restos de alimentos e respingos de gordura com, por exemplo, uma espátula de limpeza **CERA** Quax® (não fornecida) (Fig. A).

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica. **O açúcar e os alimentos com alto teor de açúcar devem ser eliminados** imediatamente da zona de cozedura ainda quente, mediante uma espátula. Em nenhum caso utilize esponjas ou produtos abrasivos, nem detergentes quimicamente agressivos; também devem ser evitados sprays para forno ou produtos removedores de manchas (Fig. B);

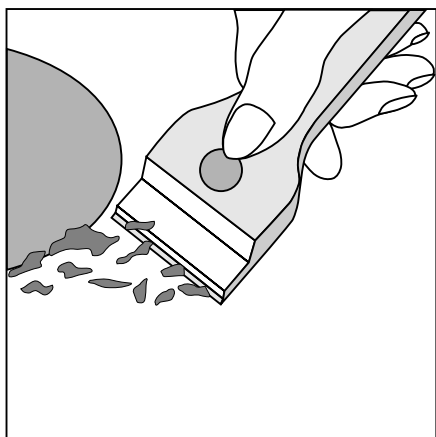


Fig. A

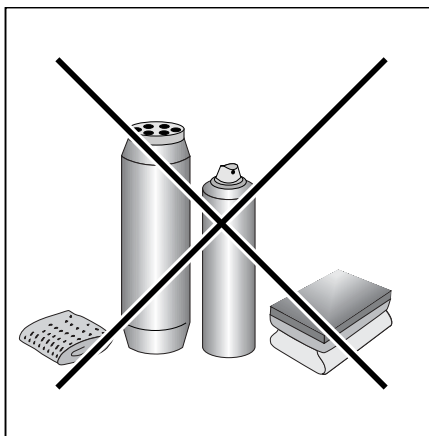


Fig. B

## Aplicação de graxa nas torneiras

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.

**Obs.: Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**



# Instalação dos planos de encaixar

As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efectuar as operações de instalação regulação e manutenção técnica do modo mais correcto e em conformidade com as normas em vigor.

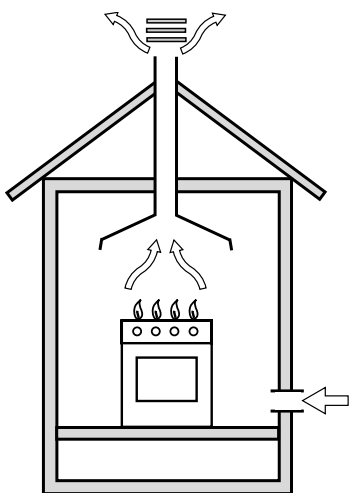
**Importante:** quaisquer intervenções de regulação, manutenção etc. precisam ser efectuadas com o plano desligado da electricidade.

- Este livrete refere-se a um plano de cozedura de encaixar de classe 3.

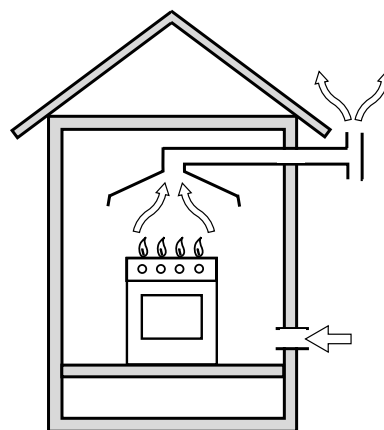
## Posicionamento

**Importante:** Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas Normas UNI-CIG 7129 e 7131 em vigor. Precisam ser observados os seguintes requisitos:

- a) O local deve prever um sistema de descarga para o exterior dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



Numa chaminé ou numa conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura)



Directamente para o exterior

- b) No local deve haver um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. A vazão de ar necessária para a combustão não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/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 cm<sup>2</sup> de diâmetro útil e de maneira que não possa ser acidentalmente tapada. Para os aparelhos sem dispositivo de segurança para detectar ausência de chama no plano de trabalho, as aberturas de ventilação devem medir o dobro, ou seja, pelo menos 200 cm<sup>2</sup> (Fig. A). Ou então se for indirecta a partir de uma sala ao lado, equipada com conduta de ventilação para fora, da maneira acima descrita, e que não seja parte comum do prédio, nem ambiente com perigo de incêndio, nem quarto (Fig. B).

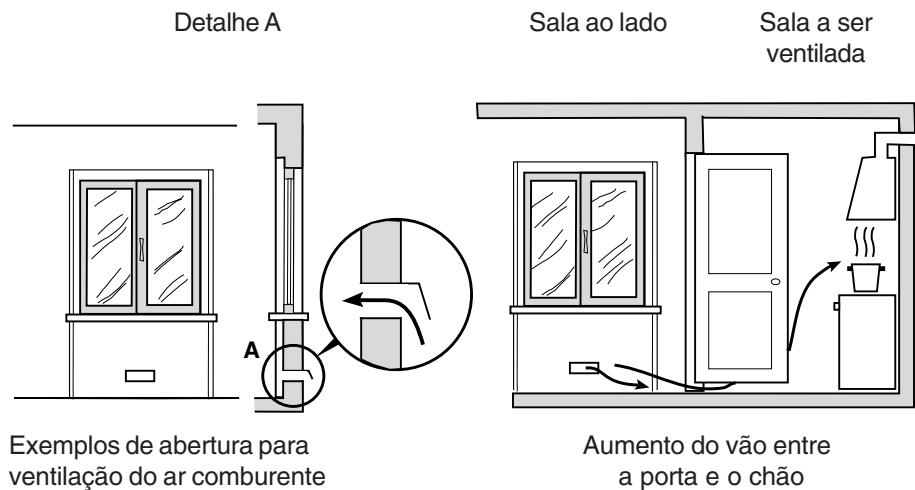


Fig. A

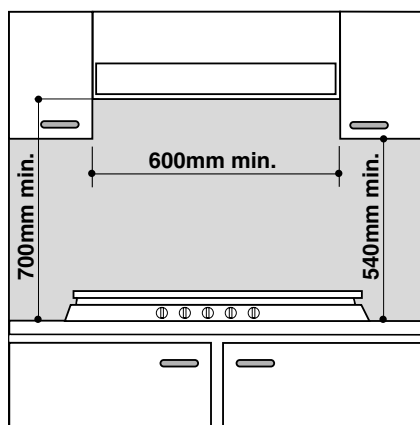
Fig. B

- c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica se existir.
- d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. 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.

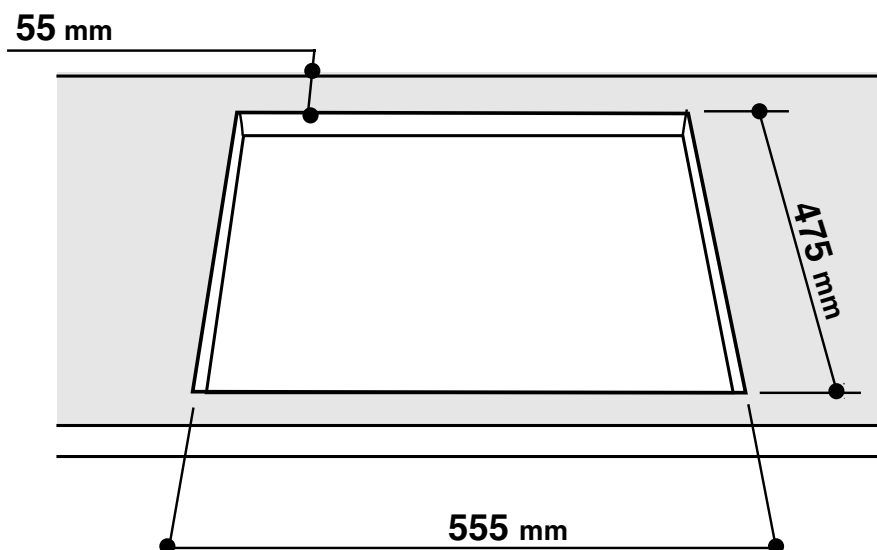
### Instalação dos planos de encaixar

É possível instalar o fogão ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. A parede encostada com o painel traseiro do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento o painel traseiro do fogão poderá chegar a uma temperatura 50°C superior à do ambiente. Para uma instalação certa do fogão, devem ser obedecidas as seguintes precauções:

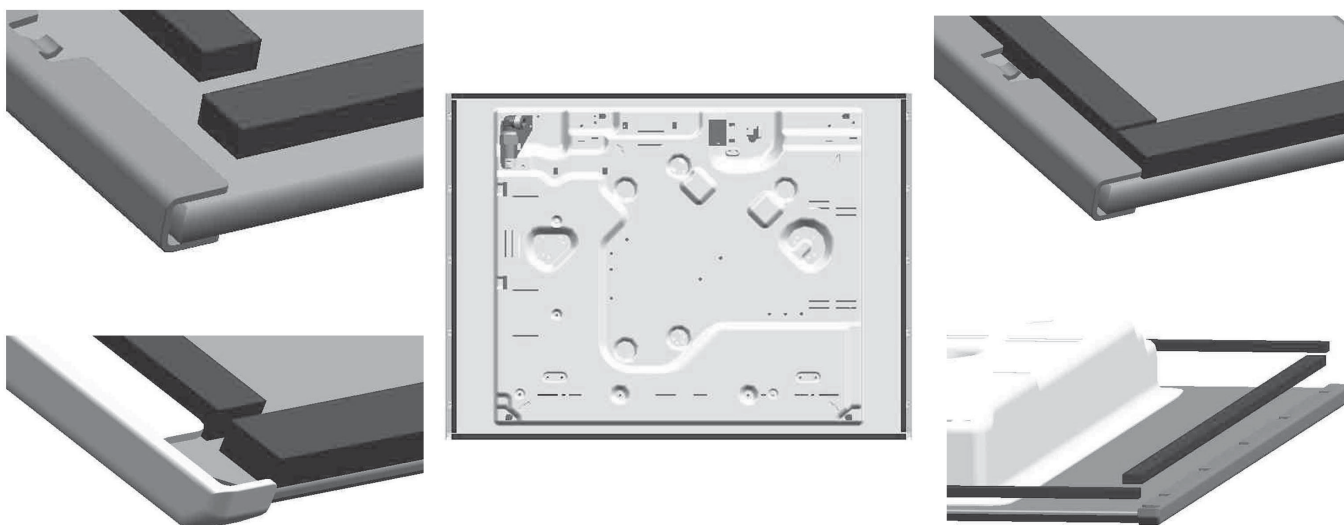
- a) Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- b) Os exaustores devem ser instalados conforme os requisitos pedidos no manual de instruções dos próprios e, de todas formas, a uma distância mínima de 650 mm.
- c) No caso de exaustores largos 600 mm, além de respeitar quanto especificado na letra b), é necessário posicionar as partes suspensas adjacentes a uma altura mínima do top de 540 mm, de modo que seja possível a eventual instalação da tampa e o seu correcto manuseio, e de qualquer forma, a uma distância do top que permita um uso fácil das panelas sobre o aparelho .
- d) Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do top.



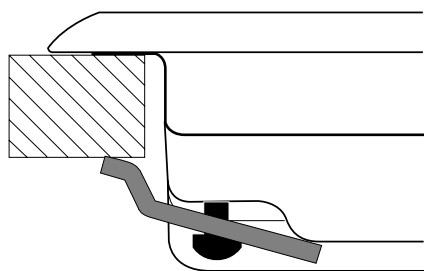
- e) O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



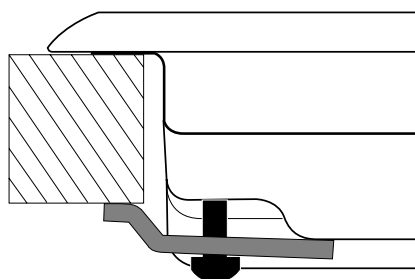
Antes de prender ao top, posição a guarnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano da maneira apresentada na figura.



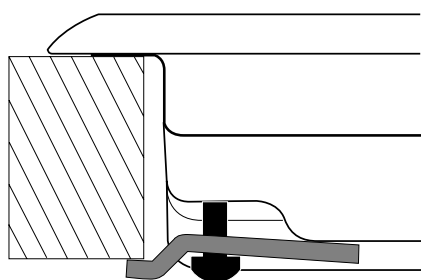
## Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para top **H = 20 mm**

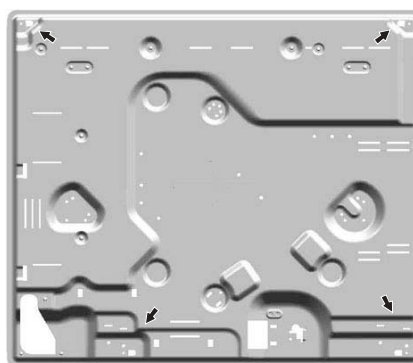


Posição do gancho para top **H = 30 mm**



Posição do gancho para top **H = 40 mm**

Frente



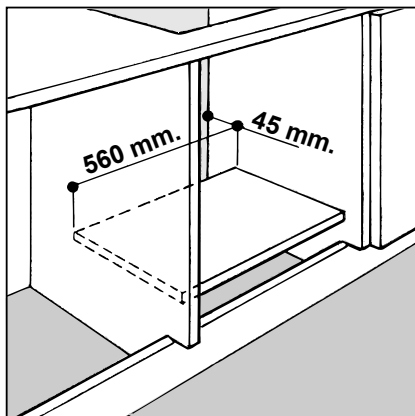
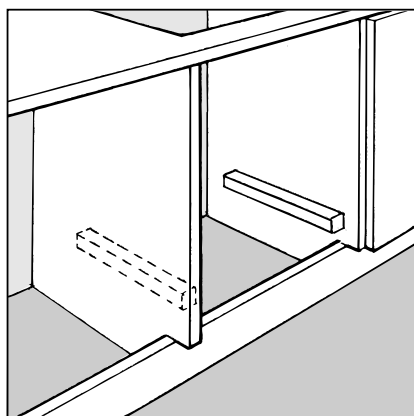
Atrás

**OBS.:** Utilize os ganchos fornecidos dentro da “embalagem dos acessórios”

**f) É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.**

**g)** Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

**Observação:** Se o plano for instalado sobre um forno de encaixar, é preferível instalar o forno de maneira que se apoie sobre duas tiras de madeira; entretanto, se houver um plano contínuo de apoio, o mesmo deverá ter uma abertura traseira de pelo menos 45 x 560 mm.



## **Ligação ao gás**

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”. Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

**Importante:** para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

## **Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)**

A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho. Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em “L” dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

## **Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca**

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. Utilizar exclusivamente tubos conformes à Norma UNI-CIG 9891 e guarnições de vedação conformes à UNI-CIG 9264. A instalação destes tubos deve ser efectuada em modo que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, seja inferior a 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

## **Verificação da vedação**

Ao terminar a instalação controle a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

## **Ligação eléctrica**

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. 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.

## **Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica**

Instale no cabo uma ficha regulamentar para a carga indicada na placa de identificação, no caso de ligação directa à rede é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omni polar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. dimensionado para a carga e correspondente às normas em vigor (o fio de ligação à terra 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.

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 possua uma ligação à terra eficaz conforme as normas e as disposições da lei;
- seja fácil o acesso à ficha eléctrica ou ao interruptor onipolar depois de ter instalado o plano.

**OBS.:** não utilize reduções, adaptadores nem derivações porque poderão causar superaquecimentos ou queimaduras.

### **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 inferior 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.
- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).
- Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
- no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) da prevista, será necessário instalar, no encanamento de entrada, um apropriado regulador de pressão, segundo a UNICIG 7430 (reguladores para gases canalizados).

### **Regulação do ar primário dos queimadores**

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

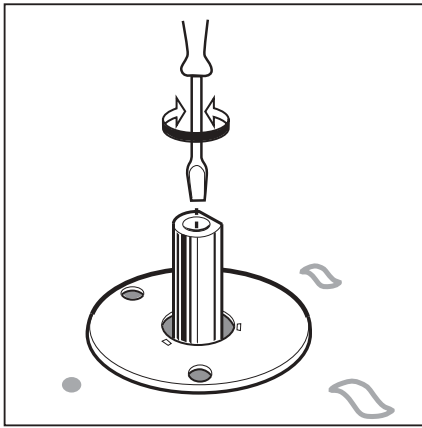
### **Regulação dos mínimos**

- Coloque a torneira na posição de mínimo;
- Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

**Obs.:** no caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

- Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
- Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.

Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos ‘by-pass’ com cera lacre ou materiais equivalentes.



Modificação	Carimbo da estação técnica	Data
<i>Cole aqui uma das etiquetas que se encontram no saquinho dos injectores.</i>		

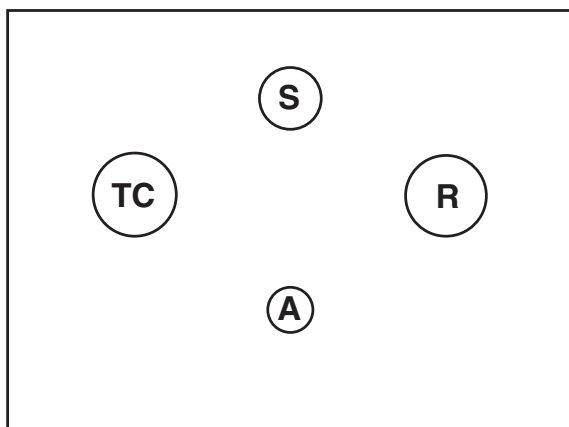


**Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:**

- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações;
- 90/396/CEE de 29/06/90 (Gás) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas.
- 2002/96/CE

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. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

## Disposição dos queimadores



TV 76 S

## Tabela dos injectores

Tabela 1			Gás líquido				Gás natural			
Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	By-Pass 1/100 (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	bico 1/100 (mm)	capacidade* g/h		Potência térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
						***	**			
Rápido (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314
Semi Rápido (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	181
Auxiliar (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95
Tripla Coroa (TC)	100	1,30	57	2,50	83	182	179	2,50	124	238
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Mínima (mbar)					20	25	17		
	Máxima (mbar)					35	45	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/m<sup>3</sup>



**Este documento se suministra con la encimera y está dividido en dos partes:**

*las **instrucciones** para el uso cotidiano de su aparato. Este manual le permitirá descubrir todas sus ventajas y obtener el máximo beneficio. Léalo atentamente antes de utilizar su encimera y no dude en consultarlo con la frecuencia necesaria.*

*la **parte técnica** que contiene todas las recomendaciones para realizar la instalación en conformidad con la ley.*

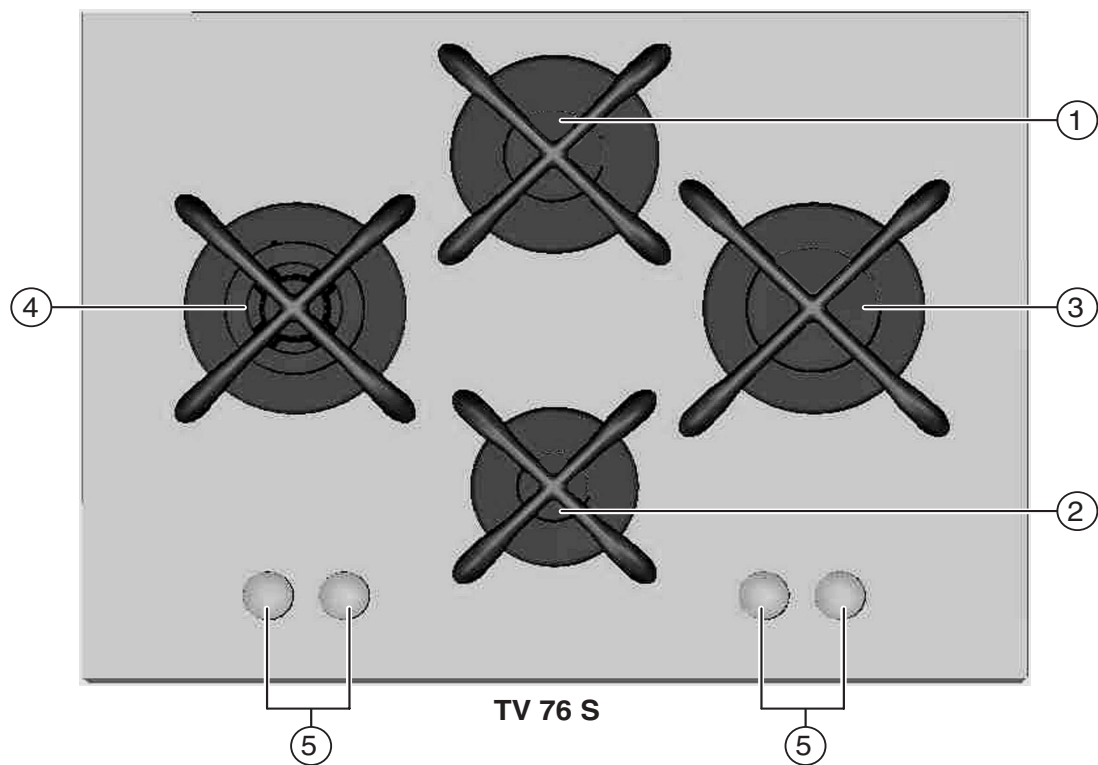
**La conexión a la instalación eléctrica y de gas** debe ser realizada por un **técnico especializado**, el único que puede aplicar la legislación vigente.

*Estas operaciones de instalación, por más simples que sean, son delicadas y esenciales para obtener el máximo rendimiento de su encimera.*

**Este documento debe ser conservado por el usuario**

*La parte técnica contiene una tabla que se debe completar cuando se deba adaptar el aparato a otro tipo de gas: esto permite identificar, sin ambigüedades, el estado del aparato después de la modificación.*

# La encimera



Los modelos “todo a gas” comprenden:

- (1) - dos quemadores semi-rápidos 1,90 kW
- (2) - un quemador auxiliar 1,00 kW
- (3) - un quemador rápido 3,30 kW para **gas natural**  
3,00 kW para **gas líquido**
- (4) - un quemador triple-corona 2,50 kW
- (5) - los mandos de los quemadores

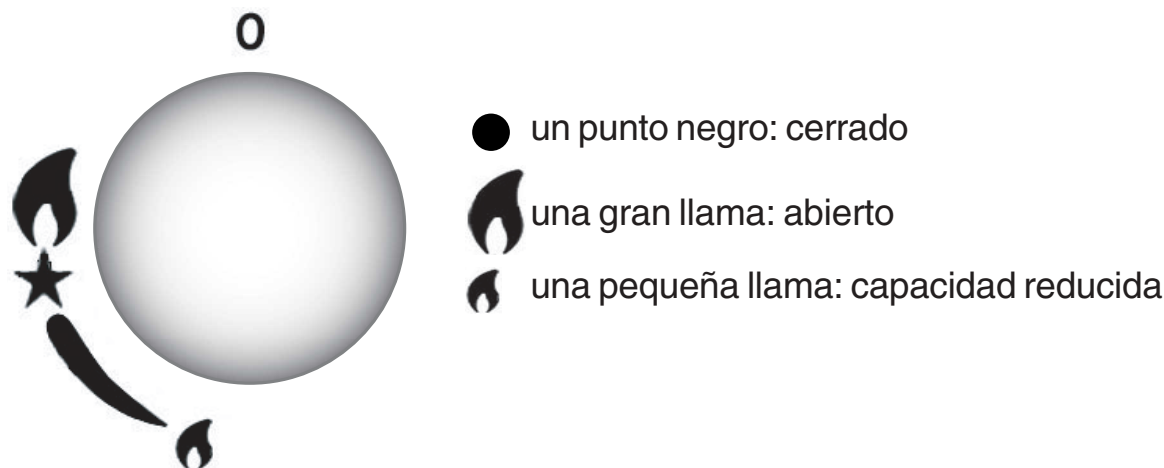
*Las serigrafías que rodean los mandos indican la correspondencia entre el mando y el quemador.*

# Regulación de los quemadores a gas

## Regulación de los quemadores

La regulación es progresiva lo cual permite una fácil adaptación a los distintos diámetros de los recipientes y a las intensidades de calentamiento.

La regulación se realiza pulsando y girando en sentido antihorario el mando hasta llevar la muesca del mismo frente a los símbolos:



## Encendido de los quemadores que poseen un dispositivo de seguridad

El encendido de los quemadores de su encimera se realiza “con una mano”. En efecto, basta pulsar el mando y girarlo simultáneamente en sentido antihorario: la emisión de chispas hace que el quemador se encienda. Después que se produce la llama, **mantenga una presión suficiente** sobre el mando para permitir la activación del dispositivo de seguridad.

Si la llama se apaga accidentalmente durante el funcionamiento, se activa el dispositivo de seguridad: el suministro de gas se interrumpirá automáticamente. Para volver a encender el quemador, proceda nuevamente como se indica más arriba.

**Nota:** si se interrumpe la corriente eléctrica, es posible encender el quemador con un fósforo girando el mando y manteniendo una presión suficiente como se indica arriba.

# Consejos para el uso

## Importantes recomendaciones

La encimera debe estar destinada exclusivamente al uso doméstico para el cual ha sido fabricada. Cualquier otro uso (como por ejemplo, calentar una habitación) es peligroso

***El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de daños provocados por un uso impropio o erróneo.***

- El uso de cualquier aparato eléctrico implica observar algunas reglas fundamentales:
  - el aparato debe instalarse en el interior de una vivienda y no debe ser expuesto a los agentes atmosféricos;
  - **no utilice nunca** el aparato si está descalzo;
  - **no tire nunca del cable de alimentación:** para desconectar el aparato, desenchúfelo;
  - **no deje que los niños utilicen** el aparato sin vigilancia.
- Los elementos de su encimera funcionarán con un rendimiento máximo si se mantienen en un **perfecto estado de limpieza**.
- **No coloque productos de limpieza inflamables en el mueble situado debajo de la encimera.**
- Cuando el aparato no está en funcionamiento, cierre la llave general que alimenta el aparato o la botella cuando se usa gas butano.

**Atención: Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.**

# Consejos para el uso

## Recipientes para utilizar

- **Las parrillas de soporte de las ollas** de las encimeras “todo a gas” o mixtas **no permiten** el uso de **recipientes con base cóncava o convexa**.
- Todos los quemadores (rápido, semi-rápido o auxiliar) se pueden utilizar con recipientes de un diámetro mínimo de 120 mm.
- No obstante, le aconsejamos utilizar siempre un **quemador apropiado para las dimensiones del recipiente** (ver la tabla) para que las llamas no rocen el contorno de las ollas: las llamas deben calentar sólo el fondo de la olla.
- **No apoye nunca ollas inestables o deformadas** sobre los quemadores o sobre las placas eléctricas para evitar derrames accidentales.
- Cuando no utilice el aparato, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”.
- Apenas un líquido hierve en la olla, es suficiente una intensidad de calentamiento mínima para evitar que se vuelque.

Quemador	∅ Diámetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

# Limpieza

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. **Para aumentar la duración de la encimera, es indispensable realizar, frecuentemente, una cuidadosa limpieza general, teniendo en cuenta los siguientes consejos:**

- **para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- 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;
- las placas eléctricas se limpian con un paño húmedo y se untan con un poco de aceite cuando todavía están tibias;
- la encimera se debe limpiar con productos para la limpieza de vidrios. Evite el uso de productos o estropajos abrasivos que pueden rayar el vidrio.
- la superficie de la encimera se deberá limpiar regularmente con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo. Primero, quite de la encimera todos los restos de comidas y salpicaduras de grasa con una raedera para la limpieza, por ejemplo **CERA Quick®** (no se suministra con el equipo) (Fig. A).

Limpie la encimera cuando está tibia; utilice un producto de limpieza adecuado, refriegue con un paño húmedo y luego seque. El azúcar o las comidas con un alto contenido del mismo, se deben eliminar **inmediatamente** de la zona de cocción cuando todavía está caliente, con una raedera. Nunca utilice esponjas o productos abrasivos, se deben evitar los detergentes químicamente agresivos como los aerosoles para horno o productos quitamanchas (Fig. B);

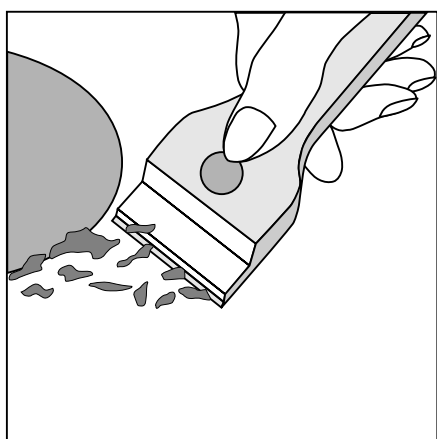


Fig. A

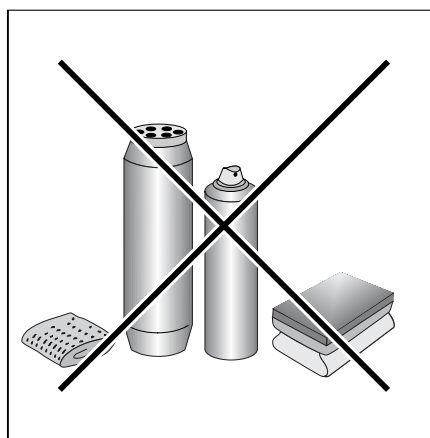


Fig. B

## Engrase de las llaves

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.

**Nota: Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.**

# Instalación de las encimeras para empotrar

Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico, correctamente y conforme a las normas vigentes.

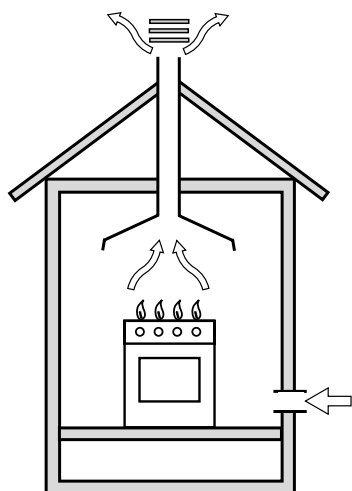
**Importante:** cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con la encimera desconectada de la red de alimentación eléctrica.

- Este manual contiene instrucciones referidas a una encimera para empotrar de clase 3.

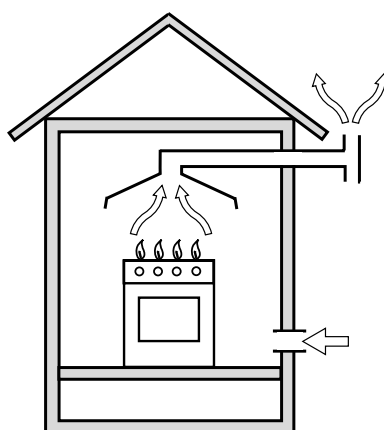
## Colocación

**Importante:** este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas UNI-CIG 7129 y 7131 vigentes. Se deben respetar los siguientes requisitos:

- a) 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.

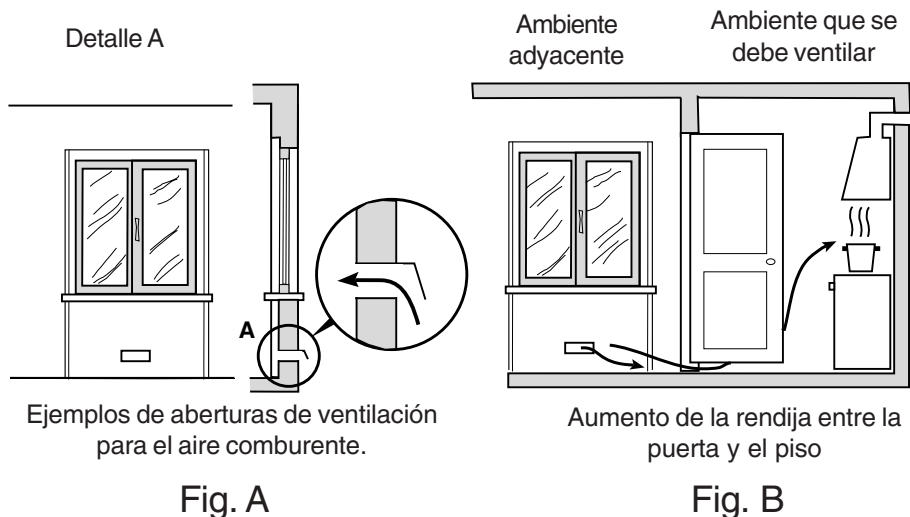


En chimenea o en conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)



Directamente al exterior

- b) 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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de  $100 \text{ cm}^2$ , como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas en un 100% respetando un mínimo de  $2 \text{ cm}^2$  (Fig. A). O bien, de manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio, ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



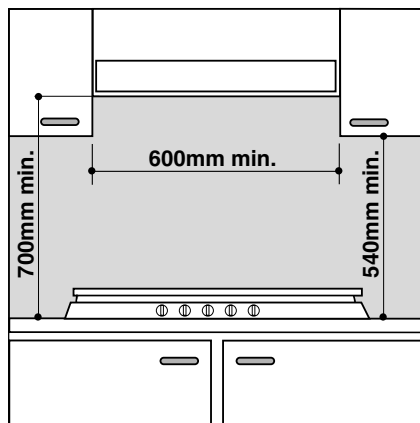
- c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.
- d) Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, 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.

### Instalación de las encimeras para empotrar

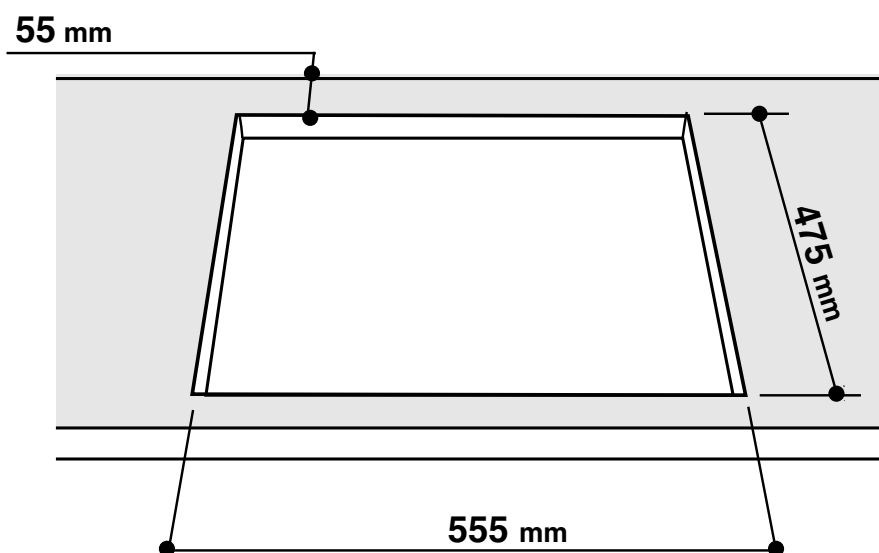
Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable. Durante el funcionamiento, la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación de la cocina se deben observar las siguientes precauciones:

- a) Los muebles colocados a un costado, cuya altura supera la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm (como mínimo) del borde de la superficie.
- b) 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 650 mm.
- c) En el caso de campanas de 600 mm. de ancho, además de respetar lo especificado en el punto b), es necesario instalar los armarios colgantes adyacentes a la campana a una altura mínima, con respecto a la superficie de trabajo, de 540 mm. Esto permitirá la instalación de la tapa y su maniobrabilidad, y también, un fácil y cómodo uso de las ollas sobre el aparato..
- d) 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.

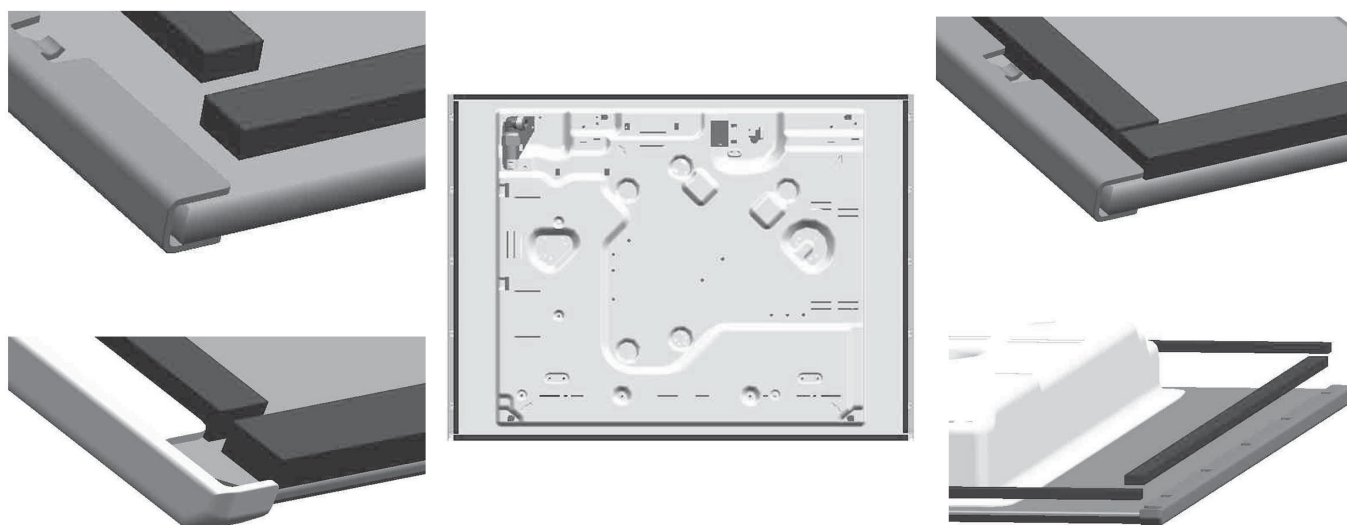




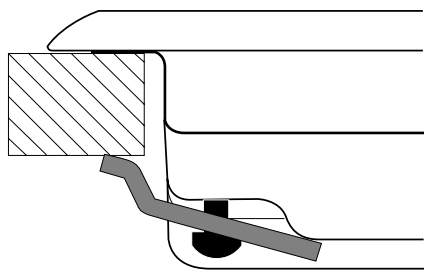
- e) El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



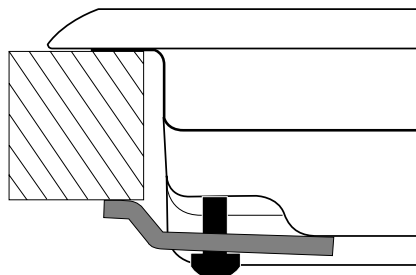
Antes fijarla a la superficie de trabajo, coloque la junta (suministrada con el equipo) a lo largo del perímetro de la encimera, como se representa en la figura.



## Esquema de fijación de los ganchos

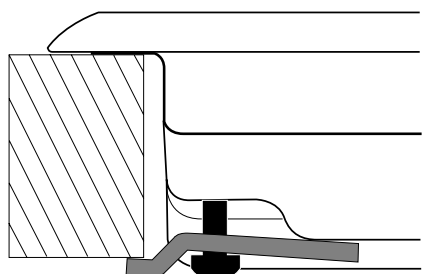


Posición del gancho para superficies **H=20mm**

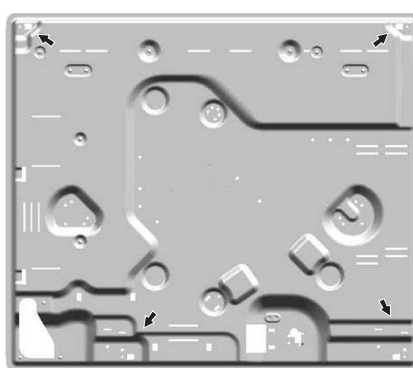


Posición del gancho para superficies **H=30mm**

### Adelante



Posición del gancho para superficies **H=40mm**



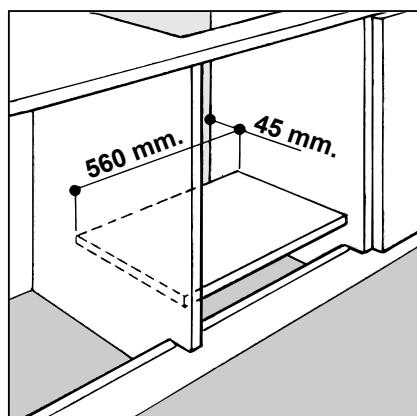
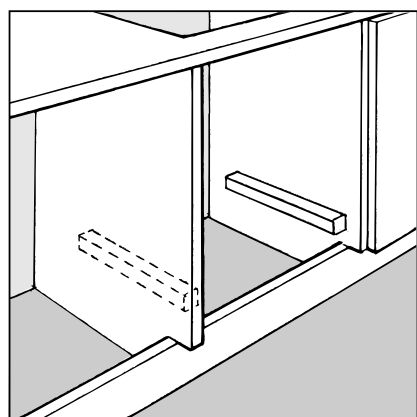
### Atrás

**Nota:** Use los ganchos contenidos en el “paquete de accesorios”

**f) Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.**

**g)** Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera para el aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

**Nota:** Si la encimera se instala sobre un horno empotrado, es preferible instalar el horno de modo tal que apoye sobre dos listeles de madera; no obstante, cuando exista un plano continuo de apoyo, el mismo deberá tener una abertura posterior de 45 x 560 mm., como mínimo.



## **Conexión de gas**

Conectar el aparato a la botella o al conducto de gas conforme con las prescripciones de las normas UNI-CIG 7129 y 7131 vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”. En caso de alimentación con gas líquido de botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas UNI-CIG 7432.

**Importante:** para lograr un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controle que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”.

## **Conexión con tubo rígido (cobre o acero)**

La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato. En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en “L” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

## **Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas**

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conforme a la Norma UNI-CIG 9891 y guarniciones de cierre conforme a la Norma UNI-CIG 9264. La instalación de estos tubos debe ser efectuada en modo que su longitud, en condiciones de extensión máxima, no supere 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

## **Control de la estanqueidad**

Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

## **Conexión eléctrica**

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

## **Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características, en el caso de 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 conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

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.

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 esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo a las normas y disposiciones legales;
- pueda accederse fácilmente a la toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la cocina.

**Nota:** no utilice reducciones, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

### **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 inferior 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 utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”).
- vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
- al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Cuando la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) a la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme con las Normas vigentes UNI-CIG 7430 sobre “reguladores para gas canalizado”.

### **Regulación de aire principal de los quemadores**

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

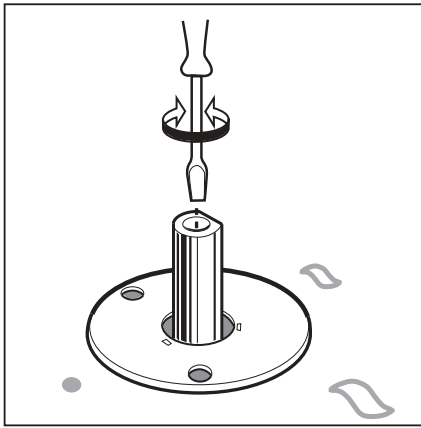
### **Regulación de los mínimos**

- Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
- Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

**Nota:** en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

- Verifique que, girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
- En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.

Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.



Modificación	Sello de la estación técnica	Fecha
<i>Pegue aquí una de las etiquetas que se encuentran en la bolsa de los inyectores</i>		

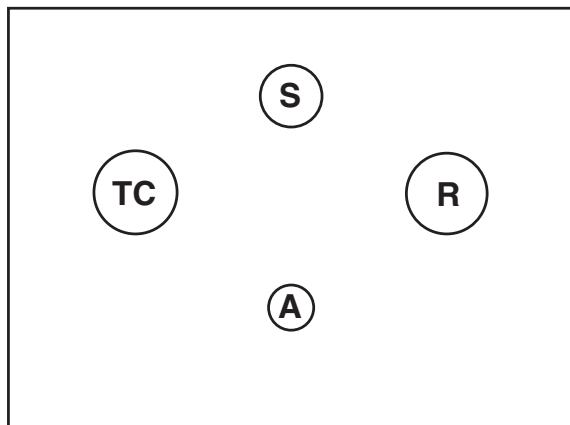


**Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:**

- 73/23/CEE del 19.02.73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03.05.89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/396/CEE del 29/06/1990 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones;
- 2002/96/CE

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. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

## Regulación de los quemadores



TV 76 S

## Tabla de inyectores

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Reduc.	Gas líquido				Gas natural			
			By-pass 1/100 (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Inyector 1/100 (mm)	gasto* g/h ***    **		Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Inyector 1/100 (mm)	gasto* l/h
Rápido (R)	100	0,70	39	3,00	86	218	214	3,30	123	314
Semi Rápido (S)	75	0,40	28	1,90	70	138	136	1,90	103	118
Auxiliar (A)	55	0,40	28	1,00	50	73	71	1,00	79	95
Triple Corona (TC)	100	1,30	57	2,50	83	182	179	2,50	124	238
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 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/m<sup>3</sup>