

HOOVER



TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____

FR

HOBBS

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION _____

GB

PIANI DI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE _____

IT

KOOKPLATEN

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN INSTALLATIE _____

NL

PLACA AO GÁS

MANUAL DE UTILIZAÇÃO E DE INSTALAÇÃO _____

PT

PLYTY GAZOWE

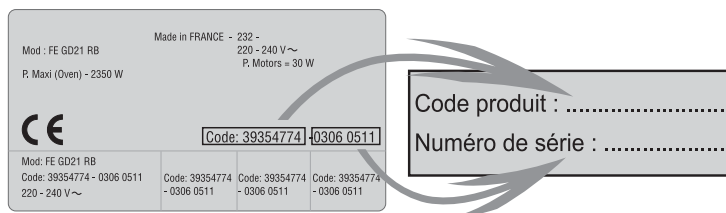
INSTRUKCJE EKSPLOATACJI I MONTAŻU _____

PL

INSTRUCTIONS GENERALES

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

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



- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

TABLE DE CUISSON	MODELE 70 cm
Foyers	4 à gaz
Alimentation (V/Hz)	230/50
Puissance électr. (W)	-
Puissance gaz installée:	
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	8,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	636
Dimensions appareil (l x p) mm.	705x515
Dimensions d'encastrement (AxB)	560x480

** Prédiposition de l'usine

FR cat. II2E+3+

INSTALLATION

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

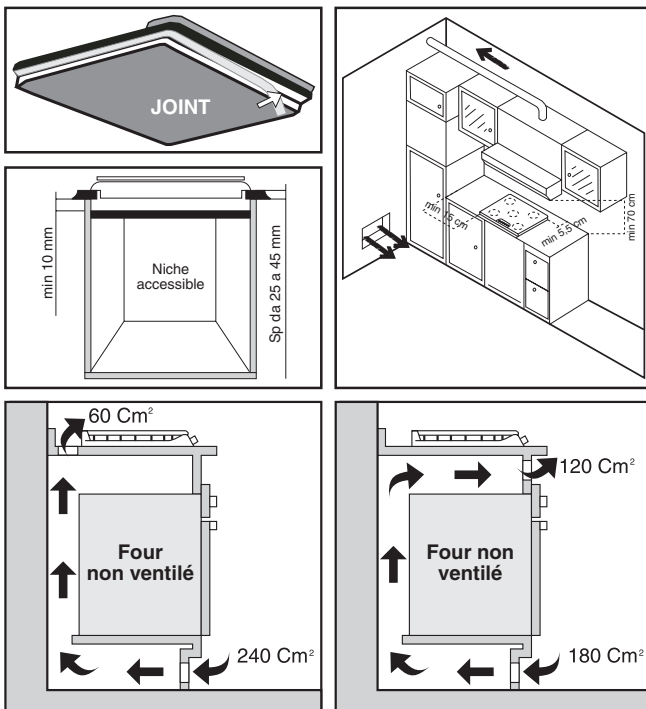
ENCASTREMENT

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

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

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

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



LE RACCORDEMENT GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées dans le paragraphe CHANGEMENT DE GAZ.

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

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -
Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -
Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -
(1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES : selon les normes en vigueur dans le pays d'installation, monter le raccord cylindrique ou conique et son joint fournis avec la table, à l'extrémité de la rampe gaz, puis selon l'installation procéder au raccordement.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

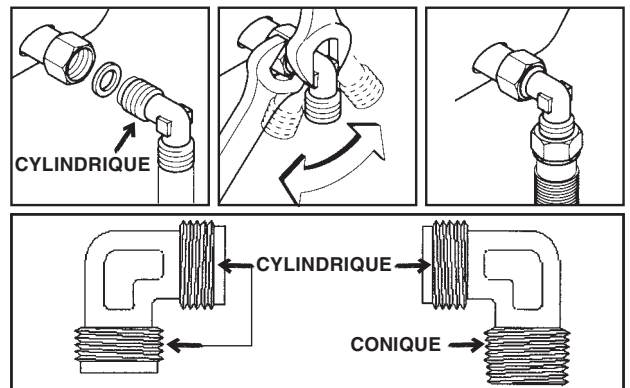
Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE (Nous conseillons ce type de raccordement.)

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

** Equipement vendu séparément chez votre revendeur électroménager.

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



LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

. câble d'alimentation type H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm²).

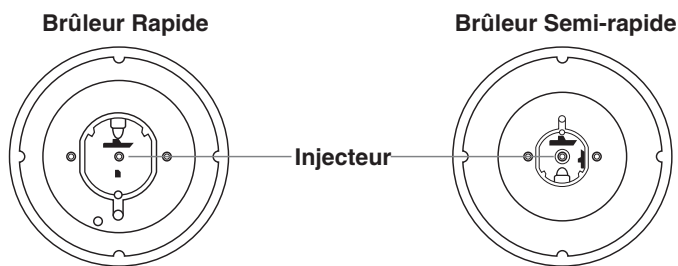
LE CHANGEMENT GAZ

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

• CHANGEMENT DES INJECTEURS

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

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



1


BRÛLEURS DE TABLE		auxiliaire		semi-rapide		rapide		ultra-rapide		
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
Inj, = Injecteur - kW = puissance du brûleur										
*	Réglage d'origine: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

• REGLAGE DU RALENTI

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

2

a) en gaz naturel :

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

b) en butane-propane :

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



En aucun cas ne desserrer les autres vis!

Vis bipasse du brûleur de table



UTILISATION

LES BRÛLEURS GAZ


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

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

ALLUMAGE

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

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

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole (☆), la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, tourner la manette jusqu'au repère  allumer la flamme avec une allumette.

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

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

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

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, attendre 1 minute avant de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

RECIPIENTS

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

TYPE DE BRÛLEUR	DIAMÈTRE CASSEROLE
ULTRA RAPIDE	24 - 26 cm
RAPIDE	18 - 24 cm
SEMI-RAPIDE	12 - 18 cm
AUXILIAIRE	10 - 18 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

QUELQUES CONSEILS

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

ENTRETIEN

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

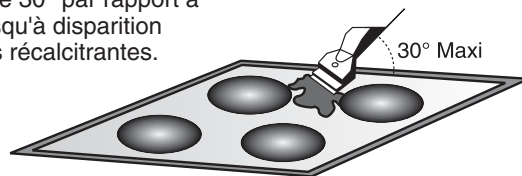
- **de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.**
 - **d'attendre le refroidissement complet de la table.**
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.** Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

• VERRE:

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

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.



- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée. Ne pas la laisser à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

LES BRÛLEURS GAZ

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

• **Le chapeau de brûleur :** il est simplement posé sur le corps de brûleur. Retirer la grille, retirer le chapeau de brûleur et le nettoyer avec une éponge humide légèrement savonneuse. Rincer puis sécher. Ne pas le plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

• **Le corps de brûleur :** un entretien régulier permet de conserver son aspect d'origine. Utiliser une éponge additionnée de produit lessiviel, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

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

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

LES GRILLES

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

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

LES MANETTES

Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes de commande en les tirant vers le haut.

Nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher avant de les repositionner.

- **Ne pas essayer de retirer les bagues d'étanchéité.** Elles sont fixées d'origine, et ne doivent en aucun cas être retirées.

Attention à ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des orifices.

CADRE DE TABLE

- Pour le nettoyer sans l'endommager, le laver avec une éponge et du produit lessiviel, le rincer, puis le sécher avec un chiffon doux.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

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

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

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

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

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

FR



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

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

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

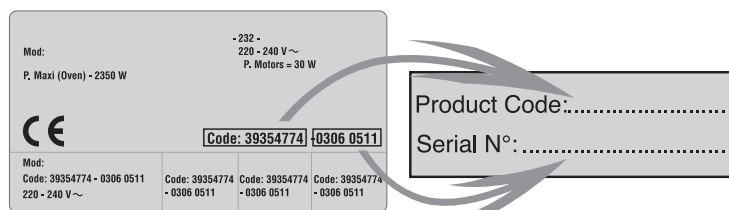
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

. Identification plate is located under the hob's bottom casing



- All accessible parts of the hob will become hot while in operation. Always keep children away from it.
- When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

HOB FEATURES	MODEL - 70 cm
BURNERS	4 GAS
Supply voltage (V/Hz)	-
Electrical input power (W)	230/50
Installed gas Type / Power:	-
• G20/20 mbar gas (kW)** METHANE	8,75
• G30/28-30 mbar gas (g/h) GPL	636
Product size (W x D) mm.	705x515
Building-in dimensions (AxB)	560x480

** Manufacturer setting

GB cat. II2H3+

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that a professionally qualified person should undertake the task who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

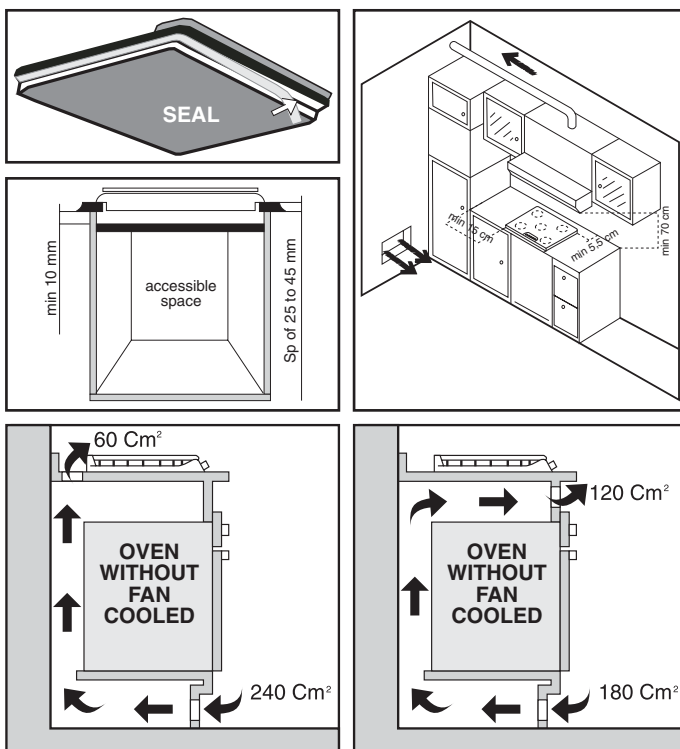
BUILD-IN-IN

Both the worktop where the hob will be fitted and any adjacent kitchen furniture must be made from heat resistant material and fixed with heat resistant adhesive.

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

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

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



GAS CONNECTION

The hob can be built-in ; it is in class 3 (in compliance with gas regulations EN 30.1.1) ;

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

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

Built-in appliance

Butane Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -
 Propane Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -
 Natural Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -
 (1) on condition that the hose is accessible along the whole of its length it should be located so it cannot be reached by naked flame or affected by combustion gases. Neither should it be near hot parts of the hob nor anywhere where hot spillages could affect it.

2 POSSIBLE MEANS OF CONNECTION :

Fit the appliance with the cylindrical or the conical gas adaptor, with its seal, in accordance to the installation Country standards, and then proceed to the connection, two possibilities:

• CONNECTION BY RIGID PIPE

Connect directly to the threaded end of the inlet pipe.

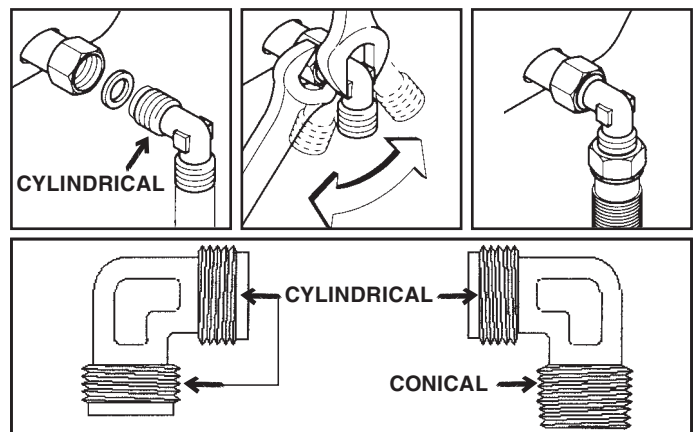
• CONNECTION BY FLEXIBLE PIPE WITH MECHANICAL CONNECTOR

Screw the nuts of the flexible pipe directly on to the inlet pipe at one end and the gas supply stop tap at the other. **We recommend this type of connection.**

Important:

In all cases, make sure the seal is fitted.

Following the connection operations, test the leak tightness using soapy water, testing by flame is strictly prohibited.



ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives". The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning : before proceeding with the connection:

- check the continuity of the earthing of the power supply unit. We cannot be held responsible for any accident which has resulted from the use of an appliance which is not connected to earth, or whose earthing is defective.
- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omni pole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.

The hob is fitted with a power supply cable* without plug which allow it to be connected only to a power supply of 230 V between phases, or between phase and neutral.

- Connect to a 10/16 Amp socket.

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

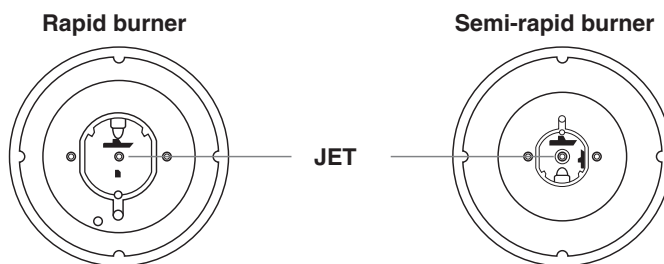
* the eventual replacement of the supplying cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one. . cord type H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm²).

CHANGING THE GAS TYPE

The calorific capacity and pressure of the gas vary according to the type of gas. When changing the gas, the technician should successively : change the jets, make the gas connection to the installation and set the minimum flow of all the gas burner tap.

• CHANGING THE JETS

Each jet is designated by size.
To gain access to the jets, remove the pan supports, and remove the burner cap and body.
Take a spanner and unscrew the jet.
According to the table below, fit the correct jet for the type of gas to be used.
Secure the jet tightly.
Set the idle flame.
Replace the burner body, cap and the pan support.



BURNERS		auxiliary		semi-rapid		rapid		ultra-rapid		
Gas	mbar	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
kW = Power of the burner										
*	Manufacturer setting: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

• SETTING THE IDLE FLAME

If the gas type has been altered, the stability of the flame in the minimum flow must be checked and set by adjusting the by-pass screw.
To access the top burner by-pass screw, remove the control panel knobs.

a) Natural gas :

- unscrew the by-pass screw one turn,
- replace the combined control-knob, light the burner and set to low flame,
- remove the combined control-knob again, screw the by-pass screw until a reduced flame is obtained, staying stable when going from high to low position.
- replace the combined control-knob.

b) Butane- propane gas :

the setting is done by screwing right in (without forcing) the by-pass screw whose calibrated hole provides the minimum flow.



Warning :
never loosen the others screws!

By-pass screw



USE

THE GAS BURNER

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

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

IGNITION

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

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

**NB: for models fitted with the SAFETY thermocouple, keep the knob pressed in for a few seconds in order to activate the safety system. If the knob is released straightaway there is not time for the safety system to be activated and the flame goes out. If this happens, repeat the ignition procedure from the beginning waiting longer after the flame is lit.
The rapid thermocouple safety device automatically cuts off the gas supply if the flame is accidentally extinguished.**

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

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

PANS

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

BURNER TYPE	PANS DIAMETERS
ULTRA RAPID	24 - 26 cm
RAPID	18 - 24 cm
SEMI-RAPID	12 - 18 cm
AUXILIARY	10 - 18 cm

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

SOME TIPS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning, you must :

- **Disconnect the appliance from the electrical supply and wait for all the hot parts to cool.**
- **Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the appliance.**
- **It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.**

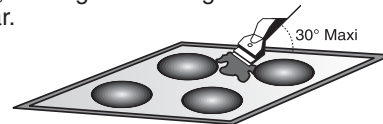
• THE GLASS HOB

Maintenance :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

Stubborn stains :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.



- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean. Repeat the operation if necessary.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°. Never leave a scraper with a razor blade within reach of children.

A few hints :

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential for preventing scratches and wear.

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

The glass surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving.

THE GAS BURNERS

For cleaning, it is recommended to remove all greasy or burnt deposits with ammonia base products or usual cleaning products. Regular cleaning will maintain the burners original appearance. The use of abrasive cleaners is not recommended as they scratch and dull the enamel.

- **The burner cap :** it is simply placed on the burner head. Just lift it off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse it in cold water immediately after use to avoid cracking the enamel from the thermal shock.
- **The burner head :** clean with soapy water, rinse and wipe with a clean dry cloth. If the holes are clogged, brush them using soapy water and dry with a clean cloth.

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

- **Caution : Be careful not to let any water get into the burners.**

THE PAN SUPPORT

It is simply placed on the hob. Lift it up to remove them. For the maintenance of the support, never use harsh abrasives, scouring pad or sharp objects as this will cause irreparable damage to the enamel.

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

THE KNOBS

For thorough cleaning, the control knobs can be removed by pulling them upwards. Only clean with soapy water and dry well before replacing them.

Do not try to pull the watertightness rings. They are originally fitted and must not be pulled out.

Be careful, not to let any water into the holes.

THE METAL SURROUND

To safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;

If the fault cannot be identified:

switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.



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

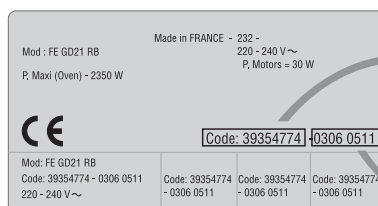
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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

AVVERTENZE GENERALI

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

Placca segnaletica
(situata sotto la cassetta inferiore del piano)



Codice prodotto :
Nr di serie :

- Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini.
- Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli.
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

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

CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

PIANO DI COTTURA	PIANO 70 cm
Fuochi	4 GAS
Tensione/Frequenza (V/Hz)	-
Potenza elettrica installata (W)	230/50
Potenza gas installata:	-
• G20/20 mbar (kW)**	8,75
• G30/28-30 mbar (g/h)	636
Dimensione prodotto (l x p) mm.	705x515
Dimensione foro incasso (AxB)	560x480

** Predisposizione di fabbrica IT cat. II2H3+

INSTALLAZIONE

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

INSERIMENTO NEL MOBILE

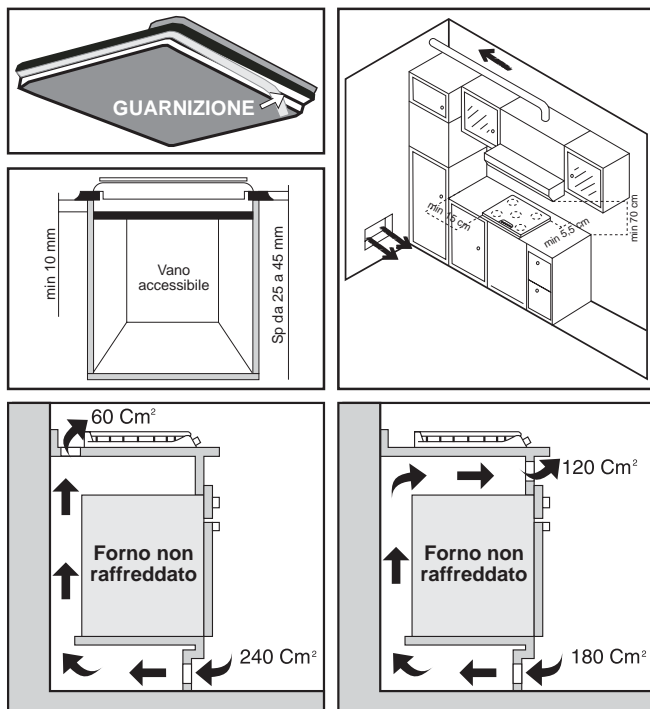
Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente al calore, oppure rivestiti di tale materiale fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scoli.

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

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

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

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



ALLACCIAMENTO GAS

LOCALE DI INSTALLAZIONE: l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico. Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste. Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione dovrà essere di 200 cmq minimo. In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume. L'installatore deve attenersi alle norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE

Questo collegamento deve essere eseguito con apparecchiatura disinserita elettricamente. Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas deve essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate nel paragrafo CAMBIO GAS.

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

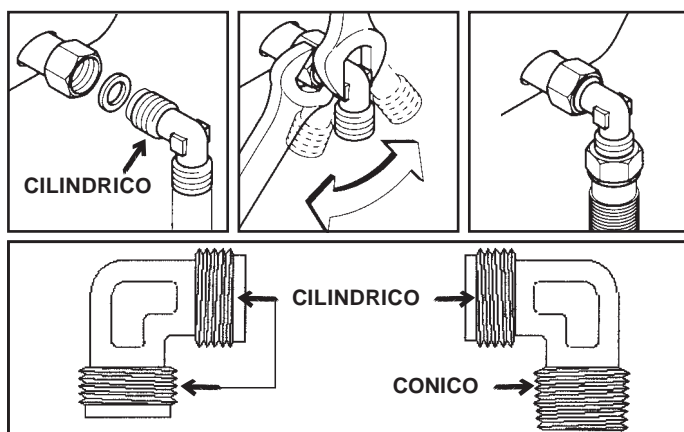
• ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO

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

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

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato.

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



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAMBIO GAS e REGOLAZIONI

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

• SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

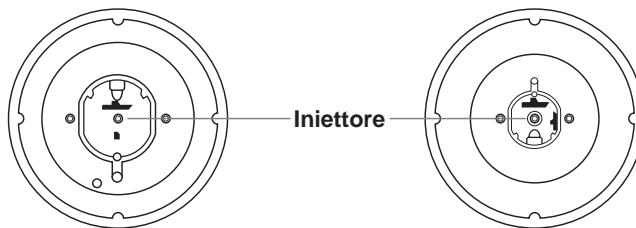
Ogni iniettore è identificato da un numero inciso sullo stesso.

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

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

Bruciatore Rapido

Bruciatore Semi rapido



BRUCIATORI		ausiliario		semi-rapido		rapido		ultra-rapido	
Gas	mbar	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Iniettore	kW
* G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
* G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
* Regolazione d'origine: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

• REGOLAZIONE DEL MINIMO

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

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

a) gas naturale :

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

b) butano-G.P.L. :

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

Vite del by-pass del bruciatore



Non svitare le altre viti !



UTILIZZO

BRUCIATORI A GAS

Ogni bruciatore ha una regolazione progressiva che permette:

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

ACCENSIONE

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

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

ATTENZIONE: per i modelli dotati di termocoppia di SICUREZZA continuare a mantenere premuta a fondo la manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza, se la manopola viene rilasciata subito il sistema di sicurezza non ha il tempo di attivarsi e la fiamma si spegne. In questo caso ripetere l'operazione di accensione dall'inizio attendendo più tempo dopo l'accensione della fiamma. La termocoppia di sicurezza rapida è un dispositivo che blocca automaticamente l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

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

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

PENTOLE

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

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

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

CONSIGLI

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

UTILIZZO: MANUTENZIONE

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

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

Non usare mai: prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti per pulire il piano di cottura.

Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura, tutto quanto possa fondere come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero

Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.

• VETRO

- versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetro.

- strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.

- asciugare con uno straccio fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:

- versare di nuovo qualche gocci di un prodotto specifico.

- strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.

- asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.

- ripetere l'operazione se necessario.



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

CONSIGLI

Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.

Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano. Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.

• I BRUCIATORI A GAS

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

• Gli spartifiamma dei bruciatori:

sono semplicemente appoggiati. Dovrete solamente toglierli e pulirli con una spugna umida e leggermente insaponata. Gli spartifiamma smaltati: non metterli direttamente nell'acqua fredda subito dopo averli utilizzati, per evitare che lo sbalzo termico provochi la rottura dello smalto.

• Il corpo del bruciatore:

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

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

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

• LE GRIGLIE

La griglia è semplicemente inserita nell'apposita sede ed è sufficiente sollevarla per estrarla. Per la sua manutenzione, non utilizzare mai prodotti abrasivi, spugne metalliche o oggetti affilati. Lo smalto ne risulterebbe irrimediabilmente rovinato. Pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto.

• LE MANOPOLE

Per una pulizia accurata è possibile estrarre le manopole tirandole verso l'alto.

Usare solo acqua e sapone per la loro pulizia ed asciugarle accuratamente prima di riposizionarle.

• **Non provare a togliere gli anelli in tenuta stagna.** Questi sono fissati in origine, e non devono in nessun caso essere tolti. **Attenzione: evitare accuratamente che dell'acqua si infiltri all'interno dei fori.**

CORNICHE DEL PIANO

• Per pulire senza danneggiare la cornice del vostro piano, lavarla con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi de correnti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

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

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

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

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. **Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com**



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

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



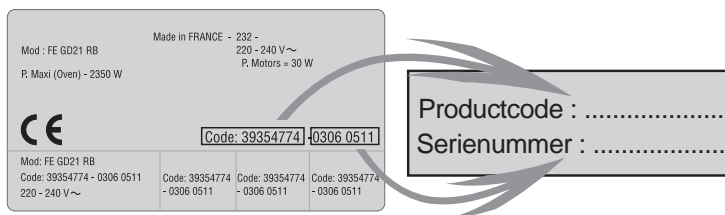
Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

LEES HET INSTRUCTIEBOEKJE ZORGVULDIG VOOR DE BESTE RESULTATEN MET UW KOOKPLAAT.

Bewaar de installatiehandleiding en gebruiksaanwijzing goed. Noteer hieronder ook het serienummer van de kookplaat voordat u deze installeert. U hebt dit nummer nodig als u contact opneemt met onze klantenservice in verband met vragen of klachten.

Typeplaatje (aan de onderzijde van de kookplaat)



- Alle toegankelijke onderdelen zijn heet wanneer de kookplaat in werking is. Houd jonge kinderen weg bij de kookplaat als deze wordt gebruikt.
- Na ieder gebruik raden we aan om enig schoonmaakwerk aan de kookplaat te verrichten. Dit voorkomt de opeenhoping van vuil of vet dat opnieuw wordt bereid en verbrandt, waardoor onaangename geuren ontstaan en zich rook ontwikkelt.
- Wanneer u kookt met vet of olie is het belangrijk dat u blijft toezien op het kookproces, aangezien verhitte vetten en oliën snel vlam kunnen vatten.
- Het is niet de bedoeling dat deze apparatuur wordt gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door personen die onvoldoende ervaring en kennis hebben, tenzij hun onder toezicht van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, instructie is gegeven over het gebruik van de apparatuur.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet met de apparatuur spelen.

Wij werken voortdurend aan de verbetering van onze producten. Daarom kan de apparatuur zijn aangepast met de nieuwste technische verbeteringen.

CE kookplaten voldoen aan de Europese Richtlijnen 73/23/CEE en 89/336/CEE, vervangen door 2006/95/EC en 2004/108/EC en daaropvolgende wijzigingen.

KOOKPLAAT	MODEL 70 cm
Gasbranders	4
Spanning / frequentie (V/Hz)	-
Vermogen elektrische installatie (W)	230/50
Installed gas type power:	-
• Aardgas G20/20 mbar (kW)**	8,75
• butaangas G30/28-30 mbar (g/h)	636
Afmetingen van het toestel (B x D) mm.	705x515
Inbouwafmetingen (AxB)	560x480

** Fabrieksopgave

NL cat. II2L3B/P

INSTALLATIE

Het installeren van een huishoudelijk apparaat kan ingewikkeld zijn en moet correct worden uitgevoerd om te voorkomen dat de veiligheid van de consument ernstig in gevaar komt. Daarom moet dit worden uitgevoerd door een vakkundig en gekwalificeerd persoon en moet de installatie worden uitgevoerd volgens de geldende technische voorschriften. In het geval dit advies wordt genegeerd en de installatie door een niet-gekwalificeerd persoon wordt uitgevoerd, wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid voor ieder mogelijk technisch falen van het product af, of dat nu wel of niet resulteert in schade aan goederen of in verwondingen bij personen.

INBOUW

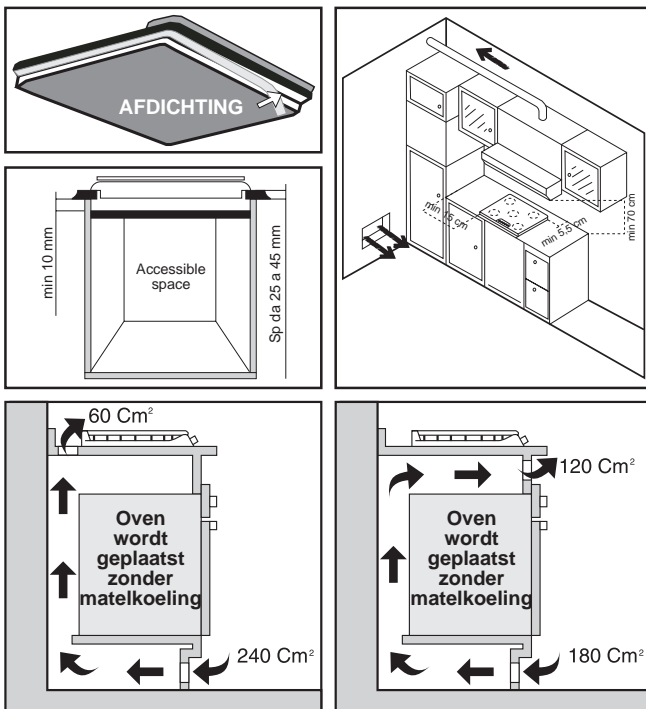
INSTALLATIE: Het meubel of de tafel waarin het kookvlak wordt geïntegreerd alsook de eventueel aangrenzende meubelwanden moeten vervaardigd zijn uit een temperatuurbestendig materiaal. Het is dan ook vereist dat de bekleding die het meubel of de tafel afdekt wordt bevestigd met een temperatuurbestendig lijm om te voorkomen dat deze loskomt.

Indien, in functie van de installatie van het kookvlak, de onderkant van de kookvlakbodem een zone aangrenst die normaal toegankelijk is bij kookbereidingen en/of bij het opbergen, plaats een scheidingswand op 1 cm van de kookvlakbodem om alle risico van brandwonden of beschadiging te voorkomen. In de rechter achterhoek dient hierin een opening van 10x10 cm gemaakt te worden.

Tijdens de installatie, plaats zorgvuldig de afdichting rondom het kookvlak om infiltratie in het steunmeubel te voorkomen.

Opgelet: bij het plaatsen van de afdichting aan de achterzijde van het kookvlak, let erop de luchttoevoeropeningen voor de verbranding niet af te sluiten.

De onderbouw van het kookvlak is uitgerust met 4 voorzieningen voor de bevestigingsplaatjes van het kookvlak. Plaats de 4 bevestigingsplaatjes zodat het kookvlak perfect op het werkvlak aansluit.



GASAANSLUITING

Dit apparaat wordt niet aangesloten aan een afvoersysteem voor verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende bepalingen in het land waar de installatie plaatsvindt. Toepasbare inrichtingen op gebied van ventilatie verdienen een bijzondere aandacht. Het voor de verbranding vereiste minimum luchtdebiet bedraagt 2 m³/u per kW vermogen.

De gasaansluiting moet uitgevoerd worden in overeenstemming met de reglementen die van kracht zijn in het land waar de installatie plaatsvindt, schakel hiervoor een erkend installatiebedrijf in en laat hen de aansluiting verrichten.

Deze moet gemaakt worden overeenkomstig de van kracht zijnde regelgeving in het land van installatie. In alle gevallen worden op de gastoevoerleiding een plugkraan, een regulatiemechanisme of een regulatie afvalinstrument voor propaan gas geleverd. Gebruik alleen kleppen, regulatiemechanismen, uiteinden en flexibele slangen, regulatiemechanismen met het officiële merk van het land van installatie.

In een vast keukenblok gemonteerd apparaat
Aardgas Stugge. Flexibele slang met mechanische fittingen (1)-
Butaan Stugge. Flexibele slang met mechanische fittingen (1) -

Propaan Stugge. Flexibele slang met mechanische fittingen (1) (1) onder voorbehoud dat de flexibele slang toegankelijk is over de gehele lengte en gemonteerd is buiten het bereik van de vlammen, en niet kan worden beschadigd door verbrandingsgassen, door hete delen van het apparaat noch door het overborrelen van hete producten.

ER BESTAAN 2 AANSLUITMETHODES: monteer de conisch aansluitstuk

• AANSLUITING MET EEN VASTE BUIS

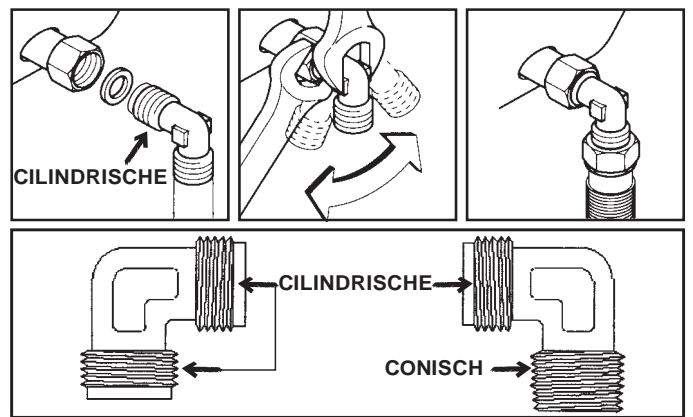
Direct aansluiten aan het uiteinde van de hoofdpijp.

• AANSLUITING MET EEN FLEXIBELE SLANG MET MECHANISCHE AANSLUITSTUKKEN -

De schroeven van de slang direct op het uiteinde van de hoofdpijp enerzijds en op de afsluiter van de leiding anderzijds vastzetten.

Wij bevelen u dit aansluitingstype ten zeerste aan.

Belangrijk: controleer nadat u alle installatiehandelingen heeft verricht de aansluitpunten op een goede afsluiting. Gebruik hiervoor een zeepsopje. Nooit een vlam. Controleer ook of de flexibele slang niet in aanraking komt met bewegende delen van de keuken-meubelen zoals een lade zodat de slang wordt beschadigd.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voordat u het apparaat aansluit controleer of het goed is geaard. De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele materiële of persoonlijke schade als gevolg van foutieve installatie.

"De installatie dient zich te conformeren aan de standaard richtlijnen".

De elektrische aansluiting naar de installatie zou gemaakt moeten worden via een stopcontact met een stekker met randaarde, of via een stroomonderbrekingschakelaar met universele pool met een opening van ten minste 3 mm.

De installatie moet verplicht beveiligd worden door aangepaste smeltzekeringen, en de dikte van de bedrading moet voldoende zijn om het apparaat op normale wijze te voeden.

Dit apparaat is uitgerust met een aansluitnoer* uitsluitend voorzien voor een stroomvoorziening van 230 V tussen fasen of tussen fase en aarding.

• Aansluiten aan een stopcontact met 10/16 ampères, na controle van:

- . de op de teller aangegeven stroomspanning
- . de instelling van de stroomverbreker en
- . een smeltzekeringkaliber van 10 A.

Nota: het stopcontact moet toegankelijk zijn voor een eventuele tussenkomst, zorg bij de installatie voor een makkelijk te bereiken plaats.

* De eventuele vervanging van de stroomvoorzieningskabel moet imperatief door de naverkoopdienst of door een persoon met een gelijkwaardige beroepsbekwaamheid uitgevoerd worden met een aansluitnoer waarvan de kenmerken moeten overeenstemmen met die van de originele: stroomvoorzieningskabel type HO5V2V2-F (draaddikte 3 G 0,75).

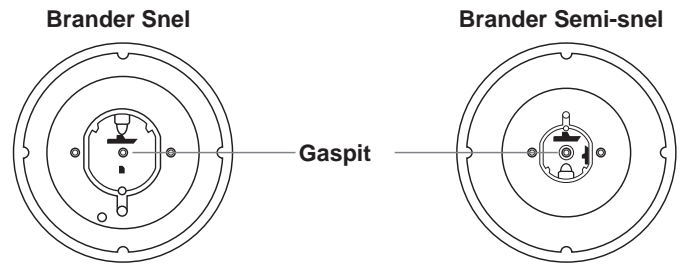
VERANDERING VAN HET TYPE GAS:

Het kookvlak werd in de fabriek afgesteld voor gebruik met het gastype dat op de verpakking en op het identificatieplaatje van het apparaat is aangegeven. Bij een verandering van gastype moet u achtereenvolgens:

• GASPITTEN WISSELEN

Iedere gaspit is herkenbaar aan een merkteken. Om de gaspitten te kunnen bereiken:

- . til de klep van de kookplaat op,
 - . verwijder de bovenkant, de roosters, doppen en kapjes van alle branders,
 - . gebruik een pijpsleutel en draai de gaspitten los,
 - . installeer de gaspitten die geschikt zijn voor het geleverde type brander en gas volgens de informatie die in de tabel staat.
- Monteer vóór herinstallatie de kapjes, brander en roosters aan de bovenkant.



1

BRANDERS		KLEINE		SEMI SNEL		SNEL		ULTRA SNEL		
Gas	mbar	Gaspit	kW	Gaspit	kW	Gaspit	kW	Gaspit	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
* Fabrieksinstelling: Aardgas = G20-20 mbar/G25-25 mbar										

• HET INSTELLEN VAN DE WAAKVLAM

Als het type gas is veranderd, moet de stabiliteit van de vlam in de minimale toevoer gecontroleerd en ingesteld worden door afstelling van het schroefje van de waakvlam.

Verwijder, om de bovenste brander van het waakvlamschroefje te kunnen bereiken, de knoppen van het bedieningspaneel. Trek om te beginnen de schijf naar voren en verwijder de gecombineerde bedieningsknop.

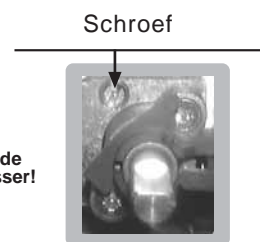
a) Butaan- propaangas: het instellen wordt gedaan door het waakvlamschroefje rechts in te schroeven (zonder kracht uit te oefenen). De geijkte holte ervan is voorzien van de minimum stroom.

b) Aardgas:

- . schroef het waakvlamschroefje één slag los,
- . plaats de gecombineerde bedieningsknop terug, steek de brander aan en zet de vlam laag,
- . verwijder de gecombineerde bedieningsknop nog eens, schroef het waakvlamschroefje tot een kleine vlam is verkregen die stabiel blijft als hij van een hoge naar een lage stand wordt gedraaid.
- . plaats de gecombineerde bedieningsknop terug.

2


Waarschuwing:
 Draai in geen geval de andere schroeven losser!



GEBRUIK

DE GASBRANDERS

Elke brander is voorzien van een kraan

- een ruimere keus tussen de hoogste en laagste stand
- een makkelijke vlam regeling
- geen risico dat de vlam uit gaat bij het te snel terugdraaien van de vlam.

ONTSTEKING

Basis gastoevoer moet altijd dichtgedraaid zijn.

- Draai de gaskraan open
 - Een symbool naast elke knop geeft aan welke brander het is.
 - Druk en draai de gewenste knop op het ☆ symbool, ingedrukt houden tot de vlam ontsteekt.
- Bij een stroomonderbreking is het mogelijk de brander met een lucifer te ontsteken door tezelfdertijd de bedieningsknop in te drukken en in de 'grote vlam'-stand te plaatsen.

Modellen met een Veiligheids thermokoppel, hou de knop een paar seconden ingedrukt om het veiligheidssysteem te activeren. Als de knop meteen wordt losgelaten zal het veiligheidssysteem niet ingeschakeld worden en de vlam zal uitgaan. Als dit gebeurt, herhaal dan de onstekingsprocedure vanaf het begin en wacht wat langer nadat de vlam aan is.

Als er speciale locale gas condities zijn welke het ontsteken moeilijker maken, adviseren wij de onstekingsprocedure te herhalen, en de knop naar het minimum te draaien.

- Stel de vlam in naar uw eigen kook wensen, u kunt kiezen uit verschillende posities tussen de (🔥) "+" en (🔥) "-" op de bedieningsknop.
- Draai de vlam uit, draai de knop naar de uit positie.
- Als de brander per ongeluk ontstoken word. Draai de knop naar "0" wacht een minuut en probeer opnieuw te ontsteken.

PANNEN

Voor het juiste gebruik van de branders kiest u pannen welke aan de onderstaande afmetingen voldoen.

* Erg snel	Ø 18 cm en meer
* Snel	Ø van 16 to 18 cm
* Normaal	Ø 12 cm
* langzaam	Ø 10 cm

- Pannen met gebogen, geribbelde en scheefgetrokken bodems worden niet geadviseerd.
- Aluminium pannen kunnen sporen achterlaten op de geëmailleerde pandragers, deze kunnen verwijderd worden met een vochtige doek of een licht schuurmiddel.

TIPS

- Vermijdt het extreem laten koken van voedsel, het wordt hierdoor niet sneller gaar. Uit onderzoek is gebleken dat het voedsel dan een deel van zijn smaak kan verliezen.
- Gas bespare, zorg ervoor dat de vlam niet onder de pan vandaan komt.
- Zet nooit een lege pan op de brander.

ONDERHOUD EN REINIGEN

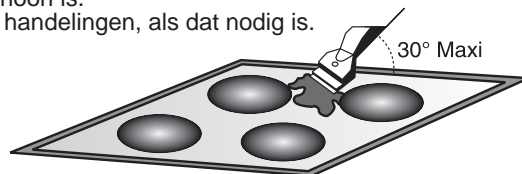
- **Laat, voordat u onderhoudswerk aan de kookplaat verricht, de kookplaat goed afkoelen.**
- **Gebruik alleen producten (schoonmaakmiddelen en schrappers) die speciaal zijn bedoeld voor glas oppervlakken. Deze producten zijn verkrijgbaar bij de leverancier van het apparaat.**
- **Voorkom morsen, omdat alles wat op het hete oppervlak terecht komt, snel zal inbranden en dat bemoeilijkt het schoonmaken.**
- **Het wordt aangeraden alle substanties die kunnen smelten, zoals plastic voorwerpen, suiker of producten op suikerbasis, uit de buurt van de kookplaat te houden.**

ONDERHOUD:

- Laat een paar druppels van het speciale schoonmaakproduct op het oppervlak van de kookplaat vallen.
- Wrijf alle hardnekkige vlekken in met een zachte doek of met keukenpapier dat u een beetje vochtig hebt gemaakt.
- Wrijf met een zachte doek of droog keukenpapier totdat het oppervlak schoon is.

Als er dan nog enkele hardnekkige vlekken zijn:

- Laat nog wat meer druppels van het speciale schoonmaakproduct op het oppervlak van de kookplaat vallen.
- Schraap met een schraper (die u onder een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat houdt) tot de vlekken weg zijn.
- Wrijf met een zachte doek of droog keukenpapier totdat het oppervlak schoon is.
- Herhaal de handelingen, als dat nodig is.



EEN PAAR TIPS: Regelmatige reiniging laat een beschermende laag achter die zeer belangrijk is ter voorkoming van krassen en slijtage. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat weer gebruikt. Voor het verwijderen van watervlekken gebruikt u een paar druppels witte azijn of citroensap. Veeg deze weg met absorberend papier en een paar druppels speciaal schoonmaakmiddel. Het glas oppervlak is bestand tegen het schuren door kookgerei met vlakke bodems, maar het is altijd beter pannen op te tillen als u ze van de ene zone naar een andere verplaatst.

Let op:

Gebruik niet een te natte spons.

Gebruik nooit een mes of schroevendraaier.

Een schraper met een scheermesje zal het oppervlak niet beschadigen zolang u deze onder een hoek van 30° gebruikt. Laat een schraper met een scheermesje nooit binnen het bereik van kinderen liggen.

Gebruik geen polijstmiddelen of schuurpoeders.

GASBRANDERS

Voor een diepgaande reiniging is het raadzaam de bedieningsknoppen te verwijderen door deze naar boven te drukken. Nous déconseillons l'emploi de produits abrasifs.

• **branderkappen:** de branderkap rust zonder meer op het branderhuis.

Verwijder het panrooster, de branderkap en reinig deze met een licht met zeep bevochtigde spons. Spoel en droog af.

Dompel de branderkap na gebruik nooit onmiddellijk in koud water om te vermijden dat een thermische schok het email verbreekt.

• **Branderhuis:** Door een regelmatig onderhoud blijft zijn origineel aspect behouden.

Gebruik een spons en een vaatwasmiddel, spoel en droog zorgvuldig af. Indien de sproeiopeningen vervuild zijn, spoel en droog af met een propere doek.

Vooraleer het kookvlak weer te gebruiken, vergewis u ervan dat de branderkappen, de kronen en de branderhuizen goed zijn afgedroogd. Zorg ervoor dat al deze elementen correct zijn gemonteerd vooraleer het kookvlak in gebruik te nemen.

Aandacht: Let op dat er geen water in de gasbrander sijpelt.

PANROOSTERS

De roosters rusten zonder meer op het kookvlak. Licht ze op om ze te verwijderen.

Gebruik nooit schuurproducten, schuurwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken van de roosters. Dit zou het email onherroepelijk beschadigen.

Bij koud kookvlak, reinig eenvoudig met zeepwater, spoel en droog met een propere droge doek. Het reinigen van email in warme toestand kan een thermische schok veroorzaken.

DE KNOPPEN

Voor grondige reiniging kunnen de knoppen van de kookplaat worden afgenomen door ze omhoog te trekken. De plaat alleen reinigen met een sopje in water en vervolgens goed drogen voordat de knoppen worden terug geplaatst.

Verwijder nooit de waterdichte ring. Deze zijn origineel aangebracht en mogen niet worden verwijderd.

Zorg ervoor dat er geen water in de openingen komt.

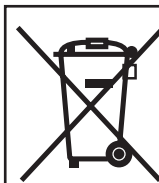
DE KOOKVLAKLIJST

Om het kookvlak te reinigen zonder de lijst te beschadigen, was het geheel af met water en zeep, spoel af en droog met een zachte doek.

NAZORG

Controleer het volgende voordat u een servicemedewerker inschakelt: is de stekker goed in het stopcontact gestoken en op juiste wijze geaard.

Als u de oorzaak van de storing niet kunt achterhalen: schakel de apparatuur uit - ga er niet zelf aan sleutelen - neem contact op met de klantenservice. De kookplaat wordt geleverd met een garantiebewijs en dat geeft u de zekerheid dat reparaties gratis worden uitgevoerd door onze klantenservice.



Op dit apparaat staat het merkteken van de Europese richtlijn 2002/96/EG over de afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

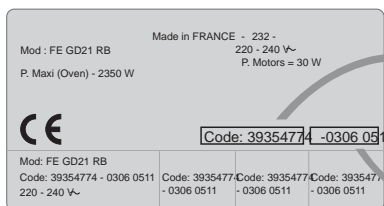
Door dit apparaat volgens de richtlijnen af te voeren, voorkomt u mogelijke milieuschade en aantasting van de gezondheid van mens en dier als gevolg van het op onjuiste wijze afdanken van dit product.

Dit symbool op het product geeft aan dat het geen restafval is. Lever het apparaat in bij uw leverancier of bij het milieupark van uw gemeente, zodat het als elektrisch en elektronisch afval kan worden gerecycled. Volg de lokale wet- en regelgeving voor het aanbieden van dit apparaat aan de afvalverwerking. Als u meer informatie wilt over verwerking, hergebruik en recycling van dit product, neem dan contact op met uw gemeente, met uw afvalinzamelaar of met de winkel waar u het product heeft gekocht.

INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL, PARA PODER TIRAR TODO O PARTIDO DO APARELHO. Aconselhamos que este manual seja guardado para posterior consulta e que nele seja anotado, antes da instalação do aparelho, o respectivo número de série para os casos em que, eventualmente, seja necessário recorrer à intervenção do Serviço Após Venda.

Placa de identificação
(na parte inferior do aparelho)



Código do produto:

Número de série:

- Todas as partes acessíveis da placa ficam quentes durante o seu funcionamento. Afastar as crianças.
- Após utilização da placa, convém fazer uma pequena limpeza para evitar a acumulação de sujidade e de gordura, pois estas, se tornarem a cozer, queimam e provocam fumo e cheiros desagradáveis, sem contar com o risco de propagação de incêndio.
- Sempre que a placa seja utilizada, aconselhamos a fazer uma pequena limpeza para evitar a acumulação de sujidade e de gordura, pois se tornarem a cozer, queimam e provocam fumo e cheiros desagradáveis.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

Todas as características são dadas a título meramente indicativo. O fabricante, sempre com a constante preocupação de melhorar a qualidade da sua produção, pode introduzir modificações nos seus aparelhos por evolução da técnica, no estrito cumprimento das normas de consumo em vigor.

CE Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

PLACA ENCASTRAVEIS	MODELO 70 cm
Queimadores	4 gás
Voltagem/Frequência (V/Hz)	230/50
Potência eléctrica (W)	-
Tipo e potência de gás:	
• gás natural G20/20 mbar (kW)**	8,75
• gás butano G30/28-30 mbar (g/h)	636
Dimensões do produto (l x p) mm.	705x515
Dimensões de encastramento (AxB)	560x480

** Parâmetros de fábrica PT cat. II2H3+

INSTALAÇÃO

A instalação de electrodomésticos é uma operação delicada que, se não for efectuada correctamente, pode acarretar consequências graves para a segurança dos consumidores. Por isso, trata-se de uma operação que deve ser confiada a um profissional que possa efectuar de acordo com as normas técnicas em vigor. Se, no entanto, apesar desta advertência, o consumidor decidir proceder ele próprio à instalação da placa, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em caso de qualquer falha técnica do produto, quer esta falha dê ou não origem a danos materiais ou a lesões em pessoas.

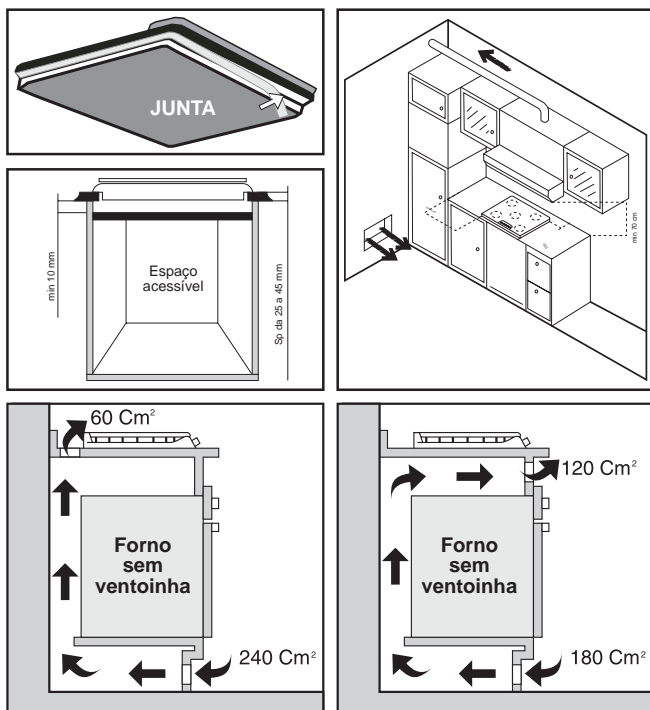
EMPOTRAMIENTO

O móvel ou o suporte, em que vai ser encastrada a placa, assim como as superfícies que lhe poderão ficar justapostas devem ser de material resistente a altas temperaturas. O revestimento do móvel ou do suporte deve estar colado com cola resistente ao calor, para evitar que descole.

Se, em função da instalação, a parte inferior da placa ficar junto de uma zona que normalmente serve de acesso e/ou de arrumação, colocar uma divisória a 1 cm da parte inferior da placa e deixar uma abertura de 10x10 cm, para evitar queimaduras ou quaisquer danos. Aquando da aplicação, ter em especial atenção a junta que contorna o bordo da placa, para evitar infiltrações no móvel que a suporta.

Atenção: Ter o cuidado de não obstruir as passagens de ar necessárias à combustão, aquando da aplicação da junta na parte de trás da placa.

A placa possui 4 furações indicadas para colocar as barras de fixação destinadas a imobilizar a placa no móvel. Colocar as 4 barras de fixação de forma a que a mesa de trabalho fique perfeitamente fixa ao móvel.



LIGAÇÃO DA PLACA AO GÁS

Este aparelho não é ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos provenientes da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor no país de instalação. Há que dispensar uma atenção especial às disposições aplicáveis em matéria de ventilação. O débito de ar necessário à combustão deve ser no mínimo de 2 m³/h por kW de potência. A ligação do aparelho ao tubo ou à botija de gás deve ser efectuada conforme indica-do pelas normas, no entanto, previamente deve-se certificar se o aparelho está regulado para o tipo de gás escolhido para a alimentação. Caso contrário deve-se proceder às operações indicadas no capítulo «Adaptação a diversos tipos de gás».

Prever sempre, no tubo de chegada do gás, uma torneira de segurança, um redutor normal ou um redutor apropriado para gás propano. Só utilizar torneiras, redutores, ponteiras e tubos flexíveis da marca oficial no país de instalação.

Aparelho instalado em bloco de cozinha fixo

Butano Rígido – Tubo flexível com ponteiras mecânicas (1)
Propano Rígido – Tubo flexível com ponteiras mecânicas (1)
Natural Rígido – Tubo flexível com ponteiras mecânicas (1)
(1) Desde que o tubo flexível fique acessível em toda a sua extensão e instalado de forma a não ser atingido pelas chamas, nem danificado pelos gases de combustão, pelas partes quentes do aparelho ou por derrame de produtos quentes.

HÁ 2 FORMAS POSSÍVEIS DE LIGAÇÃO: de acordo com as normas em vigor no país de instalação, montar a ligação cilíndrica ou cónica e a sua junta, fornecida, à extremidade do plano gás, seguidamente de acordo com a instalação proceder à ligação.

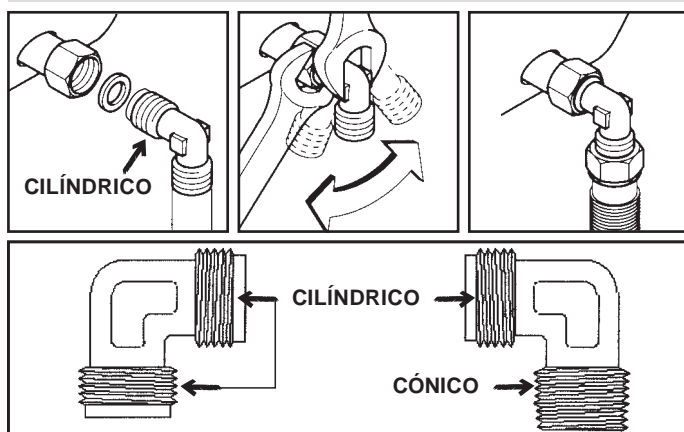
• LIGAÇÃO POR TUBO RÍGIDO

Ligar directamente à extremidade da ligação da rampa.

• **LIGAÇÃO POR TUBO FLEXÍVEL COM PONTEIRA MECÂNICA**
Apertar directamente as porcas do tubo flexível, num lado, à ligação da rampa e, no outro, à torneira de segurança da canalização.

Aconselhamos este tipo de ligação.

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



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Atenção: Verificar a continuidade da terra da instalação, antes de fazer a ligação.

Declinaremos qualquer responsabilidade por acidentes ou pelas suas eventuais consequências, em caso de não ligação do aparelho à terra ou no caso de ligação a uma terra com deficiente continuidade.

A instalação que vai receber o aparelho deve estar conforme às respectivas normas em vigor.

A ligação à rede deve ser feita através de uma tomada de corrente com ligação à terra ou através de um dispositivo de corte onipolar, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

A instalação deve obrigatoriamente ser protegida por fusíveis apropriados e possuir cabos com secção suficiente para a alimentação normal do aparelho.

Este aparelho tem um cabo de alimentação* que só permite a ligação à corrente de 230 V entre fases ou entre fases e neutro.

• **Ligar a uma tomada de corrente de 10/16 amperes, depois de verificar:**

- a tensão de alimentação indicada no contador,
- a regulação do disjuntor,
- o calibre do fusível de 10 amperes.

Nota: A tomada de corrente deve ficar acessível para qualquer eventual intervenção. Ter em atenção o seu posicionamento aquando da instalação da placa.

* Se for necessário substituir o cabo de alimentação, a operação deve ser efectuada pelo Serviço Após Venda ou por um técnico com qualificação idêntica. O cabo de substituição deve ter as mesmas características do cabo de origem.

• Cabo de alimentação tipo H05V2V2-F (3 x 0,75 mm²).

LIGAÇÃO DA PLACA AO GÁS

A placa é regulada em fábrica para funcionar com o gás que se encontra indicado não só na embalagem, como também na etiqueta que tem colada. Caso o gás distribuído localmente seja diferente da regulação feita em fábrica, é preciso proceder à adaptação da placa. Devem efectuar-se sucessivamente as seguintes operações:

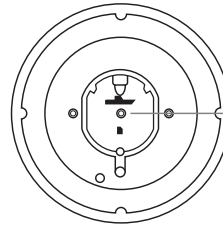
• SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Cada injector tem uma marca.

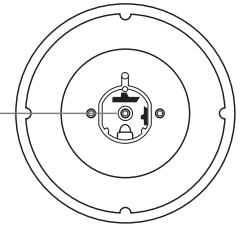
Para chegar a cada injector, é preciso:

- . retirar a grelha da placa,
- . retirar a tampa e o corpo do queimador,
- . utilizar uma chave e desapertar o injector,
- . colocar o ou os injectores correspondentes ao tipo de queimador e ao tipo de gás distribuído,
- . apertá-lo(s) a fundo,
- . voltar a colocar o corpo e a tampa do queimador, bem como a grelha.

Queimador Rápido



Queimador Semi-rápido



Injector

QUEIMADORES		auxiliar		semi-rápido		rápido		ultra-rápido		
Gas	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
Inj. = Injector										
*	Regulação de origem: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

• REGULAÇÃO DO MÍNIMO

Se tiver havido a necessidade de adaptar o aparelho a outro gás, é importante verificar se a chama se mantém estável ao ralenti (débito mínimo). Retire o botão de comando para fora.

a) Gás natural:

- . Desapertar uma volta do parafuso do "by-pass".
- . Colocar o botão de comando.
- . Acender o queimador e regular o débito de gás no mínimo
- . Apertar o parafuso do "by-pass" até obter uma chama reduzida, que fique estável quando se passa do máximo para o mínimo (ralenti).

b) Gás butano - propano:

Para regular, apertar a fundo (sem forçar) o parafuso do "by-pass", cujo orifício calibrado assegura o débito reduzido.

Parafuso "by-pass" do queimador da placa


Nunca
desapertar os
outros parafusos!



UTILIZAÇÃO

OS QUEIMADORES

Cada queimador tem um manípulo de regulação progressiva que permite :

- * uma maior variedade de escolha, desde a posição máxima à mínima e mais precisa;
- * uma melhor manuseamento na adequação da chama ao diâmetro do recipiente;
- * diminuição da chama sem o risco desta se apagar.

UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO: quando os queimadores não estão a ser a torneira de alimentação geral deve estar fechada.

- Abrir a torneira de chegada do gás.
- Existe uma marca junto a cada botão que permite distinguir o queimador que se pretende utilizar.
- Carregar e rodar o botão de comando do queimador até à marca (☆). Manter o botão pressionado para que se produzam as faíscas que vão acender o queimador.

Em caso de falta de corrente, pode acender-se o queimador com fósforo; para tal, carregar e rodar o botão do queimador até à marca com a chama maior.

Nota: No caso dos modelos equipados com o termopar de SEGURANÇA, mantenha o botão premido durante alguns segundos, para activar o sistema de segurança. Se libertar o botão imediatamente, não há tempo para o sistema de segurança ser activado, e a chama apaga-se. Se isso acontecer, volte a repetir o procedimento de acendimento desde o início, tendo o cuidado de esperar mais tempo com o botão premido depois de a chama estar acesa.

A segurança por termocorte rápido consiste num dispositivo que corta automaticamente a alimentação do gás do queimador em caso de apagamento accidental da chama.

Se as condições locais de abastecimento do gás tornarem difícil a ignição (ou, por outras palavras, o acendimento), recomendamos que repita o procedimento de acendimento, tendo porém o cuidado de rodar o botão para a posição correspondente ao mínimo.

- Regular a chama em função do cozinhado que se pretende fazer. Entre as duas posições máximo (chama maior) e mínimo (chama mais pequena) encontram-se todas as outras posições intermédias.
- Para apagar a chama do queimador, colocar o botão na posição de desligado.
- Se a chama acidentalmente se apagar, basta esperar no mínimo 1 minuto até voltar a acender o queimador.

RECIPIENTES

Para melhor utilização dos queimadores, recomendamos a utilização de recipientes cujos diâmetros não sejam inferiores aos abaixo indicados:

TIPO QUEIMADOR	DIÂMETRO RECIPIENTES
ULTRA RÁPIDO	24 - 26 cm
RÁPIDO	18 - 24 cm
SEMI-RÁPIDO	12 - 18 cm
AUXILIAR	10 - 18 cm

- Não utilizar recipientes com fundo côncavo ou convexo.
- Os recipientes de alumínio podem deixar marcas na grelha de suporte esmaltada. Estas marcas podem ser facilmente removidas com um pano húmido e um produto ligeiramente abrasivo.

ALGUNS CONSELHOS

- Evitar cozinhar os alimentos com o lume demasiado forte, pois não significa que assim cozam mais depressa; além disso, e porque deste modo os alimentos são violentamente agitados correm o risco de perder uma parte do seu sabor.
- A chama não deve ultrapassar o fundo dos recipientes, o que também representa um desperdício de gás.
- Não colocar um recipiente vazio sobre um queimador ligado.

LIMPEZA DA PLACA

Antes de qualquer operação de limpeza ou de desmontagem, é imperativo:

- . desligar a placa da corrente eléctrica,
 - . esperar que a placa fique completamente fria.
- Nunca utilizar produtos abrasivos, esfregões de arame ou objectos cortantes para limpar a placa.**
Evitar usar uma esponja demasiado húmida.
Recomenda-se a manter afastado da superfície de cozedura tudo o que é susceptível de derreter, tal como objectos plásticos, açúcar ou produtos à base de açúcar.

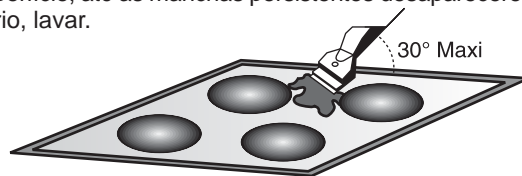
LIMPEZA DA PLACA DE VIDRO

. Aplicar algumas gotas de produto de limpeza próprio para vidro.
. Nas zonas manchadas, caso existam, passar, com mais insistência, um pano macio ou papel de cozinha ligeiramente humedecido.

. Lavar, se necessário e limpar depois com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.

Se após esta limpeza corrente as manchas continuarem:

- . Aplicar novamente algumas gotas do produto próprio.
- . Raspar com um raspador, mantendo um ângulo de 30° em relação à superfície, até as manchas persistentes desaparecerem. Se necessário, lavar.



. Limpar com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.

. Repetir a operação, se necessário.

Se o raspador com lâmina de barbear for utilizado de forma a fazer um ângulo de 30° em relação à superfície não causará quaisquer danos.

CONSELHOS:

As limpezas frequentes deixam uma camada protectora essencial à prevenção de riscos e desgaste.

Certificar-se de que a superfície está limpa, antes de utilizar a placa.

Para retirar manchas de água e de calcário, aplicar algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. Lavar e limpar com papel absorvente e depois utilizar o produto de limpeza próprio para limpeza final.

O vidro vitrocerâmico suporta o arrastar dos recipientes de cozinha com fundo plano, mas, apesar de tudo, é aconselhável levantá-los para os deslocar.

OS QUEIMADORES GAS :

Para limpeza regular, aconselha-se que sejam eliminados todos os produtos gordurosos ou queimados com produtos amoniacais ou produtos de limpeza vulgarmente à venda. Desaconselha-se o uso de produtos abrasivos.

- Grelhas -e as tampas esmaltadas dos queimadores estão apenas assentes no corpo dos queimadores. Retirar a grelha, retirar as tampas dos queimadores e lavá-las com uma esponja húmida, com um pouco de sabão. Passá-las por água e depois secá-las.

Não as mergulhar em água fria imediatamente após a sua utilização, para evitar que o choque térmico danifique o esmalte.

- O corpo dos queimadores, se for regularmente limpo, mantém o seu aspecto de origem.

Utilizar uma esponja com detergente. Passar por água e depois secar bem. Se os orifícios estiverem obstruídos, escová-los com água e sabão, passá-los por água e depois secá-los com um pano limpo.

Aquando da montagem, certificar-se de que as tampas, o corpos dos queimadores e a grelhas estão bem limpos. Ter o cuidado de verificar se cada um destes elementos está devidamente aplicado, antes de voltar a utilizar a placa.

Atenção: Não deixar que entre água para o interior dos queimadores.

GRELHAS DA PLACA

As grelhas estão apenas assentes; levanta-as para as retirar. Para as limpar, nunca utilizar produtos abrasivos, esfregões de arame ou objectos cortantes, pois o esmalte ficaria irremediavelmente danificado.

Quando o aparelho estiver frio, usar simplesmente água e sabão, passar por água e limpar com um pano limpo e seco. A limpeza do esmalte a quente pode provocar um choque térmico.

BOTÕES

Para uma limpeza profunda, os botões podem retirar-se; para tal, puxá-los para cima. Lavá-los com água e sabão, passá-los por água e secá-los bem, antes de os voltar a aplicar.

• **Nunca retirar as argolas estanques.** Estas foram colocadas na origem e não devem ser retiradas em caso algum.

Atenção: Não deixar que entre água para o interior dos orifícios.

Enquadramento da placa

Para limpar o enquadramento da placa sem o danificar, lavá-lo com água e sabão, enxaguá-lo e depois secá-lo com um pano macio.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica

Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:

- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria:

desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE). Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

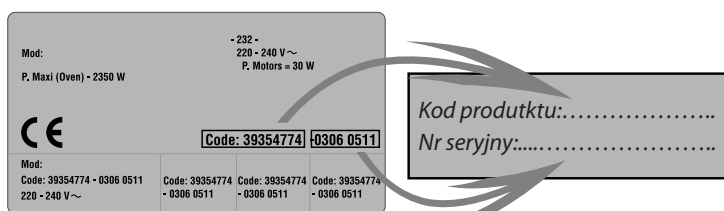
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

OSTRZEŻENIA OGÓLNE

ABY W OPTYMALNYM STOPNIU KORZYSTAĆ Z PŁYTY GAZOWEJ, NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. Zalecamy zachowanie niniejszej instrukcji do późniejszego wykorzystania. Przed zainstalowaniem płyty należy zapisać niżej jej numer seryjny na wypadek konieczności skontaktowania się z serwisem.

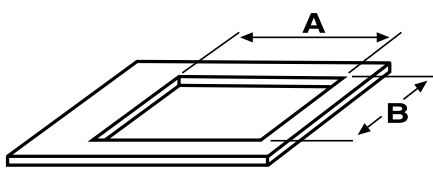
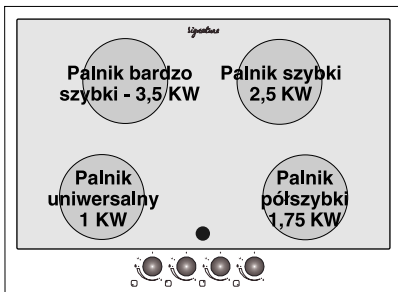
Tabliczka firmowa znajduje się pod spodem obudowy płyty



- Podczas pracy wszystkie odsłonięte elementy płyty są gorące. Zawsze należy uważać, aby nie zbliżyła się do niej dzieci.
- Podczas gotowania z użyciem tłuszczów lub olejów, zawsze pamiętać o nadzorowaniu procesu gotowania, ponieważ rozgrzane tłuszcze i oleje mogą nagle zapalić się.
- Po każdym użyciu konieczne jest oczyszczenie płyty, aby zapobiec gromadzeniu się brudu i tłuszczu. Jeśli pozostawi się brud i tłuszcz, będą one ponownie podgrzewane po włączeniu płyty, powodując wydzielanie się dymu i nieprzyjemnych zapachów, nie wspominając o ryzyku rozprzestrzenienia się pożaru.
- W razie ewentualnego pojawienia się pęknięcia na powierzchni, płyty nie wolno używać. Natychmiast odłączyć płytę od sieci zasilającej i wezwać Serwis.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych bądź umysłowych, ani też niemających doświadczenia czy wiedzy, chyba że będą korzystały z niej pod nadzorem lub według wskazówek osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

Nasza firma ciągle dokłada wszelkich starań, aby doskonalić jakość wyrobu i w związku z tym może wprowadzać zmiany w urządzeniu, wynikające z postępu technicznego.

CE Urządzenie jest zgodne z europejskimi dyrektywami 73/23/EWG i 89/336/EWG, zastąpionymi przez dyrektywy 2006/95/WE i 2004/108/WE z późniejszymi zmianami.

FUNKCJE PŁYTY	MODEL - 70 cm
PALNIKI	4 GAZOWE
Napięcie zasilania	(V/Hz) 230/50
Moc wejściowa elektryczna	-
Rodzaj gazu / Moc:	
• gaz G20/20 mbar (kW)** METAN	8,75
• gaz G30/28-30 mbar (g/h) GPL	636
Wymiary wyrobu (S x G) mm.	705x515
Wymiary do zabudowy (AxB)	560x480
	

** Ustawienie fabryczne

PL: kat. II 2ELs 3B/P

INSTALACJA

Instalacja urządzenia domowego może być skomplikowaną czynnością, która jeżeli nie będzie wykonana prawidłowo, może poważnie zagrozić bezpieczeństwu użytkownika. W związku z tym czynność ta powinna być wykonywana wyłącznie przez osobę posiadającą uprawnienia, która wykona to zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Jeżeli uwaga niniejsza zostanie zignorowana i instalacja zostanie wykonana przez osobę nieuprawnioną, producent nie bierze odpowiedzialności za żadne usterki techniczne wyrobu, niezależnie od tego, czy spowodują one szkody w mieniu, czy uszkodzenia ciała u ludzi.

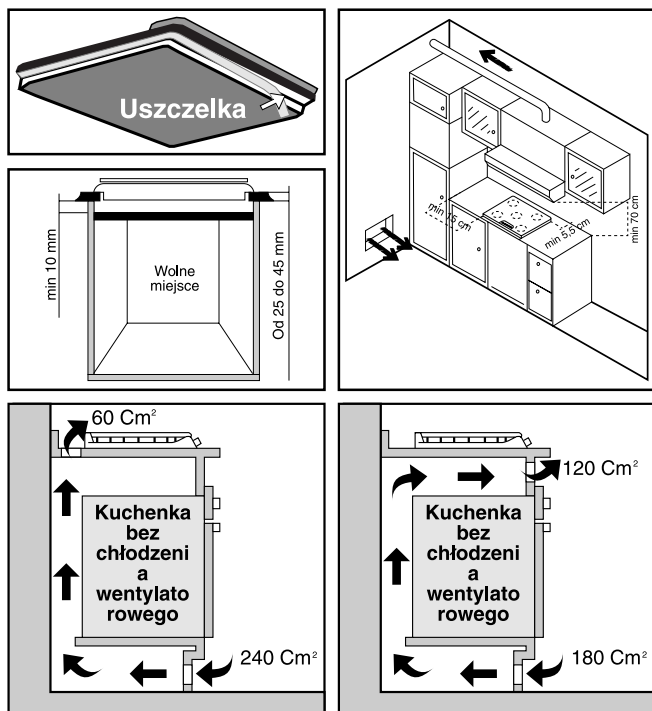
ZABUDOWA PŁYTY

Zarówno blat, w którym płyta będzie zamontowana, jak i wszystkie sąsiednie meble kuchenne muszą być wykonane z materiału termoodpornego i mocowane klejem termoodpornym.

Jeśli podczas instalacji płyty, jej spód znajduje się obok miejsca, z którego normalnie korzystamy lub czyścimy, z tyłu z prawej strony, w odległości 1 cm od podstawy płyty, należy zamontować termoodporną przegrodę z otworem o wymiarach 10X10 cm, aby uniknąć ryzyka przypalenia lub uszkodzenia.

Wraz z płytą dostarczony jest uszczelniacz. Uszczelkę tę należy przykleić pod brzegiem korpusu, możliwie jak najbliżej zewnętrznej krawędzi płyty. Docisnąć wokół brzegów płyty, aby wyrównać uszczelkę i zapewnić szczelne połączenie.

Korpus płyty kuchennej wyposażony jest w cztery otwory na wsporniki płyty, służące do mocowania płyty do blatu. Cztery wsporniki mocujące należy umieścić tak, aby dokładnie dopasować płytę do blatu roboczego.



PODŁĄCZENIE GAZU

Przeznaczona do zabudowy płyta kuchenna, należy do klasy 3 (zgodnie z normą gazową EN 30.1.1); przy czym sąsiednie meble nie mogą wystawać nad płytę. Urządzenie nie jest podłączone do wyciągu odprowadzającego produkty spalania. Musi ono zostać zainstalowane i podłączone zgodnie z normami obowiązującymi w kraju instalacji. Szczególną uwagę zwracać na zapewnienie właściwej wentylacji. Potrzebna do spalania całkowita szybkość wymiany powietrza musi wynosić co najmniej 2 m³/h na każdy 1 kW mocy.

Podłączenie gazu musi zostać wykonane zgodnie z normami obowiązującymi w kraju instalacji. Zawór odcinający, zawór regulacyjny lub spustowy gazowego propanu muszą być zainstalowane na przewodzie doprowadzającym gaz. Używać wyłącznie kurków, zaworów regulacyjnych, złączek i węży elastycznych opatrzonych znakiem urzędowego dopuszczenia, obowiązującym w kraju instalacji.

Urządzenie do zabudowy

Butan - przewody sztywne i giętkie z łącznikami mechanicznymi (1) -
Propan - przewody sztywne i giętkie z łącznikami mechanicznymi (1) -

Gaz ziemny - przewody sztywne i giętkie z łącznikami mechanicznymi (1) -

(1) pod warunkiem, że wąż jest nieosłonięty na całej swej długości i umieszczony w miejscu, w którym nie ma dostępu otwartego ognia, ani spalin. Nie można go również instalować w pobliżu gorących części płyty, ani w żadnych miejscach narażonych na rozlanie gorących płynów.

2 MOŻLIWE SPOSOBY PODŁĄCZENIA :

Urządzenia należy podłączyć za pomocą złączki gazowej z gwintem walcowym lub stożkowym, zgodnie z normami obowiązującymi w kraju podłączania a następnie przystąpić do podłączenia. Istnieją dwie możliwości:

• PODŁĄCZENIE ZA POMOCĄ SZTYWNEJ RURY

Podłączyć bezpośrednio do gwintowanej końcówki rury wlotowej.

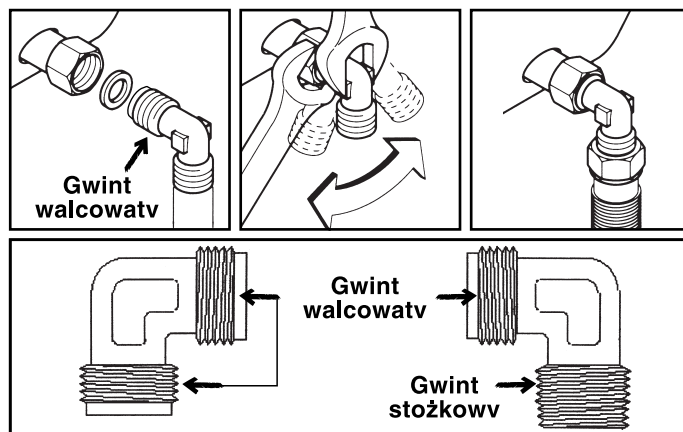
• PODŁĄCZENIE ZA POMOCĄ WĘŻA GIĘTKIEGO Z ŁĄCZNIKIEM MECHANICZNYM

Nakręcić nakrętki węża giętkiego bezpośrednio na rurę wlotową z jednej strony a z drugiej strony na kurek odcinający dopływ gazu. Jest to zalecany naszą firmę sposób podłączenia.

Ważne:

W każdym przypadku sprawdzić, czy zainstalowano uszczelkę.

Po wykonaniu podłączeń sprawdzić szczelność instalacji za pomocą wody z mydłem. Testowanie płomieniem jest surowo zabronione.



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

„Instalacja musi spełniać standardowe dyrektywy”. Producent nie bierze jakiegokolwiek odpowiedzialności za wszelkie szkody, które mogą wynikać z niewłaściwego lub nieuzasadnionego użycia.

Ostrzeżenie: przed przystąpieniem do podłączania:

• sprawdzić ciągłość uziemienia instalacji elektrycznej. Firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności za żadne wypadki, spowodowane korzystaniem z urządzenia nieuziemionego lub podłączonego do niesprawnej instalacji uziomowej.

• Przed włączeniem dowolnego urządzenia elektrycznego zawsze sprawdzić napięcie sieci elektrycznej, wskazywane na mierniku, ustawienie wyłącznika głównego, ciągłość instalacji uziomowej oraz czy zainstalowano odpowiedni bezpiecznik.

• Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno być wykonane za pomocą gniazda z kołkiem uziomowym lub za pośrednictwem wyłącznika wielobiegunowego z przerwą izolacyjną co najmniej 3 mm.

Płyta jest wyposażona w kabel zasilający* bez wtyczki, umożliwiający podłączenie urządzenia wyłącznie do źródła zasilania o napięciu 230V pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą a przewodem neutralnym.

• Urządzenie podłączyć do gniazdka 10/16 A.

Uwaga: Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne na wypadek ewentualnej naprawy. Podczas instalacji płyty pamiętać o właściwym umiejscowieniu gniazdka.

* Ewentualną wymianę przewodu zasilającego należy zlecić punktowi serwisowemu lub uprawnionemu technikowi, przy czym parametry elektryczne nowego przewodu zasilającego muszą być identyczne z parametrami przewodu oryginalnego.

• typ przewodu H05V2V2-F (przekrój 3 x 0,75 mm²).

ZMIANA RODZAJU GAZU

Wartość opałowa i ciśnienie gazu zależą od rodzaju dostarczanego gazu.

Przy zmianie rodzaju gazu, technik powinien kolejno: wymienić dysze, wykonać podłączenie do instalacji gazowej i ustawić minimalny przepływ we wszystkich kurkach gazowych.

WYMIANY DYSZ

Każda dysza posiada oznaczenie wielkości.

Aby uzyskać dostęp do dysz, należy zdjąć ruszty, pokrywkę oraz korpus palnika.

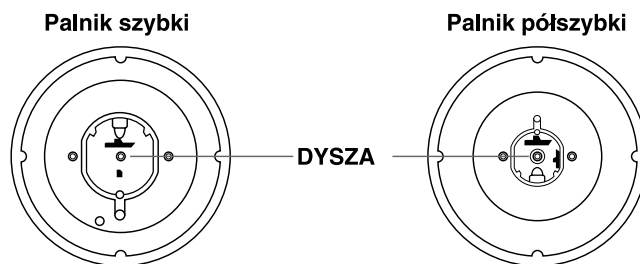
Dyszę wykręcić za pomocą klucza płaskiego.

Zgodnie z zamieszczoną niżej tabelką, założyć dyszę odpowiednią dla rodzaju gazu w sieci.

Dokręcić dyszę do oporu.

Ustawić płomień minimalny.

Ponownie założyć korpus, pokrywkę palnika i ruszt.



RODZAJ PALNIKA		uniwersalny		półszybki		szybki		bardzo szybki	
Gaz	mbar	Dysza	kW	Dysza	kW	Dysza	kW	Dysza	kW
* G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
* G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
kW = moc palnika									
* Ustawienie fabryczne: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

USTAWIANIE PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Po zmianie rodzaju gazu, na minimalnym przepływie należy sprawdzić stabilność płomienia. Regulacji dokonujemy za pomocą śruby regulacyjnej.

Aby dostać się do śruby regulacyjnej palników płyty kuchennej, należy zdemontować pokrętła z panelu sterowania.

a) Gaz ziemny:

- wykręcić śrubę regulacyjną o jeden obrót,
- założyć z powrotem pokrętło regulacyjne, zapalić palnik i ustawić na mały płomień,
- ponownie zdjąć pokrętło, wkręcać śrubę regulacyjną aż do uzyskania małego płomienia, który pozostaje stabilny przy przechodzeniu z płomienia dużego do małego.
- założyć z powrotem pokrętło regulacyjne.

b) Propan-butan:

ustawianie wykonuje się, wkręcając śrubę regulacyjną w prawo (do oporu), której kalibrowany otwór zapewnia minimalny przepływ.

Śruba regulacyjna



Ostrzeżenie:
Nigdy nie odkręcać pozostałych śrub!

PALNIKI GAZOWE

Każdy palnik posiada kurek z możliwością progresywnej regulacji, zapewniający:

- szeroki i najbardziej precyzyjny wybór nastaw między położeniem maksymalnym a minimalnym,
- łatwiejszą regulację płomienia odpowiednio do średnicy garnka,
- brak ryzyka odcięcia płomienia lub wyłączenia w razie szybkiego zmniejszenia płomienia.

ZAPALANIE


ZALECENIA: *Gdy palniki nie są używane, główny kurek gazu powinien zawsze być zamknięty.*

- Odkręć kurek gazu,
- Symbol umieszczony obok każdego pokręta wskazuje który palnik jest zapalany.
- Przekręć i naciśnij pokrętkę odpowiedniego palnika do symbolu*, naciskając go dopóki płomień nie zapali się. W modelach wyposażonych w zapłon elektroniczny płomień jest zapalany od iskry elektrycznej. Zapalarka jest sterowana za pomocą przycisku lub poprzez naciśnięcie pokręta (w modelach z zapalarką umieszczoną pod pokrętką).

W przypadku modeli nie wyposażonych w zapalarkę elektroniczną lub jeśli brak zasilania elektrycznego, płomień zapalamy zapalką.

Uwaga: *w modelach wyposażonych w termoparę bezpieczeństwa, pokrętkę trzeba naciskać przez kilka sekund, aby uruchomić układ zabezpieczający. jeśli puścimy pokrętkę od razu, nie ma czasu na to, aby układ bezpieczeństwa uruchomił się i płomień zgaśnie. W takim przypadku procedurę zapalania palnika należy powtórzyć od początku, odczekując dłużej na zapalenie się płomienia.*

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia, termopara zabezpieczająca automatycznie odcina dopływ gazu.

Jeżeli istnieją szczególnie lokalne warunki dostaw gazu, które utrudniają zapłon, zaleca się powtórzenie procedury zapalania, po przekręceniu pokręta do pozycji minimalnej ().

- Ustaw wielkość płomienia zależnie od potrzeby. Pomiędzy maksymalną a minimalną nastawą pokręta regulacyjnego istnieją położenia pośrednie.
- W celu zgaszenia płomienia, obróć pokrętkę do pozycji stop.
- W razie przypadkowego zgaśnięcia palnika, obróć pokrętkę do pozycji „0”, odczekaj jedną minutę a następnie ponownie spróbuj zapalić gaz.

GARNKI

Celem właściwego wykorzystania poszczególnych palników, dobierz naczynia o podanych niżej wymiarach:

TYP PALNIKA	ŚREDNICE GARNKÓW
BARDZO SZYBKI	24 - 26 cm
SZYBKI	18 - 24 cm
PÓLSZYBKI	12 - 18 cm
UNIWERSALNY	10 - 18 cm

- Nie zaleca się używania garnków o dnie zakrzywionym, wypukłym lub wypaczonym.
- Garnki aluminiowe mogą zostawiać ślad na emaliowanych rusztach. Te ślady można łatwo usunąć wilgotną szmatką i delikatnie szorując powierzchnię.

KILKA WSKAZÓWEK ...

- Unikać zbyt intensywnego gotowania potraw. W żaden sposób nie przyspiesza to gotowania. Wtedy potrawa jest intensywnie mieszana, co może spowodować utratę smaku.
- Ze względu na oszczędność gazu, zwracać uwagę na to, aby płomień nie wystawał poza dno garnka.
- Nigdy nie stawiać na palniku gazowym pustego garnka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed wykonaniem każdej czynności czyszczenia:

- Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej i odczekać aż wszystkie nagrzane części ochłodzą się.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używać szorstkich środków czyszczących, tkanin drucianych, ani ostrych przedmiotów.

- Zalecane jest trzymanie z dala od płyty grzejnej wszelkich substancji, które mogłyby stopić się, np. przedmiotów z tworzyw sztucznych, cukru lub produktów na bazie cukru.

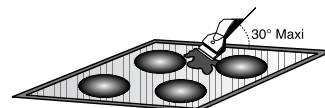
• SZKLANA PŁYTA GRZEJNA

Konserwacja:

- nanieść kilka kropel specjalnego środka czyszczącego na powierzchnię płyty.
- zetrzeć wszelkie trwałe plamy za pomocą miękkiej tkaniny lub lekko wilgotnego ręcznika papierowego.
- przetrzeć miękką szmatką lub suchym ręcznikiem papierowym aż powierzchnia będzie czysta.

Uciążliwe plamy :

- nanieść kilka kropel specjalnego środka czyszczącego na powierzchnię płyty.
- skrobać skrobakiem, trzymając go pod kątem 30° do płyty, aż plamy znikną.



- przetrzeć miękką szmatką lub suchym ręcznikiem papierowym aż powierzchnia będzie czysta. w razie potrzeby powtórzyć czynność. Skrobak z żyłką nie zniszczy powierzchni, jeżeli będzie trzymany pod kątem 30°. Zawsze trzymać skrobak z żyłką z dala od dzieci.

Kilka wskazówek:

Częste czyszczenie pozostawia warstwę ochronną, która jest niezbędna dla zapobieżenia porysowaniu i ścieraniu się płyty. Przed ponownym użyciem płyty grzejnej sprawdzić, czy jej powierzchnia jest czysta. Celem usunięcia smug pozostawionych przez wodę, użyć kilku kropel białego octu lub soku z cytryny. Następnie przetrzeć bibułą chłonną i kilkoma kroplami specjalnego płynu czyszczącego.

Szklana powierzchnia wytrzymuje rysowanie przez płaskodenne naczynia kuchenne, jednak zawsze podczas przenoszenia lepiej je podnieść.

PALNIKI GAZOWE

Do czyszczenia zalecane jest usunięcie wszystkich tłustych lub przypalonych resztek za pomocą środków na bazie amoniaku lub zwykłych środków czyszczących. Regularne czyszczenie spowoduje zachowanie pierwotnego wyglądu palników. Użycie szorstkich środków czyszczących jest niezalecane, ponieważ rysują one i powodują zmatowienie emalii.

• **Pokrywa palnika:** jest ona po prostu położona na głowicy palnika. Należy ją tylko zdjąć o oczyścić wilgotną, lekko nasączoną mydłem gąbką. Nie zanurzać w zimnej wodzie bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć pęknięcia emalii wskutek wstrząsu termicznego.

• **Głowica palnika :** czyścić wodą z mydłem, wypłukać i przetrzeć czystą, suchą szmatką. Jeśli otwory są zatkane, oczyścić je szczotką, używając wody z mydłem i wysuszyć czystą szmatką.

Podczas ponownego składania palników sprawdzić, czy pokrywki palnika oraz same palniki są suche, po czym założyć dokładnie we właściwym miejscu.

• **Pouczenie:** Nie dopuścić do przedostania się wody do wnętrza palników.

RUSZT

Jest on po prostu położony na płycie. Aby go zdjąć, należy go tylko podnieść.

Do konserwacji rusztu nigdy nie używać środków do szorowania, szorstkich zmywaków, ani ostrych przedmiotów, ponieważ spowoduje to nienaprawialne uszkodzenie emalii.

Gdy ruszt ostudzi się, po prostu przemyć go wodą z mydłem, przepłukać i wytrzeć czystą szmatką.

POKRĘTKA

Do dokładnego oczyszczenia pokręta można zdemontować, wyciągając je do w kierunku góry. Czyścić wyłącznie wodą z mydłem i przed ponownym założeniem dokładnie osuszyć.

Nie próbować zdejmowania pierścieni wodoszczelnych. Są one oryginalnie zamontowane i nie wolno ich demontować.

Pamiętaj, aby nie pozwolić do dostania się wody do otworów.

OZDOBNA LISTWA METALOWA

Aby bezpiecznie czyścić ozdobną listwę metalową, przemyć wodą z mydłem, wypłukać i osuszyć miękką tkaniną.

AUTORYZOWANY SERWIS HOOVER

Przed wezwaniem Autoryzowanego Serwisu prosimy o sprawdzenie:

- Czy wtyczka jest prawidłowo podłączona i zawiera bezpiecznik,

Jeżeli usterki nie można zidentyfikować:

wyłączyć urządzenie, nie manipulować przy nim i wezwać Autoryzowany Serwis.

Do urządzenia dołączona jest karta gwarancyjna, na podstawie której zostanie ono bezpłatnie naprawione na warunkach określonych w Gwarancji.



Urządzenie niniejsze posiada oznakowanie zgodne z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego

urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzi, który mógłby wystąpić w przypadku niewłaściwej utylizacji niniejszego produktu. Symbol niniejszy umieszczony na produkcie oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. W związku z tym urządzenie należy zdać do złomowania w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Dodatkowe informacje dotyczące utylizacji, odzysku i recyklingu niniejszego wyrobu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

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

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

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

NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

PL Producent nie ponosi odpowiedzialności za pomyłki i błędy w druku. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w urządzeniach nie wpływających w sposób istotny na ich bezpieczeństwo oraz właściwości użytkowe.