

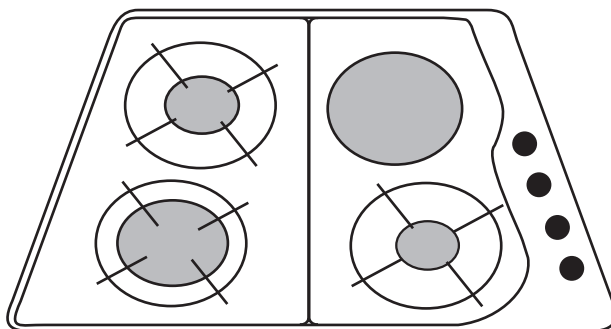
**MANUAL DE INSTALACION E INSTRUCCIONES  
PARA USO DE ENCIMERAS INDEPENDIENTES**

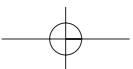
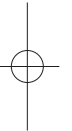
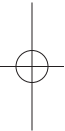
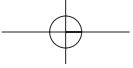
**MANUAL DE INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES PARA UTILIZAR  
AS PLACAS DE COZINHA INDEPENDENTES**

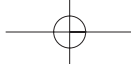
**MANUEL D'INSTALLATION ET INSTRUCTIONS  
POUR L'UTILISATION DE TABLES À CUISSON  
INDÉPENDANTES**

**INSTALLATION MANUAL AND INSTRUCTIONS  
FOR USE OF INDEPENDENT HOBS**

**INSTALLATIE EN GEBRUIKSAANWIJZING**





**APUESTA CON NOSOTROS POR LA ECOLOGÍA. RECICLE EL EMBALAJE.**

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

**APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.**

Colaboramos na defensa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

**PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ECOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.**

Nous travaillons en faveur de l'**Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

**BET WITH US ON ECOLOGY. RECYCLE THE PACKAGING.**

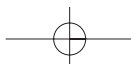
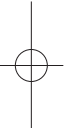
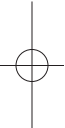
We contribute in the defence of the **Environment**. Thus our packagins:

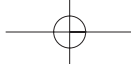
- Are 100% recyclable.
- Contain the smaller quantity of parts and possible material to facilitate thus the recycling.

**HELP MEE OM SAMEN MET ONS HET MILIEU TE BESCHERMEN.  
RECYCLE DE VERPAKKING**

Wij maken ons sterk voor het **Milieu**. Om deze reden zijn onze verpakkingen:

- 100% recycleerbaar
- Vervaardigd met zo min mogelijk onderdelen en materialen waardoor die beter en makkelijker gerycled kunnen worden.





**ESPAÑOL**

Manual de INSTRUCCIONES .....Pág 3

**PORTUGUES**

Manual de instruções ..... Pag 17

**FRANCAIS**

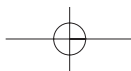
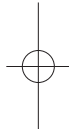
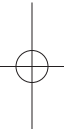
Manuel d´instructions ..... Page 28

**ENGLISH**

Operating instructions ..... Page 39

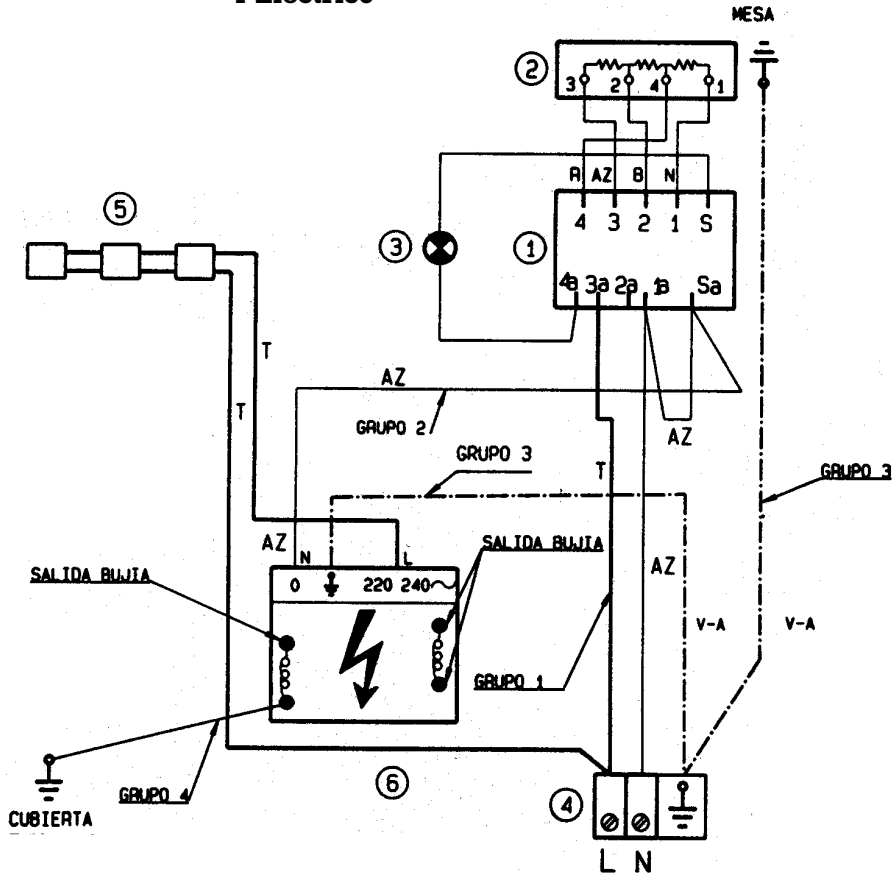
**NEDERLANDS**

Gebruiksaanwijzing .....Pag 50



# ESQUEMA ELECTRICO

3 Gas con encendido  
1 Eléctrico



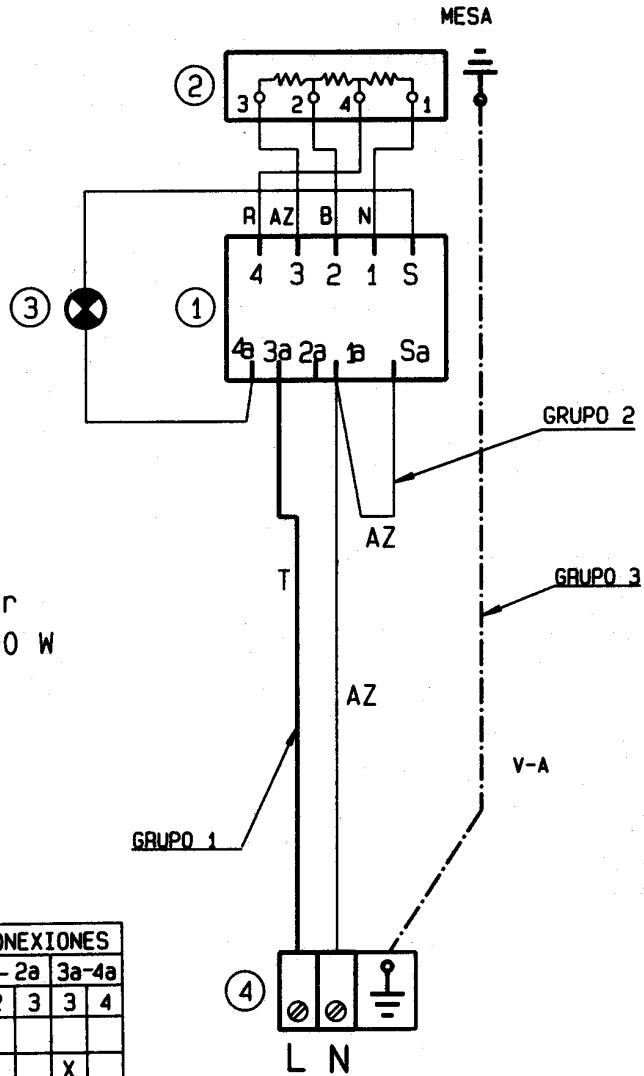
ESQUEMA DE CONEXIONES						
POSICIONES	Sa	1a - 2a		3a-4a		
	S	1	2	3	3	4
0						
1	X	X			X	
2	X			X		X
3	X		X			X
4	X		X		X	
5	X		X		X	X
6	X	X	X		X	X

- 1- Conmutador
- 2- Placa 2000 W
- 3- Piloto
- 4- Regleta
- 5- Catenaria
- 6- Chispagas

CONMUTADOR	PLACA	COLOR
1	1	NEGRO
2	2	AZUL
3	3	BLANCO
4	4	ROJO

# ESQUEMA ELECTRICO

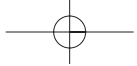
3 Gas sin encendido  
1 Eléctrico



- 1- Conmutador
- 2- Placa 2000 W
- 3- Piloto
- 4- Regleta

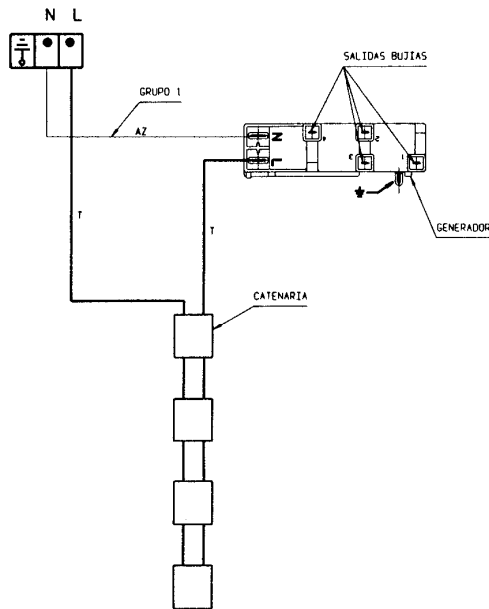
ESQUEMA DE CONEXIONES						
POSICIONES	Sa	1a - 2a			3a-4a	
	S	1	2	3	3	4
0						
1	X	X			X	
2	X			X		X
3	X		X			
4	X		X		X	
5	X		X		X	X
6	X	X	X		X	X

CONMUTADOR	PLACA	COLOR
1	1	NEGRO
2	2	AZUL
3	3	BLANCO
4	4	ROJO



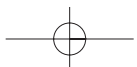
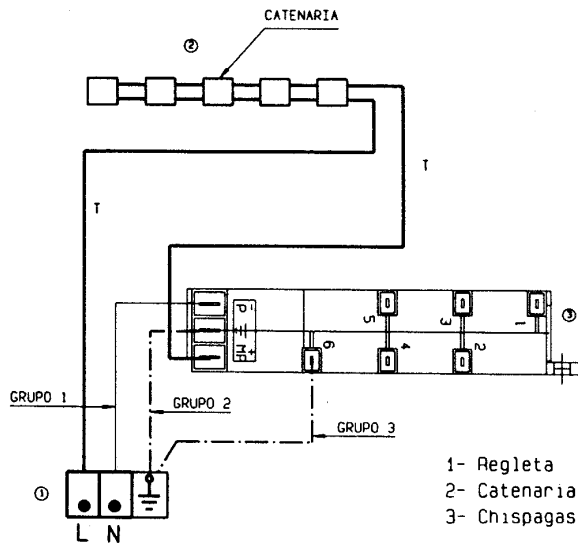
## ESQUEMA ELECTRICO

### 4 Gas con encendido



## ESQUEMA ELECTRICO

### 5 Gas con encendido



## SOMMAIRE

Description générale.....	29
Utilisation des commandes.....	30
Utilisation des récipientes.....	32
Nettoyage .....	33
Installation .....	34

### REMARQUES

a) Avant de l'installer, veuillez vous assurer que les conditions de distribution locales (la nature de gaz et la pression gazeuse) et le réglage d'appareil soient compatibles.

b) Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette adjointe (ou sa plaque de caractéristiques).

c) Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conforme aux règles d'installation en vigueur. Examinez avec attention les dispositions concernantes en matière de ventilation.

d) La connexion électrique et tous les opérations d'installation doivent être réalisées par un spécialiste qui connaisse les dispositions légales et les exigences réglementaires en vigueur de chaque pays.

APPAREIL TYPE « X » POUR LE DEGRÉ DE PROTECTION CONTRE DES INCENDIES

Remplir les paragraphes du manuel suivants avec les données des caractéristiques de la plaque adhérente à l'appareil.

**MARQUE**

**TYPE**

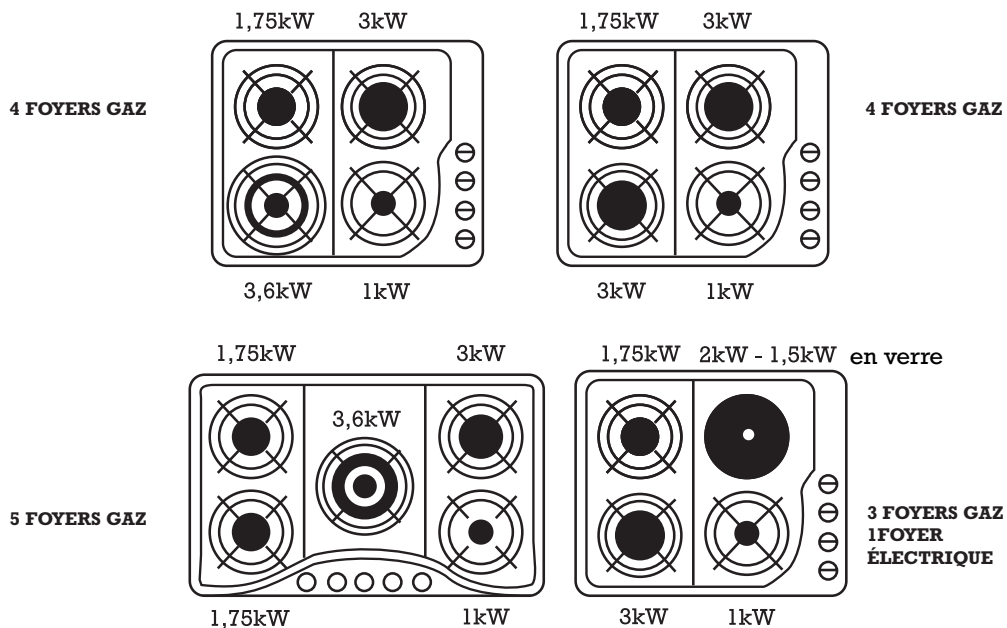
**PUISSANCE  
MAX -**

 (W)

**TENSION**



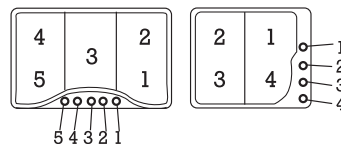
## DESCRIPTION GÉNÉRALE



CETTE GAMME DE PLANS DE TRAVAIL PEUT ÊTRE EN INOX, EMAILLE OU EN VERRE.

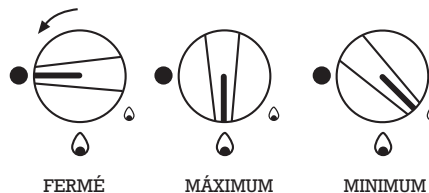
## UTILISATION DES COMMANDES

- 1** Assurez-vous que la commande que vous allez actionner correspond bien au foyer que vous voulez utiliser.



### FOYER À GAZ

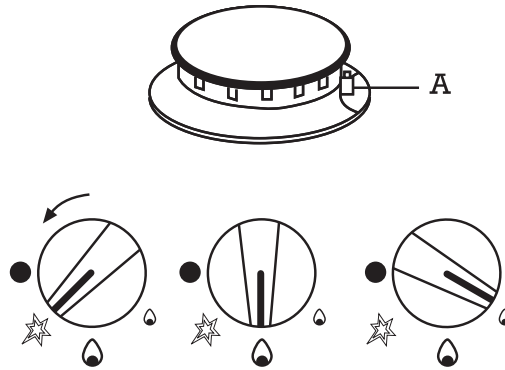
Sélectionnez le brûleur le mieux adapté au récipient que vous allez utiliser. Poussez la commande correspondante et tournez-la à gauche jusqu'à la position de maximum. Pour l'allumage rapprochez une allumette au brûleur. Vous pouvez régler à volonté la flamme du brûleur aux différentes positions.



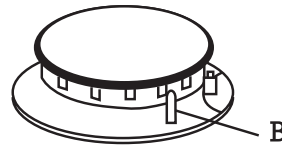
## UTILISATION DES COMMANDES

### FOYER À GAZ

Si votre table à cuisson a une allumage automatique, (A) poussez la commande correspondante et tournez-la à gauche jusqu'à la position d'allumage. En ce moment-là, elle s'allumera automatiquement. ✨ Vous pouvez régler à volonté la flamme du brûleur aux positions différentes.



Quelques tables sont munies avec un système de sécurité "B". L'avantage de ce système est que si jamais la flamme s'éteint sans que la commande soit fermée, il coupe le passage du gaz. Pour l'allumage, poussez la commande et tournez-la à gauche jusqu'à la position d'allumage. ✨ Veillez la maintenir pendant quelques secondes jusque le thermocouple de sécurité retienne la flamme dans le brûleur.



**TABLE 1**

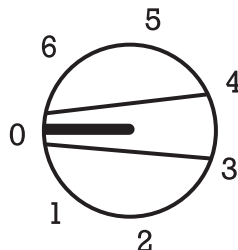
PUISSANCE BRÛLEURS KW – S/HS		GAZ NATUREL			BUTANE-PROPANE			GAZ VILLE	
		Pression 20 mbar			Pression 20-30/37 mbar			Pression 8 mbar	
		1/h 15°C 1013 mbar	Iny	By-pass	gr/h	Iny	By-pass	1/h 15°C 1013 mbar	Iny
Max.	Min.								
1,00	0,30	95	72	39	73	50	27	227	145
1,75	0,44	167	97	48	128	65	31	397	165
3,00	0,75	286	115	62	219	85	42	680	260
3,60	1,50	343	135	90	262	96	60	817	290

## UTILISATION DES COMMANDES

### FOYERS ÉLECTRIQUES

Les plaques électriques ont 6 positions avec des différentes puissances de chauffage. Vous pouvez trouver ci-dessous le tableau 2 avec un guide de ces puissances.

Pour la mettre en marche, tournez la commande à gauche ou à droite, comme vous désirez.



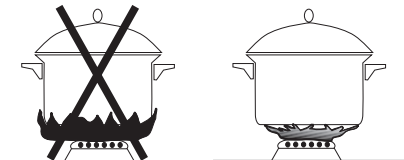
**TABLE 2**

0	MINIMUM		3	4	5	MÁXIMUM	
	1	2				6	
ARRÊTÉ	DOUX		MOYEN		FORT		
	Garder au chaud		Cuire ou rôtir viandes, blanches, poissons, charcuterie.		Cuire et rôtir viandes rouges hachées, omelettes		
	Préparer des sauces des crèmes		Bouillir des pommes de terre, légumes, soupes		Frire des pommes de terre poissons, cuire de pâtes.		
			Préparer des sauces		Porter en ébullition des quantités relativement grandes d'eau		
1.500W.p.rouge	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	
2.000W.p.rouge	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	

## RÉCIPIENTS UTILISABLES

### FOYERS À GAZ

Sélectionnez le brûleur qui s'adapte mieux au récipient que vous allez utiliser. Veillez à ce que la flamme ne dépasse pas sur les côtés du récipient.



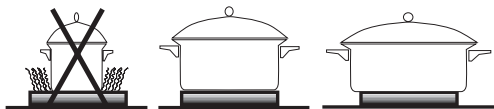
“L'utilisation d'un appareil à gaz implique la production de chaleur et humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine ait une bonne aération, maintenir ouverts les orifices d'aération naturel, ou bien installez un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aération mécanique). L'utilisation intensive et prolongé de l'appareil peut avoir besoin d'une aération supplémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de l'aération mécanique, si elle existe.”

### RÉCIPIENTS MINIMALES À UTILISER SUR LES BRÛLEURS

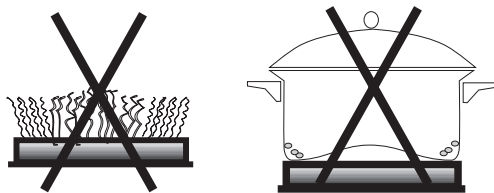
Brûleur petit	9 cm. ø
Brûleur moyen	12 cm. ø
Brûleur grand	14 cm. ø
Brûleur triple couronne	18 cm. ø

### FOYERS ÉLECTRIQUES

Veillez à ce que le diamètre du récipient soit égal ou supérieur à celui-ci du foyer que vous allez utiliser.



Le foyer ne doit pas fonctionner sans récipient.  
La base du récipient doit être plate et sèche.



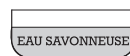
## NETTOYAGE

**IMPORTANT:** Dans le cas des plaques en verre, si celui-ci est cassé ou fendu en surface, déconnecter l'appareil et ne pas le nettoyer ni l'utiliser. Contacter le service technique dans le cas de plaques de inox que émaillées afin d'en réaliser le nettoyage. Avant toute chose, déconnecter l'alimentation électrique de l'appareil.

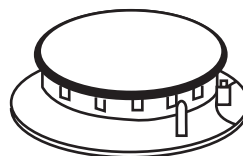
Si votre plaque est en acier inoxydable, servez-vous des produits adéquats se trouvant dans le commerce. Après l'avoir lavé, rincez la plaque et séchez la avec un chiffon doux.



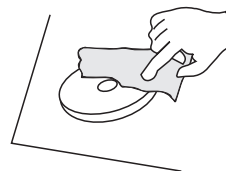
Si votre plaque est émaillée, nettoyez-la à l'eau savonneuse. Évitez toujours l'usage de tout produit ou éponge abrasifs. Nettoyez le plus vite possible toutes les taches de vinaigre, citron et substances acides en général.



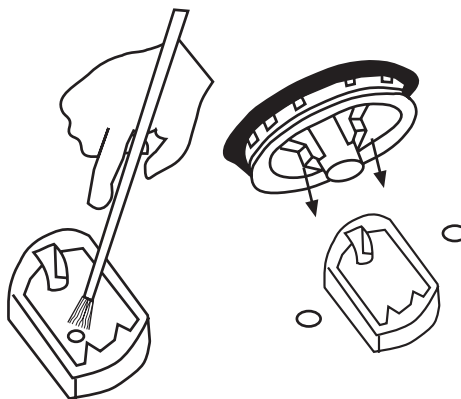
Si votre plaque est munie d'allumage automatique et sécurité, veillez à maintenir les bougies et thermocouples propres et séchés, pour assurer un allumage et fonctionnement corrects.



Nettoyez le plus vite possible les foyers électriques à l'eau et au savon. Ensuite, chauffez légèrement le foyer et frottez-le avec du papier journal.



Pour nettoyer les brûleurs, il faut les retirer de la plaque. Nettoyez les brûleurs avec de l'eau bouillante et détergent. Ne laissez pas que la saleté s'accumule autour des injecteurs de gaz; ils peuvent se boucher. Dans ce cas-là, la flamme ne sortirait pas du brûleur ou bien elle serait trop faible. Pour nettoyer l'injecteur, frottez-le avec un pinceau trempé dans de solvant. Remettez les brûleurs en place en les centrant comme il est indiqué sur la figure ci-contre.



## INSTALLATION

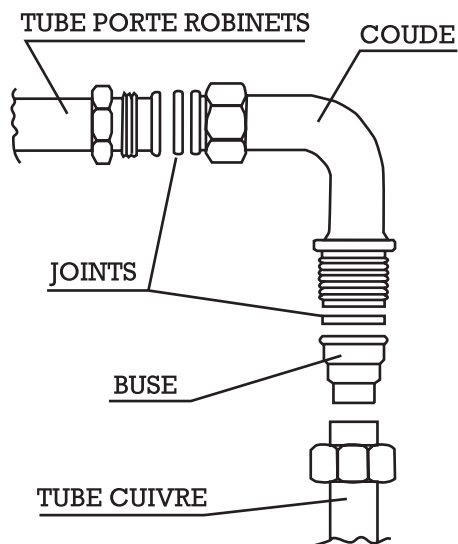
Si votre table à cuisson est mixte ou gaz, la connexion du gaz à l'appareil sera faite avec l'installation rigide conforme à la législation de différents pays.

Faire le raccordement du gaz à l'appareil comme indiqué dans la figure.

Il faut intercaler une vanne à passage, accessible entre la plaque et le réseau de gaz.

Les soudures doivent être solides et garantir l'étanchéité du circuit.

(Buse, écrou et joints sont fournis dans le sachet des accessoires).



# INSTALLATION

## TRANSFORMATION DU GAZ

Si la tables à cuisson que vous avez acheté a trois ou plus de brûleurs à gaz, et ils sont réglés aux gaz BUTANE et PROPANE, pour les adapter à gaz NATUREL, téléphonez à notre Service d'ASSITANCE TECHNIQUE.

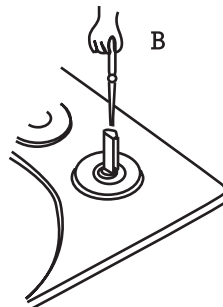
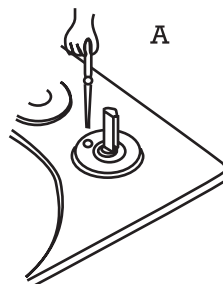
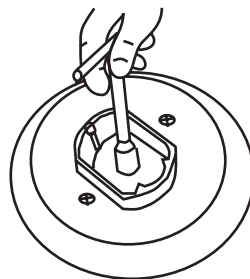
Pour faire l'adaptation, suivez les instructions:

- 1** Enlevez les brûleurs de gaz, et démontez les injecteurs filetés à l'aide d'une clé à douille n°7.
- 2** Remplacez les injecteurs par d'autres adaptés au gaz du réseau, suivant les indications du table 1.
- 3** Remettez les brûleurs en place, allumez la flamme, et placez vous sur la position MINIMUM. Agissez sur le By-pass (A ou B selon le type de robinet) pour régler le débit minimal de chaque robinet spécifique dans la Table 1.
- 4** Après la transformation, vérifiez l'étanchéité de chaque appareil.

- 5** Finalement, mettez l'étiquette adhésive (C39L004A5) le plus proche possible à la plaque de caractéristiques en indiquant les données du nouvel réglage. Cette étiquette sera fournie avec les accessoires.

### REMARQUE

N'oubliez pas que seulement un Installateur Autorisé peut réaliser la transformation de gaz. Dans le cas contraire, le fabricant décline toute responsabilité.



APARELHO ADAPTADO GAS.....p.....

DATA.....

# INSTALLATION

## BRANCHEMENT AU RÉSEAU

Les tables à cuisson mixtes et de gaz qui sont munis avec un câble pour faire la connexion électrique. On peut faire l'installation à l'aide du cheville/fiche et une prise, ou en utilisant une réglette de connexion.

Dans les deux cas, il faut tenir compte que l'intensité minimale à supporter est de 10 ampères.

Les éléments et câbles de connexion doivent supporter températures du 80° sans que ses caractéristiques soient endommagées.

Dans les installations de toutes les plaques, mixtes et gaz avec d'allumage automatique, est obligatoire d'installer un interrupteur dans un endroit accessible pour pouvoir déconnecter toutes les phases de l'appareil, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.






Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, le service après-vente ou le personnel agréé afin d'éviter tout danger.

Il est obligatoire la connexion du câble jaune et vert à une bonne prise de terre.

Dans le cas où ces instructions ne seraient pas suivies, le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident en raison de négligence.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

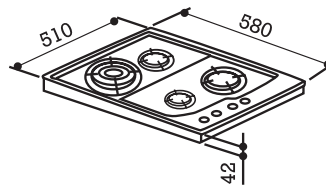
La plaque de caractéristiques avec tous les données techniques d'identification de l'appareil est adhéree sur la partie inférieure de la tables à cuisson.

<b>FAGOR</b>  B° SAN ANDRÉS S/N APDO. 49 E:20500				DENOMIN COMERC MODEL		TIPO				
CAT CAT				99						
GAS		PRES. (mbar)	Qn	POT MAX						N° CODIGO
B/P			g/h	Hs						
GN			l/h	 0099 						
GN (FR)			l/h	kW		 kW		W MAX		V
GN (ES)										



## INSTALLATION

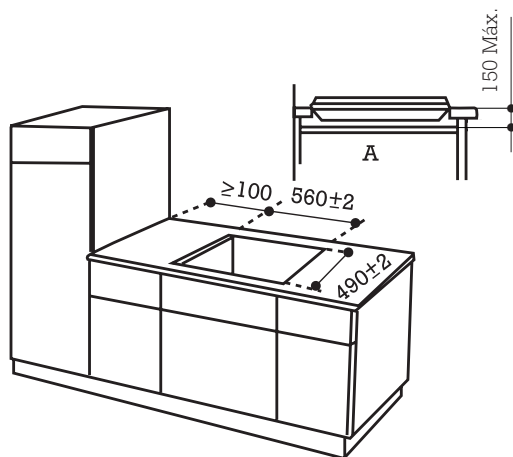
Avant d'installer la table à cuisson, veuillez à examiner les mesures des appareils et du niche d'encastrement.



Découpez un orifice sur le plan du meuble, en suivant les instructions. Appareil du type "X" en matière d'indice de protection contre les incendies.

### REMARQUE

Le meuble doit être fourni avec l'étagère "A" pour qu'il n'y soit pas possible l'accès à la tables à cuisson par l'intérieur du meuble, tenant compte la température qu'elle atteint.



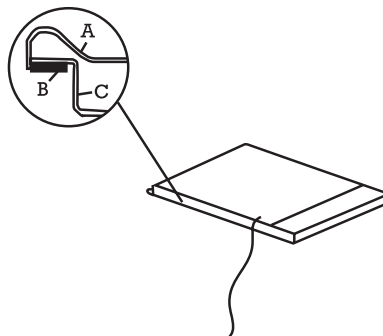
L'étagère doit être placé après que la table à cuisson soit fixée au meuble.

Possez la plaque à l'envers sur une table, retirez le ruban adhésif et collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la la table à cuisson .

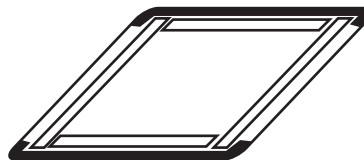
A: Table du travail.

B: Joint.

C: Couvercle inférieure.



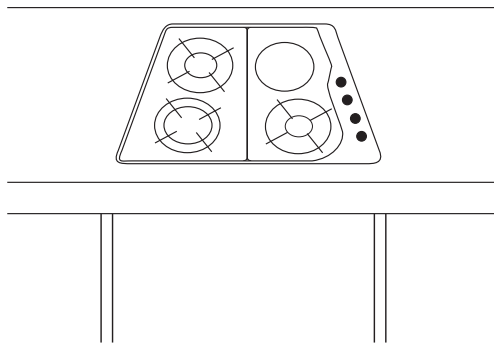
Si votre plaque n'a pas de bordure d'encadrement, commencez par coller les bandes ayant des formes suivant le plan, puis collez les bandes qui sont droites, en les ajustant bien aux autres .



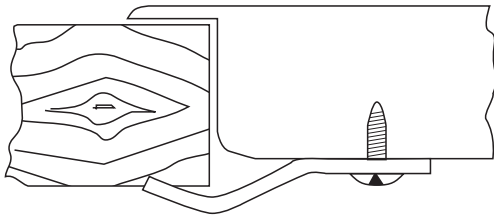
REMARQUE: NE PAS UTILISER D'ELEMENTS "NON AMOVIBLES" AVEC LA SILICONE.

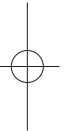
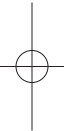
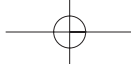
## INSTALLATION

Installez ensuite la table à cuisson dans le logement pratiqué à cet effet dans le meuble, et appuyez fortement pour assurer la parfaite étanchéité du joint.



Fixez les 4 supports de la plaque par la partie inférieure aux 4 coins de l'orifice. (Les supports et écrous sont dans le sachet des accessoires).





Impreso en papel reciclado.  
Imprasso em papel reciclado  
Imprimé sur papier recyclé.  
Printed on recycled paper.  
Gedrukt op kringlooppapier

