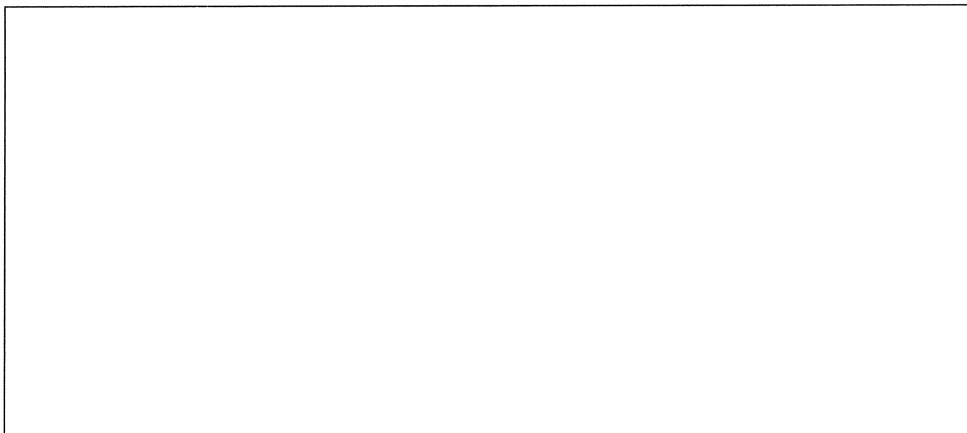


**DE**

Unser Beitrag zum Umweltschutz:
wir verwenden Recyclingpapier.

NL

Ons bijdrage tot
milieubescherming: wij maken
gebruik van recycling-papier.

GB

Our contribution towards a cleaner
environment: we use recycling
paper.

ES

Nuestra contribución a la
protección del medio ambiente:
empleamos papel reciclado.

FR

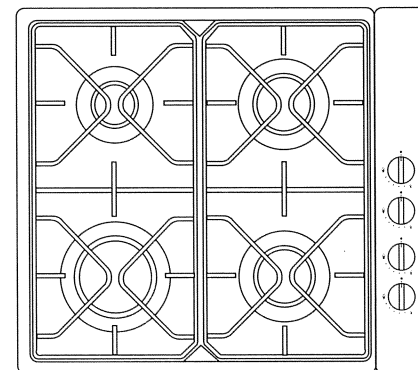
Notre contribution à la protection
de l'environnement: nous
employons du papier de recyclage.

PT

Uma contribuição para a protecção
do meio-ambiente: nós utilizamos
papel reciclado.

IT

Il nostro contributo per la difesa
dell'ambiente: noi usiamo carta
riciclata.



T 21...
T 91...

T 11...

DE

Gebrauchs-Und Montageanweisung

GB

Operating and assembly instructions

FR

Mode d'emploi et instruction de montage

IT

Avvertanze per l'uso ed il montaggio

NL

Aanwijzingen voor het gebruik en de installatie

ES

Instrucciones de montaje y funcionamiento

PT

Manual de utilização e instalação

Zu beachtende Hinweise	3
Verpackungsmanagement ausgedienter Geräte	3
Vor Anschluß Ihres neuen Gerätes	3
Zu beachtende Sicherheitshinweise	3
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	4

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

So sieht Ihr neues Kochfeld aus	5
Gerätebeschreibung	5
Am Kochplatz	7
Gasbrenner	7
Auswahl und Anordnung der Kochgefäße	7
Elektrokochplatten	8
So pflegen Sie Ihres Kochfeld	10
Reinigung und Wartungsarbeiten	10

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Installations- und Einstellungsanweisungen	11
Abmessungen	11
Gasanschluß	11
Elektrischer Anschluß	11
Einbau des Kochfeldes im Küchenmöbel	12
Vorgehensweise zum Wechseln der Gasart	13
Wenn etwas nicht funktioniert	15
Garantiebedingungen	16

Zu beachtende Hinweise

Verpackungs-management ausgedienter Geräte

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bitte auf umweltfreundliche Art und Weise. Während des Transports benötigen die Geräte eine wirksam schützende Verpackung. Werkseits beschränken wir uns allerdings auf das absolute Minimum an Verpackungsmaterial, welches umweltfreundlich ist und vollständig wiederverwertbar ist.

Dank der Weiterbehandlung und Wiederverwendung des Verpackungsmaterials können Rohstoffe gespart werden und die Entstehung von Abfall verringert werden.

- Bevor Sie ein ausgedientes Gerät entsorgen, sorgen Sie bitte dafür, es zuvor vollkommen unbrauchbar zu machen.

Anschließend bringen Sie es bitte zur zuständigen Sammelstelle. Die Adresse für Ihre Sammelstelle können Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung erfahren.

- Orte mit starkem Luftzug sollten nach Möglichkeit nicht als Aufstellungsort verwendet werden, da die Brenner ausgehen könnten.
- Das Gerät ist werkseits auf die Gasart eingestellt, die auf dem Typenschild angegeben wird. Um allerdings ganz sicherzugehen und alle gültigen Bestimmungen zu erfüllen, sollten Installation und Gastransformation einem zugelassenen Fachmann überlassen werden.
- Auf keinen Fall dürfen Veränderungen am Geräteinneren vorgenommen werden. Im Notfall rufen Sie unseren **Kundendienst**.
- Da diese Geräte hohe Betriebstemperaturen erreichen, sollten Sie stets vorsichtig mit ihnen umgehen.
- Bewahren Sie die Bedienungs- und Montageanweisungen bitte in Nähe des Gerätes auf, falls dieses eines Tages den Besitzer wechseln sollte.
- Auf keinen Fall dürfen defekte oder beschädigte Geräte in Betrieb gesetzt werden.

Vor Anschluß Ihres neuen Gerätes

- Bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie die entsprechenden Gebrauchsanweisungen, welche wichtige Hinweise in Bezug auf Sicherheit, Gebrauch und Pflege enthalten, gründlich lesen.
- Die folgenden Anweisungen gelten nur für Länder, deren Symbol auf dem Gerät vermerkt ist. Bei fehlendem Symbol, ist es notwendig zu der technischen Anleitung, zu greifen, die die notwendigen Anweisungen für die Anpassung des Gerätes an die Bedingungen des entsprechenden Landes enthält
- Bevor das Gerät an die entsprechende Installation angeschlossen wird, muß überprüft werden, ob das Gerät für die vorgesehene Gasart geeignet ist.
- Der Aufstellungsort muß über ausreichende Lüftungsmöglichkeiten verfügen.

Zu beachtende Sicherheitshinweise

- Der Anschluß an die Stromversorgung und die Gasleitung dürfen nur von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Vorschriftsmäßig ist das Gerät zu erden. Sollte es wegen nicht ordnungsgemäßer Erdung zu Unfällen kommen, so lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten erhitzen sich bei Betrieb. Sorgen Sie dafür, daß Kleinkinder den Geräten nach Möglichkeit stets fernbleiben.
- Die Elektrokabel dürfen nicht in Berührung mit heißen Flächen geraten.
- Verwenden Sie das Gerät bitte ausschließlich zum Kochen und nicht etwa als Heizkörper.
- Zu stark erhitztes Öl oder Fett sind leicht

Zu beachtende Hinweise

entzündbar, weshalb diese Speisen nur unter ständiger Aufsicht vorbereitet werden sollten.

- Im Pannenfall unterbrechen Sie bitte die Gaszufuhr und die Stromversorgung. Rufen Sie unseren **Kundendienst**.
- Schnellkochtöpfe sollten bis zum Erreichen des notwendigen Drucks nur unter Aufsicht verwendet werden. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die höchste Kochstufe und schalten nach Erreichen des Drucks auf eine niedrigere Stufe herunter unter Berücksichtigung der Angaben des jeweiligen Schnellkochtopfherstellers).

- Verwenden sie kein unförmiges Kochgeschirr, das auf den Brennern und Platten nicht fest aufliegt, um zu vermeiden, daß es versehentlich umkippt .

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- Befolgen Sie die Anweisungen, die im vorliegenden Handbuch gemacht werden..

So sieht Ihr neues Kochfeld aus

Gerätebeschreibung

Die vorliegenden Anweisungen gelten für verschiedene Geräte. Stellen Sie daher bitte

fest, um welches Modell es sich bei Ihrem Gerät handelt, um seine besonderen Eigenschaften kennenlernen zu können.

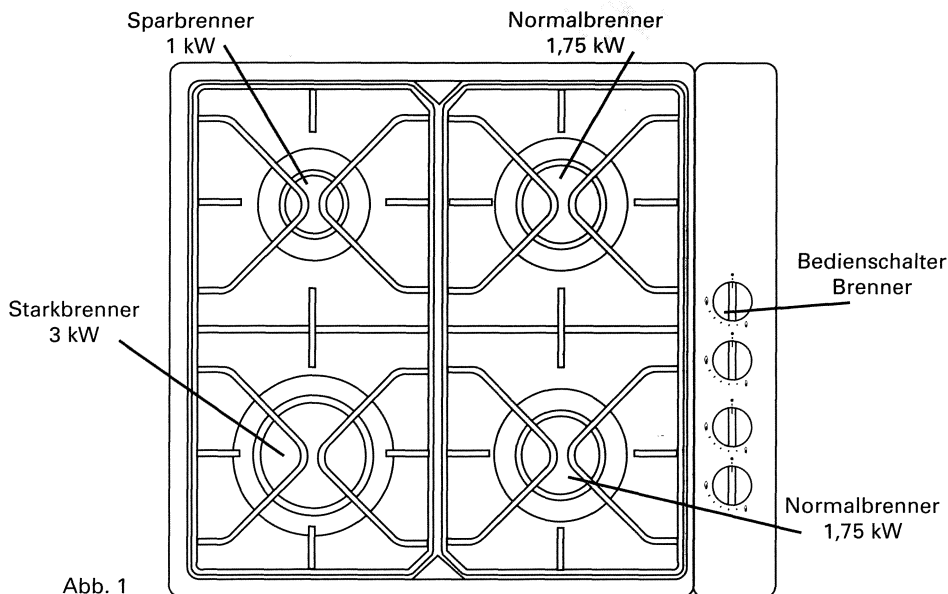


Abb. 1

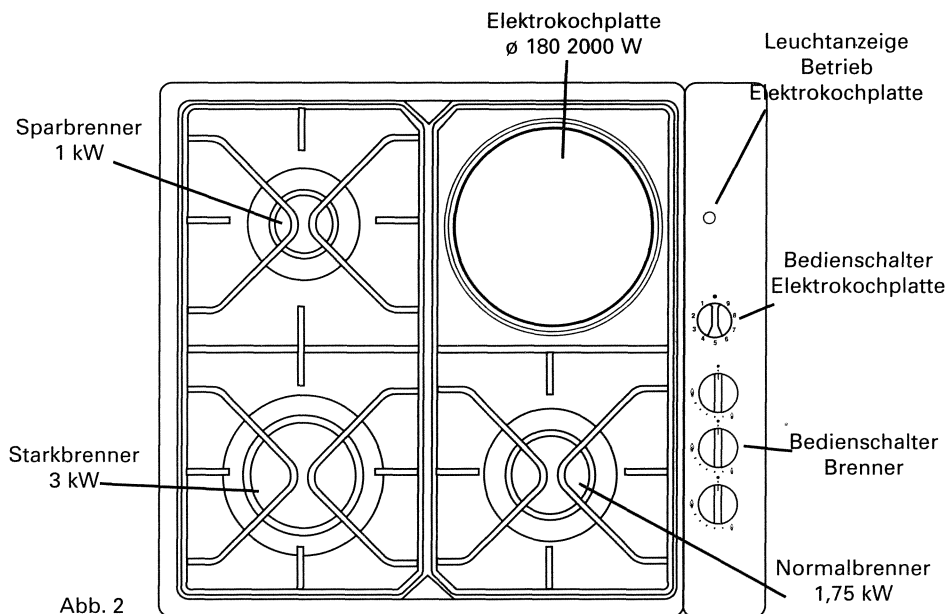
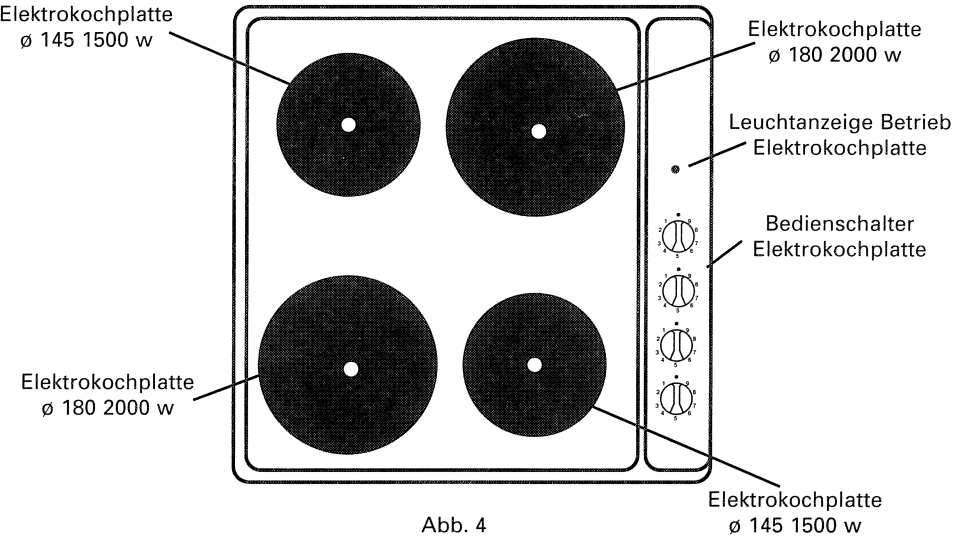
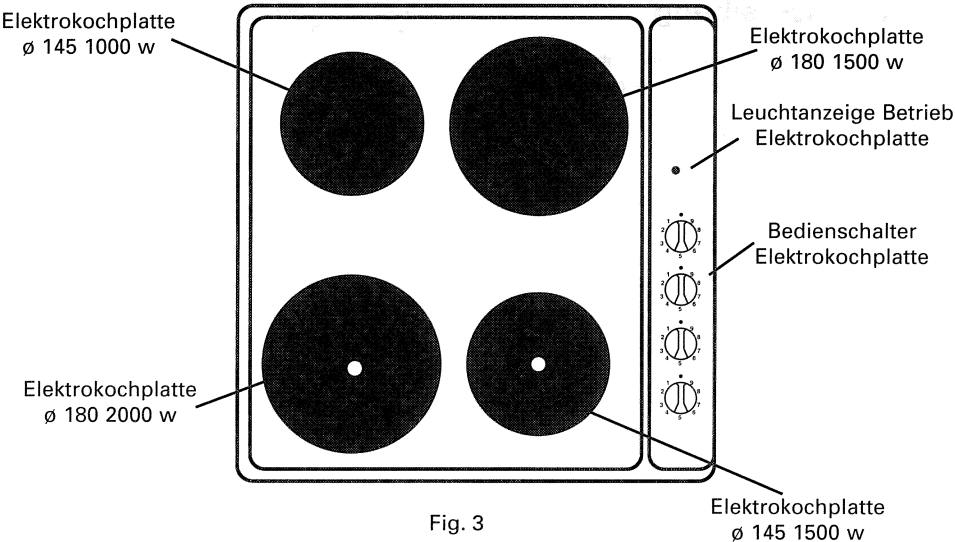


Abb. 2

So sieht Ihr neues Kochfeld aus



Am Kochplatz

Gasbrenner

Jedes auf dem Bedienfeld befindliche Antriebsbedienelement weist eine Kennzeichnung des von ihm gesteuerten Brenners auf.

Gasbrenner mit Zündung

Zum Entzünden des Brenners wird der Bedienschalter des gewünschten Brenners gedrückt und nach links bis zur Zündstellung gedreht. Den Drehschalter etwa 5 Sekunden lang in der Zündstellung gedrückt halten. Die erfolgte Zündung wird durch ein "Klick-Geräusch" bestätigt. Sollte das Gerät nicht zünden, so ist dieser Vorgang zu wiederholen.

Bei verschmutzten Zündkerzen kann der Zündvorgang nicht ordnungsgemäß erfolgen, weshalb der Sauberkeit des Gerätes besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden sollte. Die Zündkerzen sollten in regelmäßigen Zeitabständen mit einer kleinen Bürste gereinigt werden, wobei darauf zu achten ist, daß diese nicht beschädigt werden.

Um das Gerät auszuschalten, wird der Bedienschalter bis zur 0-Stellung nach rechts gedreht (Abb. 5).

Mit Zündung und Züandsicherung ausgestattete Gasbrenner

Sollte die Brenner Ihres Gerätes mit Sicherheitsventilen ausgestattet sein, so verhindern diese den Gasaustritt bei versehentlichem Erlöschen der Brenner. Um das Gerät zu zünden, wird der Bedienschalter des gewünschten Brenners gedrückt und nach links bis zur Zündstellung gedreht. Den Drehschalter etwa 5 Sekunden lang in der Zündstellung gedrückt halten. Die erfolgte Zündung wird durch ein "Klick-Geräusch" bestätigt.

Sollte der Brenner beim Loslassen des Bedienschalters wieder ausgehen, so wird er in die 0-Stellung gebracht und der Vorgang wiederholt, wobei der Bedienschalter etwas länger und in der Stellung "große Flamme" gedrückt gehalten werden sollte. Nach erfolgter Zündung

kann die gewünschte Flammengröße eingestellt werden.

Bei verschmutzten Zündkerzen kann der Zündvorgang nicht ordnungsgemäß erfolgen, weshalb der Sauberkeit des Gerätes besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden sollte. Die Zündkerzen sollten in regelmäßigen Zeitabständen mit einer kleinen Bürste gereinigt werden, wobei darauf zu achten ist, daß diese nicht beschädigt werden.

Um das Gerät auszuschalten, wird der Bedienschalter bis zur 0-Stellung nach rechts gedreht (Abb.5).

Nennwärmebelastung

Sparbrenner	1 kW
Normalbrenner	1,75 kW
Starkbrenner	3 kW

Die Brenner, mit denen Ihre Mulde ausgestattet ist, sind bereits werkseits ordnungsgemäß eingestellt. Aus diesem Grund sollten Sie sich an unseren Kundendienst wenden, falls Störungen oder Unregelmäßigkeiten auftreten sollten.

Durch den Gebrauch Ihres Gasgerätes entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem es aufgestellt worden ist. Eine gute Lüftung der Küche muß sichergestellt werden, die Öffnungen, die eine natürliche Lüftung bieten, offen lassen, oder eine Anlage für mechanische Lüftung einrichten (Dunstabzugshaube)

Der Dauergebrauch Ihres Gerätes kann zusätzliche Lüftung notwendig machen, welche beispielsweise durch Öffnen eines Fensters (ohne Luftzug zu verursachen) oder Steigerung der Leistung der mechanischen Lüftung (falls Ihre Küche über solche verfügt) erreicht werden kann.

Auswahl und Anordnung der Kochgefäße

Das gewünschte Kochgefäß sollte stets in die Mitte des Brenners auf das Kochfeld gestellt werden.

Am Kochplatz

Der Durchmesser des Kochgefäßes sollte je nach Brenner des Kochfeldes ausgewählt werden.

Um optimale Kochergebnisse zu erhalten, sollten Sie darauf achten, daß die Flamme nicht am Seitenrand des Kochgefäßes überleckt. Hierdurch wird gleichzeitig zu hoher Gasverbrauch vermieden. (Abb. 6)

Brenner	ø des Kochgefäßes (mm)	
	MINIMUM	MAXIMUM
Sparbrenner (1 kW)	100	120
Normalbrenner (1,75 kW)	120	240
Starkbrenner (3 kW)	220	260

Außerdem sollten Kochgefäße mit einem großen Durchmesser nicht auf den Brenner benutzt werden, die sich in der Nähe der Bedienschalter befinden, da sie sonst mit ihnen in Berührung geraten können, was eventuell die Temperatur in diesem Bereich ansteigen lassen und somit Beschädigungen verursachen kann. (Abb. 7).

Elektrokochplatten

Je nach Ausführung Ihres Kochfeldes ist dieses mit Elektrokochplatten ausgestattet, die entweder stufenlos regelbar sind oder aber über einen Schalter mit sechs verschiedenen Stellungen gesteuert werden. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sollten die Kochplatten in beiden Fällen jeweils einzeln während etwa 5 Minuten erhitzt werden. Hierbei ist das Gerät in die Höchststellung zu bringen und es sollten bei diesem ersten Aufheizvorgang keine Kochgefäße auf die Kochplatten gestellt werden. Es ist vollkommen normal, daß bei diesem Aufheizvorgang Rauch entsteht und ein etwas unangenehmer Geruch frei wird. Mit Ausnahme dieses allerersten Heizvorganges dürfen die Kochplatten auf keinen Fall ohne Kochgefäß erhitzt werden. Es sollten nur Kochgefäße verwendet werden, die einen ebenen, dicken Boden besitzen und von ihren Abmessungen her für die jeweilige Kochplatte geeignet sind (Abb.8). Auf dieser Art und Weise können

die Kochzeiten, sowie der Energieverbrauch erheblich reduziert werden.

Werkseits wird empfohlen, den Bedienschalter in die Maximalstellung zu bringen und je nach Zustand und Menge der zu kochenden Nahrungsmittel später auf eine der Mittelstellungen runterzuschalten.

Dank der Wärmespeicherung der Kochplatte kann diese kurze Zeit vor Beendigung des Kochvorganges ausgeschaltet erden, um Energie zu sparen. Dank der gespeicherten Wärme kocht die Platte gleichmäßig weiter.

Nach Möglichkeit sollten sowohl das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Kochplatte, sowie das Kochen mit feuchten Kochgefäßen vermieden werden.

Stufenlos einstellbare Elektrokochplatten

Diese Kochplatten werden stufenlos geregelt, so daß Sie die Möglichkeit haben, die je nach Kochvorgang benötigte Leistung einzustellen.

Unter Berücksichtigung der Kochart, der Menge an zu kochenden Lebensmitteln, sowie der folgenden Tabelle wird der Bedienschalter nach links bis zur entsprechenden Stellung gedreht (Abb.9). Die Betriebs-Leuchtanzeige leuchtet auf. Um die Kochplatte auszuschalten, wird der Bedienschalter bis zur 0-Stellung gedreht, woraufhin die Leuchtanzeige erlischt.

	Stufe
Schmelzen: Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
Kochen von: Reis, Béchamelsoße, Ragout	4-5
Kochen von: Kartoffeln, Teigwaren, Gemüse	4-5
Dünsten von: Schmorfleisch, Wickelbraten	4-5
Dämpfen von: Fisch	5
Erwärmen und Warmhalten von vorgekochten Gerichten	2-3-4-5
Braten: Paniertes, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und bräunen:	9

In folgenden Fällen sollte die Einstellung etwas höher vorgenommen werden:

- Große Mengen an Flüssigkeiten
- Aufwendige Gerichte
- Kochen mit nicht abgedeckten Kochgefäßen

Am Kochplatz

Elektrokochplatte mit sechs Stellungen

Diese Kochplatte wird über einen Schalter mit sechs Stellungen gesteuert, die abgestuft sechs verschiedenen Leistungswerten entsprechen (Abb. 10).

Stellung 6: Größte Flamme.

Stellung 1: Kleinste Flamme.

Als Richtwert möchten wir Ihnen folgende Angaben zur Hand geben:

Stellungen 1 und 2: Erwärmen.

Stellungen 3 und 4: Starkes Erwärmen und Kochen.

Stellungen 5 und 6: Frittieren.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung ist stets am erkalteten Gerät vorzunehmen.

Roste

Um die erkalteten Roste zu reinigen sollten Sie einen Schwamm, Wasser und Seife verwenden. Auf keinen Fall dürfen Scheuermittel oder scharfe Gegenstände benutzt werden.

Dank der kurzen Abmessungen können sie sogar in Geschirrspülern gereinigt werden.

Gasbrenner

Um die Gasbrenner in sauberem Zustand zu halten, sind sie in regelmäßigen Zeitabständen wie folgt zu reinigen: In Seifenwasser tauchen und mit einer nicht-metallinen Bürste säubern, um die Löcher und Schlitze stets vollkommen frei zu halten, so daß eine ordnungsgemäße Flamme garantiert wird. Vor Wiederbenutzung sollten die Brenner sorgfältig getrocknet werden. Vergewissern Sie sich bitte, daß die Abdeckhauben ordnungsgemäß auf der Brennerbasis aufliegen (Abb. 11).

Elektrokocheplatten

Es wird empfohlen, übergelaufene Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch aufzuwischen und die Kochplatten bei kurzem Einschalten abzutrocknen. Auf keinen Fall dürfen scharfe Gegenstände wie Metallschwämme, Messer, usw. zur Entfernung von angetrockneten Speiseresten verwendet werden.

Nach Möglichkeit sollte die Plattenoberfläche nicht mit Salz in Berührung geraten. Sollte sich durch

intensive Benutzung der aufgetragene Schutzfilm gelöst haben, so sollten einige Tropfen Öl oder ein anderes, geeignetes Pflegemittel auf den Kochplatten verrieben werden. Es dürfen keine Scheuermittel verwendet werden.

Der Metallring verfärbt sich durch den Gebrauch gelblich, was aber völlig normal ist. Mit einem handelsüblichen Metallreiniger kann er gesäubert werden.

Allgemeine Pflege

Falls ein Schalter schwer sich bewegt, sollte dieser nicht gezwungen werden. Rufen Sie zur Reparatur bitte sofort den **Kundendienst** an, damit dieser repariert oder ausgewechselt wird.

Zur Pflege der Emaille, der Glas-, Aluminium- oder Stahlteile werden ein Schwamm und Seifenwasser bei erkaltetem Gerät benutzt. Auf keinen Fall dürfen Spülmittel oder Scheuerschwämme verwendet werden, da diese die Emaille zerkratzen würden. Achten Sie bitte darauf, säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Weinessig, usw.) möglichst bald von der Emaille zu entfernen. Im Falle von Stahlflächen empfehlen wir Ihnen die Verwendung von besonderen Stahlreinigungsmitteln. Das jeweilige Mittel mit einem feuchten Tuch oder direkt auf die zu reinigende Fläche auftragen und mit einem weichen Tuch oder Wischtuch zum Glänzen bringen.

Installations- und Einstellungsanweisungen

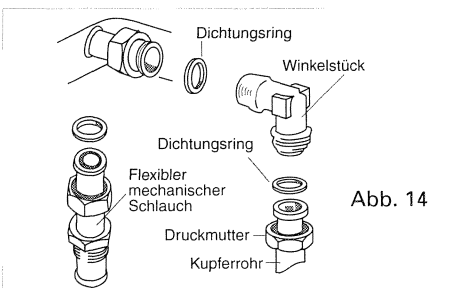
Abmessungen

Bevor zu den Installationsarbeiten übergegangen wird, überprüfen Sie bitte die Abmessungen Ihrer Küche, sowie der anzubringenden Öffnung im Küchenmöbel zur Aufnahme des Gerätes. Die Abmessungen sind für alle drei Gerätetypen gleich (Gasgeräte, Mischgeräte und Elektrogeräte) (Abb. 12, 13).

Diese Geräte können gemäß der Norm für Gasgeräte EN 30-1, Klasse 3, und gemäß der Norm EN 60.335-2-6 für elektrische Haushaltsgeräte, Klassifizierung "X" in das Küchenmöbel eingebaut werden (Abb. 12, 13).

Installieren Sie dieses Geräte über Einbaubacköfen mit eigenen Luftkühlung.

Gasanschluß



Alle in Bezug auf Installation, Einstellung und Anpassung an eine andere Gasart durchzuführenden Arbeiten sind von eigens hierzu ausgebildetem, zu unserem Kundendienst gehörendem Fachpersonal unter Einhaltung der jeweils gültigen Bestimmungen und Vorschriften der Gasgesellschaften vorzunehmen.

Bevor das Gerät an die Installation angeschlossen wird, muß das Gerät auf seine Tauglichkeit bezüglich der zuzuführenden Gasart überprüft werden. Werkseits sind unsere Herde für den Anschluß an die auf dem Typenschild angegebene Gasart vorbereitet.

Der Aufstellungsort muß über ausreichende Lüftung verfügen, damit die

Verbrennungsrückstände nach draußen entweichen können.

Das Ende des Eingangssammelrohrs für das Gas verfügt über einen mit Gewinde versehenen Rohrkrümmer 1/2".

Durch Anbringung einer Dichtung am Rohrkrümmer wird folgendes erreicht:

- Steifer Anschluß. Ihr Gerät wird mit einem beigelegten Kupferrohr, einer Mutter und einem Dichtring geliefert (Abb.14).

- Der Anschluß erfolgt unter Verwendung eines Metallschlauches (Abb. 14). In diesem Fall sind Berührungen zwischen dem Schlauch und den beweglichen Teilen der Einbaueinheit (zum Beispiel, eine Schublade), sowie der Durchlaß an Stellen, die leicht verstopfen können, zu vermeiden.

Bei beiden Anschlußarten ist darauf zu achten, daß die werkseits vorgesehene Stellung des Rohrkrümmers nicht verändert wird.

In beiden Fällen ist ein Überstromventil vorzusehen, welches zwischen Gerät und Gasleitung angebracht zugänglich sein muß.

Elektrischer Anschluß

Mit Hilfe des Typenschilds sind Voltzahl und Gesamtleistung zu überprüfen.

Das Gerät muß vorschriftsmäßig geerdet werden.

Der elektrische Anschluß muß von einem hierfür qualifizierten Fachmann vorgenommen werden, der sich vergewissern muß, daß der Anschluß gemäß den in dem jeweiligen Land gültigen Bestimmungen durchgeführt worden ist. Zusätzlich sind die Bestimmungen des jeweiligen Elektrizitätswerkes einzuhalten.

Um die üblichen Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen, muß der Installateur einen omnipolaren Unterbrechungsschalter einbauen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm aufweist. Wird der Anschluß über eine Steckdose vorgenommen, so ist die Anbringung dieses Schalters nicht notwendig, wenn der

Installations- und Einstellungsanweisungen

Gerätbenutzer ungehinderten Zugang zur Steckdose hat.

Die mit einem Stecker versehenen Geräte dürfen nur an eine ordnungsgemäß eingebaute und geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Sollte es wegen nicht ordnungsgemäßer Erdung zu Unfällen kommen, so lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.

Die gesamte Elektroinstallation der Kochplatte wird an der Anschlußleiste zentralisiert, die sich im unteren, hinteren Gerätebereich befindet und durch eine Abdeckung geschützt wird.

Zum Anschluß

Man nimmt einen Schraubenzieher und löst die beiden Schrauben des Schutzdeckels des Schaltbretts (Abb. 15). Die Kochplatte wird vorbereitet zum Anschluß an 220 ... 230 Vol zweiphasig geliefert.

Bei der Ausführung mit vier Kochplatten (Abb. 16) muß der Anschluß auf andere Art vorgenommen werden; hierzu wird die Überbrückung der Verbindungsleiste gemäß den Angaben auf dem Anschlußkasten verwendet (Abb. 17).

Bei Durchführung der Installation ist zunächst das Erdungskabel anzubringen, welches bei Demontage als letztes abgenommen wird. Bei Auswechslung sind Querschnitt und Kabelart zu berücksichtigen. Für den Geräteanschluß sollte als Netzanschlußleitung ein Kabel des Types H05RR-F oder ein gleichwertiges Kabel benutzt werden.

Gerätetyp	Kabelquerschnitt	Sicherung (amp)
GASGERÄT	3 x 0,75 mm ²	2
KOMBIGERÄT	3 x 1,5 mm ²	10
ELEKTROGERÄT	3 x 2,5 mm ²	25

Einbau des Gerätes im Möbel

An der vorgesehen Stelle ist eine Öffnung im Sinne der Abb. 13 anzubringen, die den Abmessungen des Kochfeldes entspricht.

Schutz der Schnittkanten

Das beim Bau der Küchenmöbel verwendete Sperrholz kann sich relativ schnell ausdehnen, wenn es ungeschützt mit Feuchtigkeit in Berührung gerät. Aus diesem Grund sollten die Kanten der angebrachten Öffnung mit einem Spezialkleber abgedichtet werden, um sie vor den Einflüssen von Dampf oder Kondenswasser zu schützen, die sich unterhalb der Arbeitsplatte ansammeln können.

Einbau des Kochfeldes

Die 6 Klammern "A" sind im Sinne der Abb.18, an der Schnittkante anbringen. Hierbei ist darauf zu achten, daß sich die untere Kante der Klammern auf derselben Höhe wie die obere Möbelkante befindet.

Hinweis: Bei Geräteausführungen in Granit oder Marmor ist wie folgt vorzugehen: Dübel oder Buchsen zur Aufnahme der Befestigungsschrauben verwenden oder die erwähnten Klammern mit Spezialkeber anbringen. Hierzu ist ein entsprechendes Klebemittel zu verwenden, das die Verbindung zwischen Metall und Stein garantiert. Bei eventuell vornehmendem Ausbau wird das Kochfeld einfach nach oben gestoßen.

Die mitgelieferte selbstklebende Dichtung "B" wird am unteren Rand des Kochfeldes (Abb. 18) angebracht. Diese Dichtung garantiert die Undurchlässigkeit des gesamten Arbeitsbereiches und vermeidet somit das Durchdringen von Flüssigkeiten.

Das Kochfeld kann nunmehr in die vorgenommene Öffnung eingesetzt werden. Es sollte gleichzeitig an den Enden angedrückt werden, damit die Schlitzte in den Federn einrasten können. Abschließend ist zu überprüfen, ob das Kochfeld über den gesamten Umfang ordnungsgemäß aufliegt.

Empfehlungen zum Einbau

Der unmittelbar an das Kochfeld angrenzende Arbeitsbereich muß aus feuerfestem Material sein. Sowohl die beschichteten Oberflächen, als auch der hier verwendete Kleber müssen

Installations- und Einstellungsanweisungen

hitzebeständig sein, um spätere Beschädigungen zu vermeiden. Außerdem sind die Sicherheitsabstände zu Rück- und Seitenwänden im Sinne der Abb. 13 einzuhalten. Um eine gute Zirkulation der Luft unter dem Gerät zu gewährleisten, muß ein Abstand von mindestens 10cm zur nächstbefindlichen, darunterliegenden Schublade, Zwischenwand oder Ofen eingehalten werden.

Dieses Gerät ist an keine Abzugsvorrichtung angeschlossen. Aus diesem Grunde ist es unerlässlich, daß der Aufstellungsort über ausreichende Lüftungsmöglichkeiten verfügt. Desweiteren sind die bei der Verbrennung entstehenden Gase nach draußen abzuführen. Bei Dauerbenutzung des Gerätes kann es geschehen, daß zusätzliche Lüftungsmöglichkeiten notwendig werden. Dann sollte beispielsweise ein Fenster geöffnet oder eine zusätzliche Lüftungsvorrichtung verwendet werden. Sollte eine Lüftungsvorrichtung (beispielsweise eine Abzugshaube) vorhanden sein, so muß sich diese mindestens 650 mm vom Kochfeld entfernt befinden.

Vorgehensweise zum Wechseln der Gasart

Alle im Bezug auf die Anpassung an eine andere Gasart durchzuführenden Arbeiten sind von eigens hierzu ausgebildetem, zu unserem **Kundendienst** gehörendem **Fachpersonal** unter Einhaltung der jeweils gültigen Bestimmungen und Vorschriften der Gasgesellschaften vorzunehmen.

Wichtig: Bevor die entsprechenden Arbeitsschritte durchgeführt werden, sind Gas- und Stromzufuhr am Gerät zu unterbrechen.

Die Kochplatte ist für den Anschluß an die auf dem Typenschild angegebene Gasart vorbereitet.

Je nach gültiger Landesgesetzgebung (siehe Typenschild), kann das Gerät an

andere Gasarten angepaßt werden. Hierzu sind folgende Schritte durchzuführen:

a) Auswechseln der Injektoren der Brenner

- 1.- Roste, Abdeckungen und Brennerkörper entfernen.
- 2.- Die am Brennerboden befindlichen Injektoren einzeln mit einem 7 mm Rohrschlüssels herauserschrauben.(Abb.19)
- 3.- Die der gewünschten Gasart entsprechenden Injektoren gemäß der Typentabelle anbringen (siehe Tabelle Nr. 1) und bis zum Anschlag anziehen, um die Dichtheit zu gewährleisten. Nach Abschluß dieser Arbeitsschritte werden Brenner und Roste wieder angebracht.

b) Einstellung des Minderverbrauchs am Hahn der Brenner

- 1.- Die Hähne in Minimalstellung bringen.
- 2.- Die Bedienelemente der Hähne abmontieren.
- 3.- Über die beim Abnehmen der Bedienelemente entstehende Öffnung gelangt man an den vorderen Hahn, wo sich die Einstellschraube zur Umleitung befindet (Abb 19,20). Bei Propan-und Butangas wird die Schraube bis Anschlag angezogen. Bei Erdgas wird die Schraube (nach links) gedreht, bis der richtige Gasausgang des Brenners gefunden wird, so daß die Flamme mit dem Brenner in Maximalstellung weder ausgeht noch zurückweicht.

Geräte mit Zündsicherung

Sollte das Kochfeld mit Sicherheitsventilen ausgerüstet sein, so sind folgende Arbeitsschritte für den Minderverbrauch durchzuführen:

1. Roste, Abdeckungen und Brennerkörper entfernen.
2. Muldeoberfläche entfernen. Zur Durchführung der Umleitung muß das Zündsystem entnommen werden.
3. Bei Propan-und Butangas wird die Schraube bis Anschlag angezogen. Bei Erdgas wird die Schraube (nach links) gedreht, bis der richtige Gasausgang des Brenners gefunden wird, so daß die

Installations- und Einstellungsanweisungen

Flamme mit dem Brenner in Maximalstellung weder ausgeht noch zurückweicht. (Abb. 22)

4. Alle zuvor entnommenen Teile wieder einbauen.

Hinweis: Die Hahnwelle darf im Pannenfall nicht ausgewechselt werden. Stets den vollständigen Hahn austauschen.

Nach Abschluß dieser Arbeitsschritte werden die verschiedenen Teile wieder angebracht.

c) Den entsprechenden Aufkleber mit Angaben über die Gasart, auf die das Gerät umgestellt worden ist, in Nähe des Typenschildes anbringen.

Bei diesen Brennern muß die Primärluft nicht reguliert werden.

TABELLE 1 BRENNEREIGENSCHAFTEN						
Das Gerät darf nur an die auf dem Typenschild angegebene Gasart angeschlossen werden			GASART	G-30 BUTAN	G-31 PROPAN	G-20 ERDGAS
Nutzdruck			mbar	28	37	20
Stark- brenner	Injektormarkierung			85	85	116
	Verbrauch (Hs)	Nennverbrauch Minimumverbrauch	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5
	Durchflußmenge bei 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 218	- 214	0,285 -
Normal brenner	Injektormarkierung			65	65	97
	Verbrauch (Hs)	Nennverbrauch Minimumverbrauch	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29
	Durchflußmenge bei 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 127	- 124	0,166
Spar- brenner	Injektormarkierung			50	50	72
	Verbrauch (Hs)	Nennverbrauch Minimumverbrauch	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Durchflußmenge bei 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 72	- 71	0,095 --

Wenn etwas nicht funktioniert ...

Nicht bei jedem auftauchenden Problem ist es notwendig, sich an den Kundendienst zu wenden. In vielen Fällen können Sie selber Abhilfe schaffen. Die folgende Tabelle enthält diesbezüglich einige Ratschläge.

Wichtiger Hinweis:
Nur das zu unserem Kundendienst gehörende Fachpersonal darf Arbeiten an den Funktionssystemen für Gas und Elektrizität durchführen.

Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die elektrische Betriebsart ist gestört	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten überprüfen und gegebenenfalls austauschen.
Die Elektrozündung funktioniert nicht ordnungsgemäß	Möglicherweise befinden sich Lebensmittel- oder Reinigungsmittelreste zwischen der Kerze und dem Brenner.	Der zwischen Kerze und Brenner befindliche Raum muß sorgfältig gesäubert werden.
Die Brennerflamme ist ungleichmäßig	Die verschiedenen, zum Brenner gehörenden Bauteile sind nicht richtig eingesetzt worden.	Die verschiedenen Bauteile ordnungsgemäß zusammensetzen.
Der Gasfluß scheint nicht normal zu sein oder Gas tritt aus	-Der Gasdurchlauf ist gesperrt, da möglicherweise die Zwischenhähne geschlossen sind. -Bei Verwendung von Gasflaschen ist diese möglicherweise leer.	-Die Zwischenhähne gegebenenfalls öffnen. -Die leere Gasflasche durch eine volle ersetzen.
Im Herdbereich ist Gasgeruch wahrzunehmen	-Einer der Hähne befindet sich in Offenstellung. -Der Zufuhrschlauch befindet sich nicht in ordnungsgemäßigem Zustand. -Möglicher Gasaustritt an der Gasflaschenankopplung.	-Hähne entsprechend überprüfen. -Der Schlauch muß ausgewechselt werden. -Die Ankopplung überprüfen.
Die Sicherheitsvorrichtungen der Brenner funktionieren nicht ordnungsgemäß	-Die Ausgangsöffnungen für den Gasaustritt an den Brennern sind verschmutzt.	-Die Ausgangsöffnungen für den Gasaustritt an den Brennern gründlich reinigen.

Wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden, so geben Sie bitte stets folgende Daten an:

E-Nr

FD

Diese Angaben befinden sich auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Garantiebedingungen

Bei den für dieses Gerät gültigen Garantiebedingungen handelt es sich um die von unserer Vertretung für das jeweilige Land, in dem das Gerät erworben wurde, aufgestellten Bedingungen. Sollten Sie es wünschen, so erklärt Ihnen Ihr Fachverkäufer, bei dem Sie Ihr Gerät erworben haben, gerne die einzelnen Bedingungen und Bestimmungen. In jedem

Fall muß bei Inanspruchnahme der Garantie die Kaufbestätigung vorgelegt werden.

Recht auf Änderungen vorbehalten.

Contents

	<u>Page</u>
Important	18
What to do with the packaging and old appliances	18
Before connecting your new appliance	18
Safety Instructions	18
What you can do to avoid damage to your appliance.	19
 INSTRUCTIONS FOR THE USER	
This is your new Hob	20
Description of the appliance	20
Cooking on the Hob	22
Gas burners	22
How to select suitable cooking receptacles and their use	22
Electric Hotplates	22
Look after your hob	24
Cleaning and Maintenance	24
 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	
Regulations and Installation Instructions	25
Dimensions	25
Gas connection.	25
Electrical connection.	26
Installing the hob into the kitchen unit worktop	26
Operations to be carried out when converting to a different type of gas	27
What happens if something does not work?	29
Conditions of Guarantee.	29

What to do with the Packaging and old appliances

- Please ensure that you dispose of the packaging in such a way that it does not harm the environment. These products require efficient packaging to protect them during transport. The packaging we use, however, is kept to the absolute minimum necessary to protect the appliances. All the materials used in the packaging are non-polluting and totally recyclable.

Through their subsequent treatment and re-use, savings may be made on raw materials, whilst at the same time reducing the quantity of rubbish generated.

- Before disposing of your old appliance, please take care to make it unserviceable. Then, contact a recyclable materials collection centre that will dispose of it for you. Your local council will inform you as to the location of your nearest centre.

Before connecting your new appliance

- Before you use your new appliance, please read the Instructions for Use carefully. These contain important safety information as well as instructions for its use and care.
- The following instructions are only valid in the countries corresponding to the symbols featured on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- Before connecting the appliance, check that it has been adjusted to the function on the type of gas to be supplied.
- It is essential that the appliance be installed in a location where the mandatory levels of ventilation are available.

- It is not advisable for the appliance to be installed in a place where there are strong draughts of air as the burners could be blown out.
- This appliance has been adjusted for the type of gas indicated on the specifications label. For safety reasons, and in order to comply with official norms, contact an officially authorised technician to carry out the installation and gas conversion.
- Do not handle the inside of the appliance. Should this be necessary, contact our **Technical Assistance Service**.
- These appliances reach high temperatures. Please use caution.
- Keep these Operation and Assembly Instructions in order that they may be handed over with the appliance should there be a change of owner.
- Do not operate a damaged appliance.

Safety Instructions

- Connection to the electricity and gas supply should be carried out by authorised personnel.
- It is obligatory that the appliance be earthed. In the event of an accident due to the fact that the appliance is not earthed, or that the earthing is not correct, we do not accept any type of responsibility.
- The surfaces of cooking and heating appliances heat up when operated. Always keep children away.
- The electric cables must not come into contact with the areas of the hob that heat up. The electricity supply lead must be fixed to the kitchen unit in order that it does not come into contact with the hot parts of the oven.
- This appliance must only be used for cooking purposes, never as a source of heating.
- Overheated oil and fat can easily catch fire. Therefore, when preparing food with oil or fat, for example chips, do not leave the hob unattended.

Important

- In the case of a breakdown, turn off the gas and electricity supply to the appliance. Call our **Technical Assistance Service** out to carry out the repairs
- Pressure cookers should be monitored until the required pressure is reached. Turn the control knob to the maximum position and then (following the instructions of the pressure cooker manufacturer), turn it to a lower position.
- Do not use pans with deformed bases that are unstable on the burners and hotplates as they could accidentally tip over.
- As the underside of the appliance can become warm during operation, it is recommended that as much ventilation space as possible be left between the underside of the appliance and any drawer or partition that may be underneath.
- If installing above a drawer, please ensure the drawer is constructed from non-flammable materials and that flammable items are not stored in the drawer.

What you can do to avoid damage to your appliance

- Follow the instructions featured in this book exactly.

This is your new hob

Description of the appliance

These instructions apply to several different models. Please check your model to see which features apply to it.

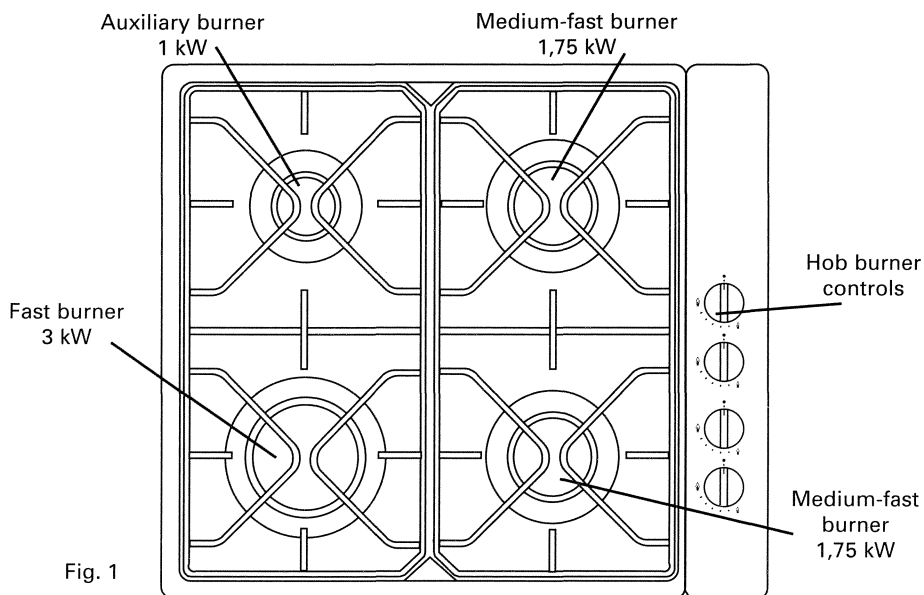


Fig. 1

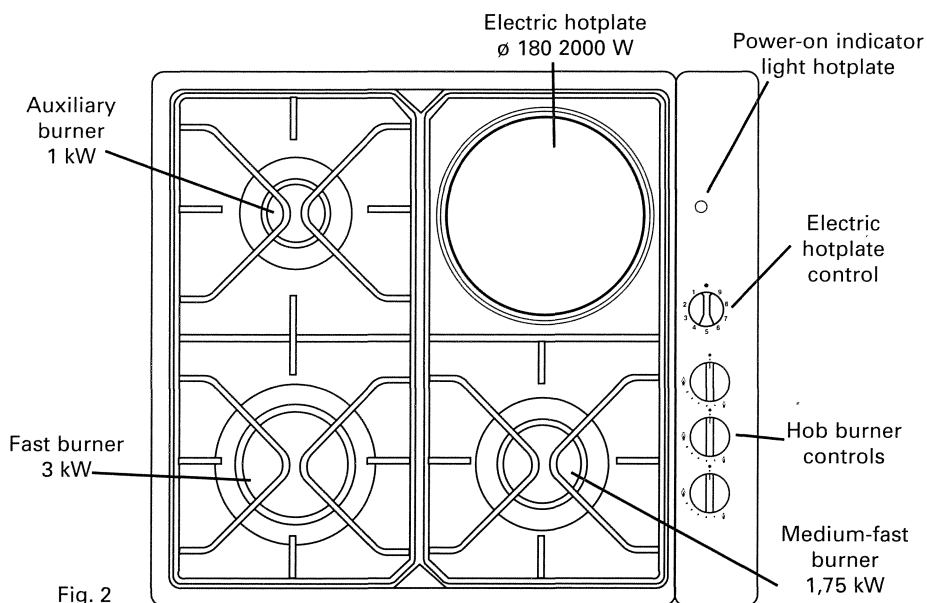
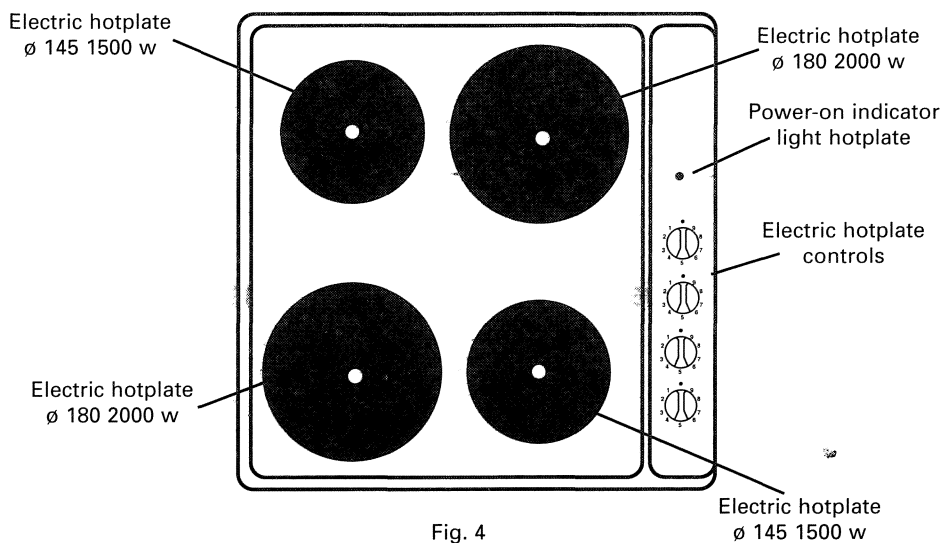
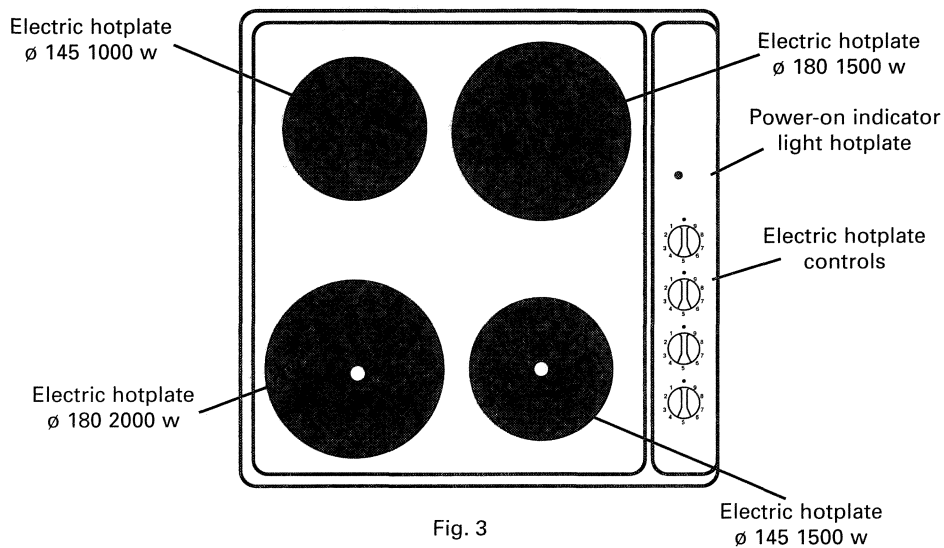


Fig. 2

This is your new hob



Cooking on the hob

Gas Burners

Each burner control knob on the control panel is marked with the burner position it controls.

Gas burners with electric ignition

To light a burner, press the control knob of the chosen burner and turn it to the left to the lighting position. Keep pressing the knob in until the burner is alight. Ignition is confirmed by a "click" sound. If the burner does not light, repeat the operation.

Gas Burners with Electric Ignition and Safety Valve

If the burners on your hob are fitted with safety valves (which cut off the gas flow if the flame goes out accidentally) the burners can be lit by pressing in the control knob of the selected burner and turn it to the left to the lighting position. Keep pressing the knob in for about 5 seconds more after the burner is alight. Ignition is confirmed by a "click" sound.

If the burner goes out when the knob is released, turn it to the 0 position and repeat the operation, but this time, once the burner is alight keep the knob held in for even longer at the large flame position. Once alight, regulate the flame as required by turning the control knob.

If the igniters are dirty, ignition will not function correctly. It is recommended therefore, that the appliance be kept very clean. Use a small brush for cleaning, taking into account that the igniters should not undergo any type of violent impact.

To switch the burner off, turn the knob to the right until reaching the 0 position (Fig.5).

Nominal heat input

Auxiliary Burner	1.0 kW
Medium-Fast Burner	1.75 kW
Fast Burner	3.0 kW

All the burners on your hob are correctly regulated before leaving the factory. Therefore, should any anomaly be observed, contact our Technical Assistance Service.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood)

Prolonged intensive use of the appliance could mean that additional ventilation is required, for example open a window (without causing draughts), or increase the power of mechanical ventilation where present.

How to select suitable cooking receptacles, and their use

Always place the pan over the centre of the hob burner.

Choose a pan with a base of the appropriate diameter according to the burner in use.

In order to obtain maximum efficiency, ensure that the flame does not exceed the base of the pan being used, thus avoiding excessive gas consumption (Fig. 6).

Burner	Minimum	Maximum
	ø of pan	ø of pan
Auxiliary (1kW)	100 mm	120 mm
Medium-fast (1,75kW)	120 mm	240 mm
Fast (3kW)	220 mm	260 mm

Avoid the use of very large pans on the burners which are located close to the controls, as once they are set on the burner they could come into contact with the controls, or be so close (Fig.7) that the temperature in that area rises, thus causing damage.

Electric hotplate

Depending on the hob model, it may have electric hotplates with infinite control or with a six-position control knob. In both

Cooking on the hob

cases, before using the hotplates for the first time, they should be heated up one by one for 5 minutes with nothing on them, and at maximum power. The appearance of smoke and smells is normal, and they will gradually disappear with use. Apart from this first time, the hotplates should not be used without a pan on them.

Use a pan with a completely flat heavy base of a suitable size to fit the diameter of the hotplate (Fig.8) in order to obtain minimum cooking times and consequently, minimum energy consumption.

We recommend that the control knob be turned to the maximum position at the start of cooking, and then adjusted to an intermediate position depending on the type and quantity of food being prepared.

In order to take advantage of the heat retention property of the hotplate, it may be turned off shortly before cooking has completed, thus saving energy, as cooking will continue due to the heat which has accumulated in the hotplate.

Avoid liquids spilling over onto the hotplate surface and placing wet pans on it.

Electric Hotplates with infinite control

This hotplate is controlled by an infinite heat regulator with which you can select the suitable level of power for the food you are cooking.

Taking the type of cooking and the quantity of food to be cooked into account, and using the table below as a guide, turn the control knob to the left (Fig.9) until reaching the position that corresponds to the food being prepared. The power-on indicator light will come on. To turn the hotplate off, turn the knob to the O position. The indicator light will go out.

	Position
Melting: chocolate, butter, gelatine	1 – 2
Cooking: rice, béchamel sauce, ragouts	2 – 3
Boiling: potatoes, pasta, vegetables	4 – 5
Reheating: stews, roasts	4 – 5
Steaming: fish	5
Heating, keeping dishes warm:	2-3-4-5
Frying: cutlets, steak, omelettes	6-7-8
Cooking and browning:	9
It is necessary to regulate the hotplate to a higher power level in the case of:	

- Large quantities of liquid
- Large quantities of food
- Cooking with uncovered receptacles

Electric Hotplate with six positions

This hotplate is controlled by a six-position control knob which increases the power in stages. (Fig.10).

Position 6: Maximum heat

Position 1: Minimum heat

As a guide:

Position 1 and 2: Gentle heat

Position 3 and 4: Fast heating and cooking

Position 5 and 6: Frying

Look after your hob

Cleaning and Maintenance

Clean the appliance when it is cold.

Pan Support Grids

Use a sponge, water and soap, but only when the grid or rack is cold. Do not use abrasive materials or cutting utensils.

Their size permits them to be washed in the dishwasher.

Gas Burners

To keep the burners clean, they should be periodically submerged in soapy water and cleaned with a non-metallic brush to free the holes and slots from all dirt so that the flame burns correctly. Dry carefully before replacing them. When you replace the covers, ensure that they sit correctly over the base of the burner (Fig. 11).

Electric Hotplates

We recommend that you wipe away all liquid that spills onto the hob with a damp soft cloth and then dry them by turning the hotplate on for a few seconds. Never use sharp objects such as metal scourers, knives, etc. to remove food that has dried onto the surface of the hotplate.

Avoid salt coming into contact with the surface.

If, after prolonged use, the hotplate's coating wears away, it is advisable to sprinkle it with a few drops of oil, or use any of the maintenance products available on the market. Do not use abrasive products.

With use, the area around the hotplate will turn yellow in colour. This is normal. To clean it, use products for cleaning stainless steel.

General Maintenance

If one of the controls is stiff, do not force it. Contact the official **Technical Assistance Service** immediately, and they will repair or replace it.

To care for the enamel, glass, shiny aluminium and steel areas, use a sponge and soapy water, but only when the appliance is cold. Do not use abrasive cleaning products or scourers, which could scratch the enamel. Do not leave acidic liquids (lemon juice, vinegar etc.) on the enamel for any length of time. The use of stainless steel cleaners is recommended for the areas made of this material. Apply the product with either a damp cloth or directly onto the surface to be cleaned. Polish with a soft dry cloth or chamois leather.

Installation and regulation instructions

Dimensions

Before starting any installation work, check the dimensions of both the hob and the housing that will have to be cut in the worktop. The dimensions are the same for the three types of appliance: gas, mixed and electric (Fig. 12, 13).

According to the norm for gas appliances EN 30-1, the possibilities for fitting the hob into the kitchen unit is Class 3; and in accordance with norm EN 60.365-2-6 for household appliances, it is class "X" (Fig. 12, 13).

Only use this appliance on top of built-in ovens which are equipped with a cooling mechanism.

Do not install above built-under refrigerators, freezers, dishwashers and similar appliances!

When installing above ovens, please ensure the oven is equipped with a cooling fan.

Gas Connection

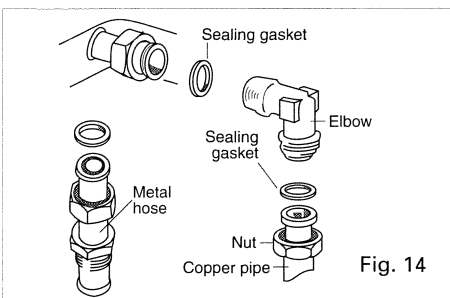


Fig. 14

All work related to the installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by a suitably qualified/competent person (NATIONAL REGULATIONS APPLY). In addition, the installation must comply with both the legal norms in force, as well as those laid down by the Gas Company.

Before carrying out the gas connection, check that it is set for the type of gas supply to be used. Our hobs leave the

factory set to operate with the gas type indicated on the specifications label.

It is essential that the appliance be installed in a place where the mandatory level of ventilation is available. It is necessary that the combustion residues be evacuated out of the area. In the UK the room containing the appliance should have an air supply in accordance with BS 5440:

- Any room with gas cooking appliance must have a door, window or other means of ventilation that opens directly to the outside air.
- If the gross volume of the room is between 5m³ and 10m³, an air vent of 50cm² free area will be required, unless there is a door that opens to outside.
- If the room has a gross volume of less than 5m³, an air vent of 100 cm² free area will be required.
- Air vents supplying air to cooking appliances must communicate directly with outside air.

When a cooking appliance is installed in a room that contains other gas, oil or solid fuel appliances, BS5440 part 2 should be consulted for the total ventilation requirements..

There is a 1/2" threaded elbow provided at the end of the hob's gas inlet pipe.

Separated by a sealing gasket, this elbow together with the connection pipe permits:

- Positive connection. The hob is supplied with a copper pipe, and nut and sealing gasket (Fig.14).

-Connecting by means of a metal hose (Fig.14). Avoid this hose making contact with the moving parts of the kitchen unit into which the appliance is fitted (eg. drawers). Also avoid passing the hose through areas which are susceptible to obstruction.

When carrying out either of the connections, you should avoid moving or turning the elbow from the position it was in when it left the factory.

In both cases, an accessible gas isolating valve must be fitted between the appliance and the mains.

Installation and regulation instructions

Electrical Connection

Check the voltage and total output on the specifications label.

It is obligatory that the appliance be earthed.

The electrical connection must be carried out by a qualified technician. This person must ensure that the connection is carried out in accordance with the legal stipulations laid down in each particular country. In addition, the directives stipulated by the local electricity Supply Company should be strictly adhered to.

To comply with the usual safety regulations, the installer should fit a double pole switch device with a contact clearance of at least 3mm. This is not necessary in the case of connection by means of a plug, provided that the user has easy-access to it.

Appliances fitted with a plug should only be connected to an earthed socket.

In the event of an accident due to the fact that the appliance is not earthed, or that the earthing is not correct, we do not accept any type of responsibility.

The electrical installation is centralised on the general connecting strip located at the back of the underside of the hob, and is protected by a cover.

To connect:

Using a screwdriver, remove the 2 screws from the terminal strip cover (Fig. 15). The hob is set for connection to a two-phase 220...230-volt supply.

For hobs with 4 electric hotplates (Fig.16), if it is necessary to make a different type of connection, use the jumper as shown in the wiring diagram below (Fig.17).

When carrying out the installation, connect the earthwire first; and disconnect it last when disassembling the appliance.

Respect the necessary connection lead section. Type H05RR-F cable or equivalent, should be used for the lead which connects the appliance to the electricity mains.

MODEL	CONNECTION LEAD SECTION	FUSE (Amp)
GAS	3 x 0,75 mm ²	2
MIXED	3x1,5 mm ²	10
ELECTRIC	3x2,5 mm ²	25

Installing the hob into the kitchen unit

Cut out the housing in the kitchen unit worktop to the specified dimensions (Fig.13).

Protecting the cut surfaces

The wood fibres used in the manufacture of worktops swell relatively quickly when they are damp. Therefore, cover the cut surfaces with a special glue to protect them from steam or condensation that could be deposited on the underside of the kitchen unit worktop.

Fitting the hob into the worktop

Place the 6 clips "A" on the surface of the opening, as shown in Fig. 18. The bottom of the clip must be at the same level as the top edge of the unit.

Note: For granite or marble worktops: use plugs or bushes for the clamping screws, or glue the spring clips. If this is the case, use a suitable glue for sticking metal to stone. Should disassembly be necessary, this is done by simply pushing the appliance upwards.

Place the self-adhesive seal "B", supplied with the appliance, around the underside of the hob, (Fig. 18). This seal ensures that the whole worktop is waterproof and prevents any leaks.

Put the hob into the opening. Apply pressure simultaneously round the outside edges of the hob so that the slots fit into the spring or the fixing clamps on the edges of the unit. Check that the hob is supported all the way round the edge.

Recommendations for fitting the hob into the worktop

The panels of the work surface in the immediate vicinity of the hob must be

Installation and regulation instructions

made of a non inflammable material. Both the laminated covering and the glue used to secure it must be heat-resistant to prevent any damage or deterioration. In addition, the distance from the rear wall must be at least 50mm, and 100mm from the lateral wall. Fig.13.

This appliance is not installed in conjunction with an extraction device. It is essential therefore, that the appliance be installed in a place where the mandatory level of ventilation is available. It is necessary that the combustion residues be evacuated out of the area. Continued use of the appliance could mean that additional ventilation is required, for example open a window or use mechanical ventilation. If you have some type of mechanical ventilation, (for example a cooker hood with extractor fan), please note that this must be positioned at a minimum distance of 650 mm from the hob, or greater if recommended by the hood manufacturer.

As the underside of the appliance can become warm during operation, it is recommended that as much ventilation space as possible be left between the underside of the appliance and any drawer or partition that may be underneath.

If installing above a drawer, please ensure the drawer is constructed from non-flammable materials and that flammable items are not stored in the drawer.

Procedure for conversion to alternative types of gas

All work related to the conversion to other types of gas must be carried out by a suitably qualified/competent person (NATIONAL REGULATIONS APPLY). In addition, the installation must comply with both the legal norms in force, as well as those laid down by the Gas Company.

Important: before starting any operation, disconnect the appliance from the electricity and gas supplies.

The hob is set to operate with the gas type indicated on the specifications label.

Depending on what is permitted by the regulations in force in your particular country (please see specifications label), this hob may be converted to function with other types of gas. To do this, carry out the following procedure:

It is not necessary to adjust the primary air on these burners.

a) Changing the hob burner jets

1. Remove the pan support grids, covers and body of the burner.
2. Unscrew and remove the jets located at the bottom of each burner with a 7-mm socket wrench (Fig. 19).
3. Assemble the jets which correspond to the type of gas you are converting the hob to according to the specifications plate (see Table n.1), and then tighten the screw securely to guarantee that it is leakproof.

Once you have carried out all the steps of this procedure, reassemble the burners and pan-support grids.

b) Setting the minimum flame position on the hob burners

1. Set the controls at the minimum position.
2. Remove the control knob.
3. Access the interior through the hole left after removing the control knob. The by-pass adjusting screw is located here (Fig. 20 and 21). For Propane and Butane gas, tighten the screw securely. For Natural and City gas, turn the screw in an anti-clockwise direction until the flame pattern is correct and when the gas position is turned quickly from minimum to maximum the burner does not go out or backfire.

Hobs with safety valves

If your hob has safety valves, the following steps must be followed in order to set the minimum flame position:

1. Remove the pan supports grids, covers, body of the burners and control knobs.
2. Remove the hob surface. The ignition system must also be removed in order to access the "by-pass"

Installation and regulation instructions

3. For Propane and Butane gas, tighten the screw securely. For Natural and City gas, turn the screw in an anti-clockwise direction until the flame pattern is correct and when the gas position is turned quickly from minimum to maximum the burner does not go out or backfire (Fig. 22).

4. Reassemble all the parts

Note: Never disassemble the gas tap shaft. If there is a fault, replace the whole tap.

Once all this has been completed, reassemble the parts.

c) Stick the label that indicates the gas type to which the appliance has been converted near the specifications plate.

It is not necessary to adjust the primary air on these burners.

TABLE 1
BURNER CHARACTERISTICS

The appliance should be used with the types of gas indicated on data plate			GAS TYPE	G-30 BUTANE	G-31 PROPANE	G-20 NATURAL	G-110 CITY GAS
Application pressure			mbar	28	37	20	8
Fast burner	Jets calibre			85	85	116	260
	Heat input (Hs)	Rated Reduced	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5
	Gas flow 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 218	- 214	0,285 -	0,683 -
Medium-fast burner	Jets calibre			65	65	97	190
	Heat input (Hs)	Rated Reduced	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29
	Gas flow 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 127	- 124	0,166 -	0,398 -
Auxiliary burner	Jets calibre			50	50	72	145
	Heat input (Hs)	Rated Reduced	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Gas flow 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 72	- 71	0,095 -	0,227 -

What happens if something does not work?

It is not always necessary to call the Service Department. In many cases, you can solve the problem yourself. The following table sets out advice regarding several problems:

Important note:

Only qualified/competent persons should carry out work on the gas and electrical functional system.

What if...?	Probable cause	Solution
... there is a general electrical fault?	Faulty fuse	Check the fuse in the fuse box and change it if it has blown.
... the electric ignition does not work?	There could be food or cleaner residues between the spark plug and the burners.	The space between the spark plug and the burners must be cleaned carefully.
... the burner flame is not uniform?	The parts of the burner have not been correctly replaced, or may be dirty.	Position the parts of the burners correctly. Ensure cleanliness
... the gas flow does not seem to be normal, or there is no gas flow?	-The gas flow is closed at intermediate cocks. -If the gas is supplied from a bottle, this could be empty.	-Open the possible intermediate cocks. -Replace the gas bottle with a full one. -If unable to stop leak/smell turn off gas supply.
... there is a smell of gas in the kitchen?	-One of the gas controls is open. -Possible leak at the gas bottle connection.	-Check.. -Ensure that the connection is correct.
... the burner safety valves do not connect?	-Soot has accumulated at the ends of the thermocouple. -The holes in the burners through which the gas flows are dirty.	-Clean away the soot. -Clean the holes through which the gas flows.

If you need to contact our Service Department, please indicate the following information:

E-Nr

FD

This information is featured on the specifications plate on your appliance.

Conditions of guarantee

The conditions of guarantee of this appliance are those established by the representatives of our company in the country in which the appliance was purchased. If required, the sales representative or organisation from whom the appliance was purchased will be

pleased to provide you with details. Under all circumstances, it is essential that the user presents proof of purchase in order to qualify for this guarantee.

The manufacturer reserves the right to make any modifications.

Index

	<u>Page</u>
Points sur lesquels vous devez prêter attention	31
Traitement de l'emballage et élimination des appareils à mettre au rebut	31
Avant de connecter votre nouvel appareil	31
Instructions de sécurité	31
Votre contribution afin que l'appareil ne soit pas endommagé	32
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	
Ainsi se présente votre nouvelle plaque de cuisson	33
Description de l'appareil	33
Cuisiner sur la plaque	35
Brûleurs à gaz	35
Comment choisir les récipients et les disposer	35
Plaques électriques	36
La conservation de votre plaque de cuisson	37
Nettoyage et entretien	37
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	
Instructions pour l'installation et le réglage	38
Dimensions	38
Connexion au gaz	38
Branchement électrique	38
Installation de la plaque de cuisson dans un meuble	39
Opérations à effectuer pour changer de type de gaz	40
Que se passe-t-il si quelque chose ne fonctionne pas?	42
Conditions de garantie	42

Points sur lesquels vous devez prêter attention

Traitement de l'emballage et élimination des appareils à mettre au rebut

- Prendre garde à traiter convenablement l'emballage pour qu'il ne contamine pas l'environnement: Pour leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui le concerne, nous nous limitons à l'absolument indispensable. Tout le matériel d'emballage que nous employons ne contient pas d'éléments pouvant contaminer l'environnement, et est parfaitement recyclable. Par un traitement postérieur et la réutilisation, on peut économiser des matières premières, et ainsi la production de déchets peut être diminuée.
- Avant de vous défaire d'un appareil à mettre au rebut, prenez garde à bien l'inutiliser. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matières recyclables. Les données de l'un des centres les plus proches de votre domicile pourront vous être indiqués par votre administration municipale.

Avant de connecter votre nouvel appareil

- Avant que vous ne commenciez à utiliser votre nouvel appareil, lisez les instructions pour l'utiliser, avec attention. Celles-ci contiennent des informations importantes pour votre sécurité, ainsi que sur la manière de vous en servir et d'en prendre soin.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- Avant de connecter un appareil au réseau, il faut vérifier qu'il est bien prêt à recevoir le type de gaz avec lequel on va l'alimenter.

- Il est indispensable que l'endroit où l'appareil va être installé dispose de la ventilation réglementaire.
- Il ne vaut mieux pas installer l'appareil dans des endroits où se produisent de forts courants d'air, car les brûleurs pourraient s'éteindre.
- Cet appareil sort de l'usine, ajusté au gaz qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques. Pour une plus grande sécurité, et pour respecter les normes en vigueur, confiez l'installation et la transformation de gaz à un technicien officiellement autorisé.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Au cas où ce serait nécessaire, faites appel à notre **service d'assistance technique**.
- Ces appareils atteignent des températures élevées. Opérez avec précaution.
- Gardez bien les instructions d'utilisation et de montage, afin de pouvoir les joindre à l'appareil si celui-ci changeait de propriétaire.
- Ne mettez pas en marche un appareil en mauvais état.

Instructions de sécurité

- Les connexions au réseau électrique et de gaz doivent être effectuées par un membre du personnel autorisé.
- L'appareil devra obligatoirement être connecté par une prise de terre. En cas d'accident, nous déclinons tout type de responsabilité s'il n'existait pas de prise de terre ou si celle-ci était défectueuse.
- La surface des appareils de chauffage et de cuisson se réchauffent en cours de fonctionnement. Ne laissez jamais les enfants s'en approcher.
- Les câbles électriques ne doivent jamais être en contact avec les zones qui se réchauffent.
- Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour éviter le contact avec les parties chaudes du four.

Points sur lesquels vous devez prêter attention

- N'utilisez l'appareil que pour la préparation de repas, et jamais comme chauffage.
- Les graisses et les huiles excessivement réchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne préparez donc les repas avec de l'huile et des graisses que sous surveillance.
- En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Faite appel à notre **service d'assistance technique** pour le réparer.
- Les autocuiseurs rapides doivent être constamment surveillés jusqu'à ce que la pression correcte soit atteinte. Régler la cuisson sur la position maximale et ensuite (en suivant les indications du fabricant de l'autocuiseur), la régler sur une position plus basse.
- Ne posez pas de récipients déformés qui soient instables sur les brûleurs et les plaques de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.

Votre contribution afin que l'appareil ne soit pas endommagé

- Suivez les instructions figurant dans ce livret avec exactitude.

Ainsi se présente votre nouvelle plaque de cuisson

Description de l'appareil

Ces instructions sont valides pour plusieurs types d'appareils. Examinez le modèle dont

vous disposez, et remarquez les caractéristiques du modèle que vous venez d'acquérir.

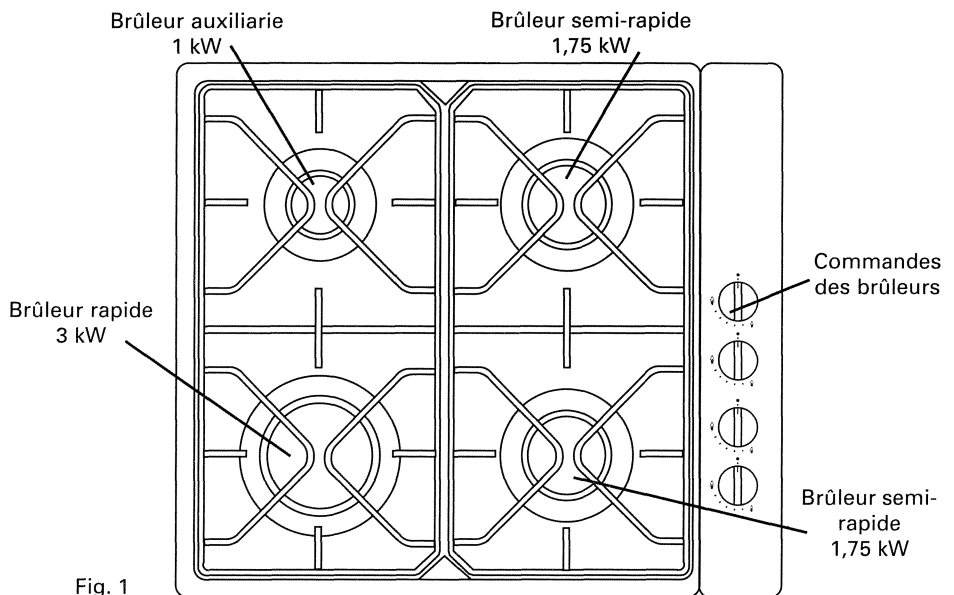


Fig. 1

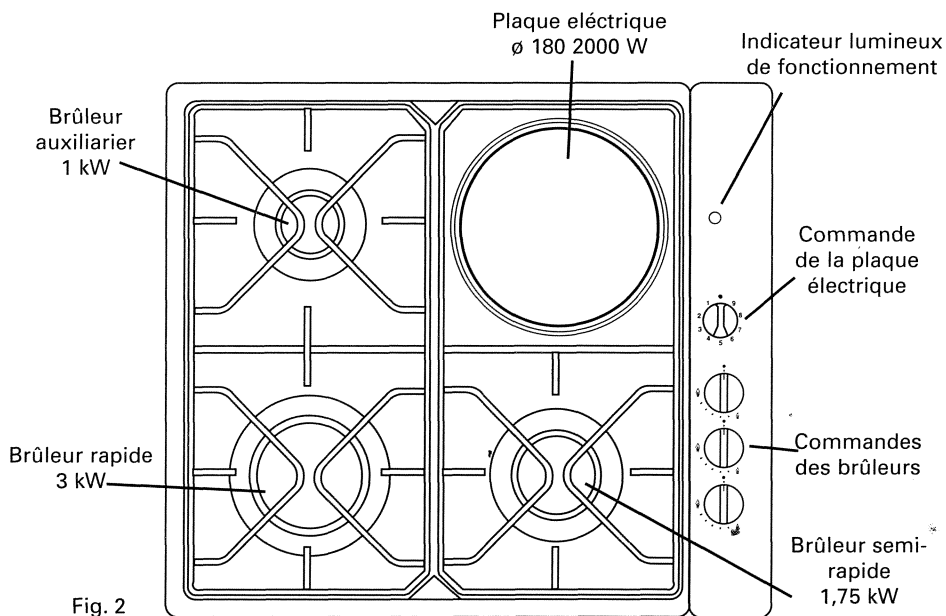


Fig. 2

Ainsi se présente votre nouvelle plaque de cuisson

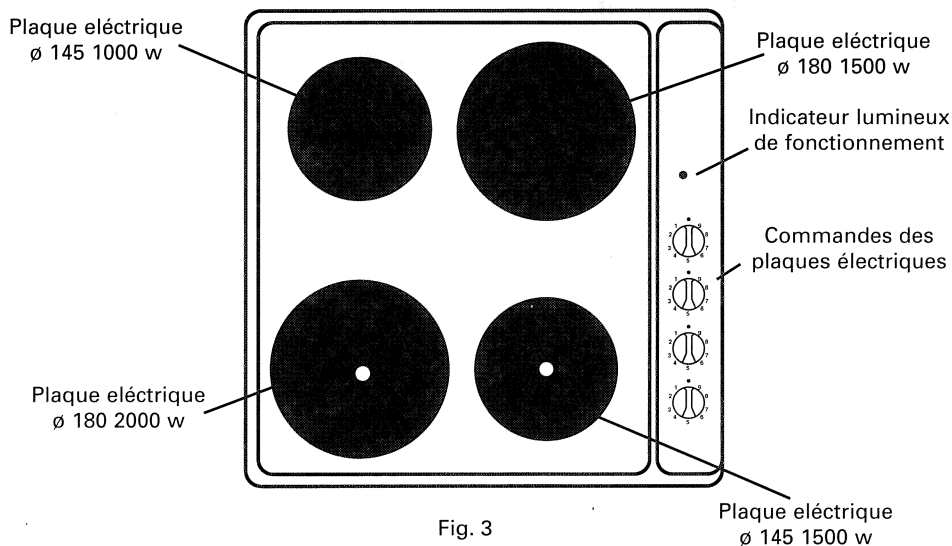


Fig. 3

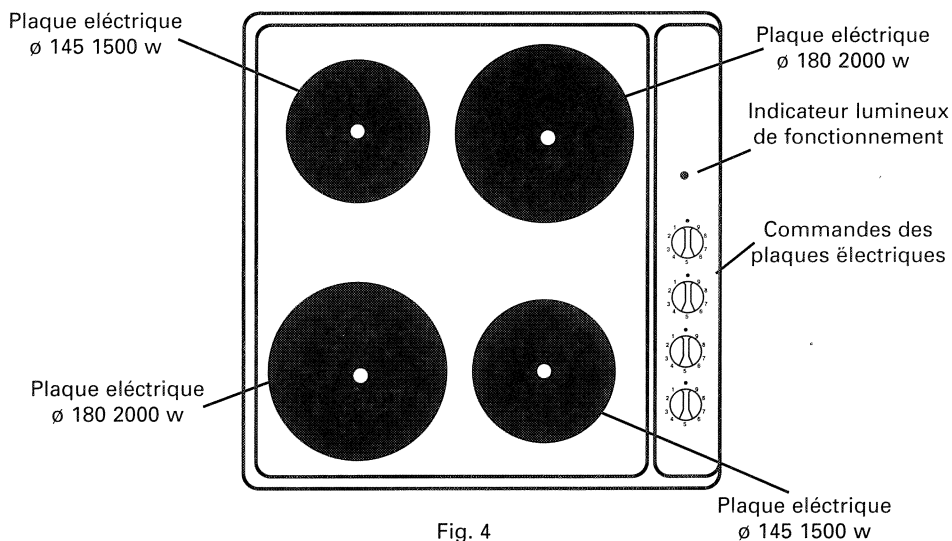


Fig. 4

Cuisiner sur la plaque

Brûleurs à gaz

Chacune des commandes de fonctionnement située sur le tableau de commande signale le brûleur qu'elle contrôle.

Brûleurs à gaz avec allumage incorporé

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche, jusqu'à ce qu'il se trouve sur la position d'allumage. Maintenir la commande appuyée pendant à peu près 5 secondes de plus sur cette position. L'allumage est confirmé par un son "clic". Si l'allumage ne s'est pas produit, répétez l'opération.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Un nettoyage maximum est donc recommandé. Pour cela, utilisez une petite brosse, et souvenez-vous que la bougie ne doit pas souffrir d'impacts violents.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à la position 0 (Fig 5).

Brûleurs à gaz avec allumage et sécurité

Si votre plaque de cuisson dispose de brûleurs équipés de valves de sécurité qui empêchent la sortie de gaz en cas d'extinction accidentelle des brûleurs, vous devrez, pour procéder à leur allumage, appuyer sur le bouton d'allumage et ensuite exercer une pression et tourner le bouton de commande du brûleur choisi vers la gauche, jusqu'à la position d'allumage. Maintenir le bouton de commande sur cette position quelques 5 secondes de plus. L'allumage est confirmé par un son "clic".

Si, en lâchant la commande, le brûleur s'éteignait, tournez le bouton de commande jusqu'à la position 0 et recommencez les opérations, mais cette fois en maintenant plus longtemps la pression sur le bouton de commande en position de grande flamme, une fois le brûleur allumé. Réglez ensuite la flamme sur la position désirée.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Un nettoyage maximum est

donc recommandé. Pour cela, utilisez une petite brosse, et souvenez-vous que la bougie ne doit pas souffrir d'impacts violents.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à la position 0. (Fig. 5).

Consommation nominale

Brûleur auxiliaire	1 KW
Brûleur semi-rapide	1,75 KW
Brûleur rapide	3 KW

Les brûleurs de votre plaque de cuisson sortent de l'usine parfaitement réglés et, de ce fait, si vous remarquez n'importe quelle anomalie, appelez notre Service Technique.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Comment choisir les récipients et les disposer

Placez toujours le récipient au centre du brûleur de la zone de cuisson.

Choisissez le diamètre du récipient selon le brûleur de la zone de cuisson.

Pour obtenir un rendement maximum, faites que la flamme ne dépasse pas des bords du récipient, évitant ainsi une consommation excessive de gaz. (Fig. 6)

Brûleur	ø minimum du récipient	ø maximum du récipient
Auxiliaire (1kW)	100 mm	120 mm
Semi-rapide (1,75kW)	120 mm	240 mm
Rapide (3kW)	220 mm	260 mm

Cuisiner sur la plaque

Évitez l'utilisation de récipients de trop grand diamètre sur les brûleurs proches des boutons de commande, car une fois centrés sur le brûleur, ils pourraient arriver à toucher les commandes ou trop s'en approcher (Fig. 7) et augmenter la température à cet endroit, ce qui pourrait causer des dommages.

Plaques électriques

Selon le modèle de la plaque de cuisson, nous pouvons nous trouver en face de plaques électriques dirigées par un contrôle infini, ou de plaques dirigées par un commutateur à six positions. Dans les deux cas, avant d'utiliser les plaques pour la première fois, vous devrez les chauffer une à une pendant 5 minutes, sans aucun récipient dessus, et le régulateur en position de maximale puissance. Au cours de ce laps de temps, il est normal que de la fumée et des odeurs fassent leur apparition; elles disparaîtront à l'usage. Cette première chauffe mise à part, ne chauffez pas les plaques sans récipient.

Utilisez un récipient à fond parfaitement plat, épais et à la dimension la plus appropriée à la plaque correspondante (Fig. 8) pour obtenir des temps de cuisson minimums et une consommation minimale.

Il est recommandé de positionner le bouton de commande sur la position maximale en début de cuisson, selon la quantité et la qualité des aliments; et passer ensuite à une position intermédiaire de maintenance.

Afin de profiter de l'inertie thermique de la plaque, on peut l'éteindre un petit peu avant que la cuisson ne se termine, et obtenir ainsi une économie d'énergie puisque la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée dans la plaque.

Évitez les débordements de liquides sur la surface de la plaque, ainsi que d'y travailler avec des récipients mouillés.

Plaques électriques avec contrôle infini

Ces plaques sont dirigées par un régulateur de contrôle infini d'énergie, grâce auquel

vous pouvez choisir la puissance adéquate à l'aliment que vous cuisinez.

En tenant compte du type de cuisson, la quantité d'aliment et en vous servant du tableau suivant, tournez le bouton de commande vers la gauche (Fig.9) jusqu'à la position qui correspond au plat que vous cuisinez. Le signal lumineux de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton de commande jusqu'à la position 0. Le signal lumineux de contrôle de fonctionnement s'éteindra.

	Position
Fondre: Chocolat, beurre, gelée	1-2
Cuisson de: Riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de: Pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Mijoter: Daube, rôti	4-5
Cuire à la vapeur: Poisson	5
Réchauffer, tenir au chaud des plats préparés	2-3-4-5
Griller: Escalopes, steaks, omelettes	6-7-8
Bouillir et dorer	9
Un réglage plus élevé est nécessaire dans le cas de:	

- quantités de liquides importantes
- Grands plats à préparer
- Cuisson dans des récipients non couverts.

Plaque électrique à six positions

Cette plaque est contrôlée par un commutateur à six positions, qui donne les puissances échelonnées. (Fig. 10).

Position 6 : Chaleur maximale

Position 1 : Chaleur minimale

Nous pouvons vous indiquer, comme orientation:

Position 1 et 2 : Chauffe

Position 3 et 4 : Forte chauffe et cuisson

Position 5 et 6 : Fritures.

La conservation de votre plaque

Nettoyage et entretien

Le nettoyage de la plaque de cuisson doit toujours être fait lorsque l'appareil est froid.

Grilles

Utilisez une éponge, de l'eau et du savon, mais seulement lorsque la grille est froide. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou d'objets coupants.

Brûleurs à gaz

Pour conserver les brûleurs propres, vous devrez les nettoyer périodiquement en les plongeant dans de l'eau savonneuse et les frotter avec une brosse non métallique, afin que les trous et les rainures restent dégagés et puissent donner une flamme correcte. Séchez-les soigneusement avant de recommencer à les utiliser. Assurez-vous que les couvercles soient bien posés sur la base du brûleur. (Fig. 11).

Plaques électriques

Avec l'usage, l'anneau du contour jaunit, et c'est normal. Pour le nettoyer, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable. Il est recommandé d'enlever tout le liquide qui ait pu déborder avec un chiffon doux légèrement humidifié, et de connecter la plaque quelques instants pour la sécher. Ne jamais utiliser d'objets pointus tels qu'éponges métalliques, couteaux, etc, pour enlever des restes d'aliments durcis sur la surface.

Évitez, dans la mesure du possible, le contact du sel avec la surface de la plaque. Si l'utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques, il est opportun d'asperger la surface de quelques gouttes d'huile ou de tout autre produit de maintenance, usuels sur le marché. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Entretien général

Si un robinet est grippé, il ne faut pas le forcer. Appelez immédiatement le **Service Technique Officiel**, afin qu'il procède à sa réparation ou substitution.

Pour la conservation de l'émail, des parties en verre, en aluminium brillant ou en acier, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse, mais seulement lorsque l'appareil est bien froid. Ne vous servez pas de détergent ou d'éponges abrasives qui pourraient rayer l'émail. Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) longtemps sur l'émail. Pour les surfaces en acier inoxydable, nous vous recommandons l'utilisation de produits de nettoyage pour acier inoxydable. Appliquez le produit à l'aide d'un chiffon mouillé ou directement sur la surface à nettoyer. Faites briller avec un chiffon doux et sec ou une peau de chamois.

Instructions pour l'installation et le réglage

Dimensions

Avant de réaliser toute opération d'installation, réviser les dimensions des plaques de cuisson ainsi que les dimensions de l'ouverture à réaliser sur la partie supérieure du meuble. Les dimensions sont communes aux trois types d'appareils: à gaz, mixte et électrique (Fig. 12, 13).

La possibilité d'emplacement de la plaque de cuisson dans le meuble, en accord avec la norme relative aux appareils à gaz EN 30-1 est de Classe 3 et en accord avec la norme EN 60.335-2-6 relative aux appareils électroménagers, est classée "X". Cela signifie que l'appareil doit être éloigné des parois latérales de la pièce. Installer cet appareil sur un four encastré avec réfrigération propre (Fig. 12, 13).

Connexion au gaz

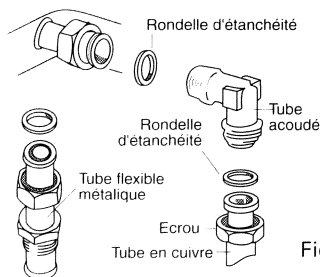


Fig. 14

Il faut absolument que toutes les opérations relatives à l'installation, réglage et adaptation à un autre type de gaz soient réalisées par le **personnel autorisé** de notre **Service technique**, afin de respecter les normes en vigueur et les prescriptions des compagnies de gaz.

En France:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

- Norme DTU P 45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 Installations de gaz Avril 1982 + Additif n° 1 Juillet 1984).

- Règlement Sanitaire Départemental.

Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut vérifier qu'il est préparé pour le type de gaz qui va l'alimenter. Nos cuisinières sortent de l'usine prêtes à fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque de caractéristiques.

Il est indispensable que l'endroit où l'appareil va être installé dispose d'une aération réglementaire. A cette fin, il est nécessaire que les restes de la combustion soient évacués à l'extérieur.

L'extrémité du collecteur d'entrée de la plaque de cuisson à gaz est pourvu d'un coude en pas de vis de 1/2".

Ce coude, accompagné d'un joint intercalé, permet:

- la connexion rigide. Un tuyau en cuivre, un écrou et un joint d'étanchéité sont fournis avec la

plaque de cuisson (Fig. 14).

- Connexion par un tuyau métallique flexible (Fig. 14). Dans le cas d'une connexion de ce type, il faut éviter le contact de ce tuyau avec les parties mobiles du meuble encastré (par exemple, un tiroir), et son passage par des espaces susceptibles de se boucher.

Dans toutes les connexions, on doit éviter de déplacer ou de tourner le coude, de la position qu'il avait en sortant de l'usine.

Dans les deux cas, il faut intercaler un robinet d'arrêt accessible, entre l'appareil et l'entrée de gaz du réseau.

Branchement électrique

Vous devrez vérifier le voltage et la puissance totale sur la plaque de caractéristiques.

L'appareil devra obligatoirement être branché à une prise de terre.

Instructions pour l'installation et le réglage

Le branchement électrique doit être réalisé par un technicien qualifié. Il devra s'assurer que la connexion a été faite en accord avec les prescriptions légales du pays. De plus, les dispositions de l'entreprise locale d'alimentation électrique devront intégralement être respectées.

En France:

- Norme NF C 15-100. Installations électriques à basse tension – Règles.

Afin de respecter les dispositions de normes de sécurité habituelles, l'installateur devra prévoir un interrupteur d'arrêt omnipolaire, avec ouverture de contact d'au moins 3 mm. Ceci n'est pas nécessaire dans le cas d'un branchement par prise de courant, si elle est accessible à l'utilisateur.

Les appareils pourvus d'une prise ne devront être branchés qu'avec des boîtiers de branchement et prise de terre dûment installés.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident occasionné par une absence de prise de terre ou parce que cette dernière est défectueuse.

Toute l'installation électrique de la plaque de cuisson est centralisée sur une réglette générale située sur la partie postérieure du fond de la plaque, et protégée par son couvercle.

Pour la connexion

On enlève grâce à un tournevis, les 2 vis du couvercle protecteur de la réglette de connexions (Fig. 15)

La plaque sort d'usine, prête à être connectée sur 220...230 V et sur 2 Phases.

Dans le cas de la plaque de cuisson à 4 plaques électriques (Fig. 16), s'il est nécessaire de faire un autre type de connexion, utilisez le pont de la réglette, comme indiqué sur le tableau de connexions (Fig. 17)

Lorsque vous effectuez l'installation, connectez tout d'abord le câble de terre, et déconnectez-le en dernier au moment du démontage. Respectez la section nécessaire pour le câble de connexion et le type.

Le câble à utiliser pour la connexion de l'appareil au réseau doit être du type H05RR-F ou un câble équivalent.

MODELE	SECTION DU CABLE	CALIBRE DU FUSIBLE (Amp)
GAZ	3 X 0,75 mm ²	2
MIXTE	3X 1,5 mm ²	10
ELECTRIQUE	3X 2,5 mm ²	25

Installation de la plaque de cuisson dans le meuble

Réalisez une découpe aux dimensions nécessaires sur le plan de travail Fig. 13.

Protection des découpes

Les fibres de bois utilisées dans la confection des meubles, ou plan de travail, se gonflent avec une rapidité relative lorsqu'elles rentrent en contact avec de l'humidité. Pour cette raison, passez une colle spéciale sur les surfaces de découpe, afin de les protéger de la vapeur ou de l'eau condensée qui pourrait se déposer en dessous du plan de travail du meuble de cuisine.

Mise à point dans le meuble

Situez les 6 agrafes "A" sur la surface de découpe, comme indiqué sur la Fig. 18, le côté inférieur de l'agrafe devant se trouver au même niveau que le bord supérieur du meuble.

Remarque: Dans le cas de plans de travail en granit ou en marbre: utilisez des chevilles ou des frettes pour les vis de soutien, ou bien collez les agrafes.

Pour cela, employez une colle destinée à coller les métaux sur de la pierre. Si un démontage était nécessaire, il suffirait de pousser l'appareil vers le haut.

Posez le joint auto-adhésif "B", qui est fourni avec l'appareil, sur le bord inférieur de la plaque (Fig. 18). Ce joint garantit l'imperméabilité de toute la surface de travail et évite toute filtration.

Introduisez la plaque dans la découpe. Exercez une pression simultanée sur les

Instructions pour l'installation et le réglage

extrémités, afin que les rainures s'encastrent dans le ressort.

Assurez-vous que la plaque s'appuie bien sur tout son périmètre.

Recommandations pour l'encastrement

Les panneaux qui se trouvent sur la surface de travail, à proximité immédiate de la plaque de cuisson, devront être constitués d'un matériel non inflammable. Autant les revêtements stratifiés que la colle qui les fixe devront être résistants à la chaleur, afin d'éviter une détérioration. Il faut, de plus, respecter les distances du mur arrière et des murs latéraux indiqués sur la Fig. 13. Pour garantir la bonne circulation de l'air sous l'appareil, il est nécessaire de laisser au moins un espace de 10 cm entre tout tiroir, paroi intermédiaire ou four qui pourrait être placé en dessous.

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation. Il est donc indispensable que la pièce où l'appareil va être installé dispose de la ventilation réglementaire. Pour cela, il faut que les gaz de la combustion puissent être évacués vers l'extérieur. Une utilisation continue de votre appareil peut requérir une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre ou utiliser une ventilation mécanique. Si vous disposez d'une ventilation mécanique (par exemple, une hotte d'aspiration) souvenez-vous que cette dernière doit être située à une distance minimale de 650 mm de la plaque de cuisson.

Pour garantir la bonne circulation de l'air sous l'appareil, il est nécessaire de laisser au moins un espace de 10 cm entre tout tiroir, paroi intermédiaire ou four qui pourrait être placé en dessous.

Opérations à effectuer pour changer de type de gaz

Il est indispensable que toutes les opérations relatives à l'adaptation à un autre type de gaz soient effectuées par le **personnel autorisé** de notre **Service Technique**, et en respectant les normes en

vigueur et les prescriptions des compagnies de gaz.

Important: Avant toute intervention, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil.

La plaque de cuisson est préparée pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque de caractéristiques.

Dans la mesure où le permet la réglementation en vigueur dans votre pays, (voir la plaque de caractéristiques), on peut adapter cette plaque de cuisson pour qu'elle fonctionne avec d'autres types de gaz. Pour cela, vous devrez réaliser les opérations suivantes:

a) Changement des injecteurs des brûleurs de la plaque de cuisson.

1.- Enlevez les grilles, les couvercles et le corps du brûleur

2.- Dévissez et retirez les injecteurs situés sur le fond de chaque brûleur, à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. (Fig. 19)

3.- Montez les injecteurs correspondant au gaz que vous désirez utiliser, en suivant le tableau de caractéristiques (voir tableau 1) et serrez à fond pour garantir l'étanchéité.

Une fois ces opérations réalisées, montez les brûleurs et les grilles.

b) Réglage de la consommation réduite des robinets des brûleurs de la plaque de cuisson

1.- Mettez les robinets sur la position de minimum.

2.- Démontez les boutons de commande des robinets.

3.- On accède au robinet par le trou laissé après avoir retiré les boutons de commande, et où est située la vis de réglage "by-pass" (Fig. 19,20). Pour le propane et le butane, la vis doit être vissée à fond. Pour le gaz naturel, agir sur la vis (en tournant vers la gauche) jusqu'à l'obtention d'une sortie de gaz correcte du brûleur, de telle manière que si l'on passe le brûleur de la position maximale à la minimale, celui-ci ne s'éteigne pas et il n'y ait pas de recul de flamme.

Instructions pour l'installation et le réglage

Plaques avec système de sécurité

Si la plaque dispose de robinets de sécurité, on devra effectuer les opérations suivantes pour procéder au réglage de la consommation réduite:

1. Retirer les grilles, couvercles, corps du brûleur et boutons de commande.
2. Ôter le table; il faut retirer le système d'allumage pour atteindre le "by-pass"
3. Pour le propane et le butane, la vis doit être vissée à fond. Pour le gaz naturel, agir sur la vis (en tournant vers la gauche) jusqu'à l'obtention d'une sortie de gaz correcte du brûleur, de telle manière que si l'on passe le brûleur de la position maximale à la minimale, celui-ci ne s'éteigne pas et il n'y ait pas de recul de flamme (Fig. 22)

4. Remonter toutes les pièces.

Remarque: Ne jamais démonter l'axe du robinet: en cas de panne, changer le robinet entier.

Une fois ces opérations effectuées, remontez les différentes pièces.

c) Posez l'étiquette où est indiqué le type de gaz qui alimente l'appareil après transformation, à un endroit proche de la plaque de caractéristiques.

Il n'est pas nécessaire d'effectuer le réglage de l'air primaire sur ces brûleurs.

TABLEAU 1
CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

L'appareil doit être utilisé avec les gaz indiqués dans la plaque des caractéristiques			TYPE DE GAZ	G-30 BUTANE	G-31 PROPANE	G-20 NATUREL
Pression d'utilisation			mbar	28	37	20/25
Brûleur rapide	Marque du brûleur			85	85	116
	Consommation (Hs)	Nominale Réduite	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5
	Débit 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 218	- 214	0,285 -
Brûleur semi-rapide	Marque du brûleur			65	65	97
	Consommation (Hs)	Nominale Réduite	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29
	Débit 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 127	- 124	0,166
Brûleur Auxiliaire	Marque du brûleur			50	50	72
	Consommation (Hs)	Nominale Réduite	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Débit 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 72	- 71	0,095 --

Cet appareil est destiné pour le marché belge au gaz I2E+, G-20-G-25, 20-25mbar.

Que se passe-t-il si quelque chose ne fonctionne pas?

Il n'est pas nécessaire d'appeler le service d'assistance technique, chaque fois qu'il se passe quelque chose d'anormal. Dans beaucoup de cas, vous pouvez, vous même, corriger le problème. Le tableau suivant contient plusieurs conseils.

Remarque importante:
Seul le personnel autorisé de notre Service Technique peut effectuer des travaux dans le système fonctionnel de gaz et d'électricité.

Que se passe-t-il?	Cause probable	Remède
... Si le fonctionnement électrique général est en panne?	Fusible défectueux	Vérifier le fusible dans la boîte à fusibles et le changer s'il ne marche pas.
... Si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de produit nettoyant entre la bougie et les brûleurs	L'espace entre la bougie et les brûleurs doit toujours être soigneusement propre
... Si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	Les différentes parties du brûleur ont été mal posées	Poser correctement les différentes pièces.
... Si le flux de gaz ne paraît pas normal, ou que le gaz ne sort pas?	-L'arrivée de gaz est bloquée par des robinets -Si l'alimentation de gaz se fait par bouteille, celle-ci peut être vide	-Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. -Remplacer la bouteille vide par une pleine.
... S'il flotte une odeur de gaz dans la cuisine?	-Un robinet est ouvert. -Il peut exister une fuite au niveau du raccord à la bouteille	-Vérifier si l'un des robinets est ouvert. - Vérifier que le raccord soit correctement fait.

Au cas où vous appelleriez notre Service Technique, veuillez indiquer:

E-Nr

FD

Ces indications figurent sur la plaque de caractéristiques de votre appareil.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles qui ont été établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été fait. Si vous le désirez, le vendeur auquel vous avez acheté l'appareil, sera à tout moment disposé à

vous en faciliter les détails. Si vous avez à utiliser la garantie, il faudra, dans tous les cas, présenter un justificatif d'achat.

Réservé le droit de modifications.

Indice

Pagina

Cose che richiedono la Sua attenzione	44
Che cosa fare con l'imballaggio e con gli apparecchi vecchi	44
Prima del collegamento del nuovo apparecchio	44
Istruzioni di sicurezza	44
Che cosa può fare Lei per evitare danni al Suo apparecchio	45
 ISTRUZIONI PER L'UTENTE	
Così si presenta il Suo nuovo piano di cottura	46
Descrizione dell'apparecchio	46
Cucinare sul piano di cottura	48
Fornelli a gas	48
Scelta e disposizione dei recipienti	48
Piastre elettriche	49
La conservazione del piano di cottura	50
Pulizia e manutenzione	50
 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	
Istruzioni di installazione e regolazione	51
Dimensioni	51
Collegamento a gas	51
Collegamento elettrico	51
Installazione del piano di cottura nel mobile	52
Operazioni necessarie per cambiare il tipo di gas	53
Che cosa fare se qualcosa non funziona	55
Condizioni di garanzia	55

Che cosa fare con l'imballaggio e con gli apparecchi vecchi

- Cerchi di provvedere in modo adeguato all'imballaggio, per non contaminare l'ambiente. Durante il trasporto i nostri prodotti hanno bisogno di un efficace imballaggio di protezione, che cerchiamo di limitare allo stretto indispensabile. Tutto il materiale usato per l'imballaggio non inquina l'ambiente ed è perfettamente riciclabile.

Se dopo l'uso viene trattato e riutilizzato consente di risparmiare materie prime e di ridurre la quantità di rifiuti prodotti.

- Prima di disfarsi di un apparecchio sostituito, lo renda inutilizzabile. Lo consegni poi ad un centro di raccolta di materiali riciclabili, il cui indirizzo potrà esserle indicato rivolgendosi al Comune.

Prima del collegamento del nuovo apparecchio

- Prima di cominciare ad usare il suo apparecchio nuovo, legga con attenzione le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Sua sicurezza e spiegazioni sull'uso e sulla manutenzione.
- Le seguenti istruzioni sono valide solo per quei paesi, il cui simbolo compare sull'apparecchio. Nel caso in cui il simbolo non comparisse, sarà necessario ricorrere a quelle istruzioni tecniche che riuniscono le indicazioni necessarie alla sua adattamento, alle condizioni del suo utilizzo nel paese in questione.
- Prima di collegare un apparecchio all'installazione bisogna verificare che sia preparato per il tipo di gas che si dispone a ricevere.
- E' indispensabile che il luogo dove deve essere installato l'apparecchio sia sufficientemente ventilato.

- Non conviene installare l'apparecchio in luoghi soggetti a forti correnti d'aria, perché potrebbero causare lo spegnimento dei fornelli.
- Questo apparecchio esce dalla fabbrica adattato al tipo di gas indicato nella placca delle caratteristiche. Per maggiore sicurezza e rispetto delle norme vigenti, incarichi dell'installazione e delle trasformazioni di tipo di gas un tecnico autorizzato ufficialmente.
- Non manipolare l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità si rivolga al nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- Questi apparecchi raggiungono alte temperature. Agire con cautela.
- Conservare le istruzioni per l'uso e il montaggio per poterle consegnare insieme con l'apparecchio in caso di cambio di proprietario.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato.

Istruzioni di sicurezza

- I collegamenti alla rete elettrica e del gas devono esser effettuati da personale autorizzato.
- L'apparecchio dovrà essere obbligatoriamente collegato a terra. Si declina ogni responsabilità in caso di incidente per mancanza di presa di terra o per presa difettosa.
- Le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura di riscaldano sempre durante il funzionamento. Tenere sempre lontano dai bambini.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto con zone di calore.
- L'apparecchio deve essere usato solo per preparare alimenti e non come fonte di riscaldamento.
- Grassi e oli eccessivamente caldi possono infiammarsi facilmente. Vigili quindi attentamente la cottura di alimenti preparati con grasso o olio.
- In caso di mal funzionamento, staccare l'alimentazione di gas e di elettricità dell'apparecchio.

Cose che richiedono la Sua attenzione

- Non conservare materiali infiammabili all'interno del forno e nelle zone soggette a riscaldamento. Corrono il rischio di infiammarsi se accende il forno senza rimuoverle.
- Le pentole a pressione devono essere controllate costantemente fino a quando raggiungono la pressione giusta. Regolare la cottura nella posizione massima e poi (seguendo le istruzioni del fabbricante della pentola) passare ad una pressione inferiore.
- Non collochi recipienti deformati sui fornelli o sulle piastre: potrebbero risultare instabili e rovesciarsi accidentalmente.

Che cosa può fare Lei per evitare danni al Suo apparecchio

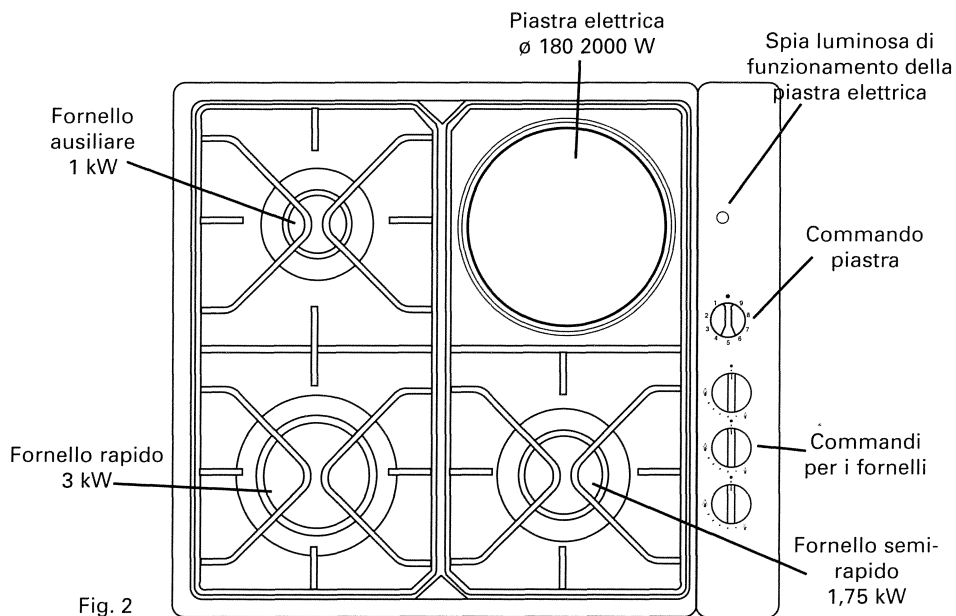
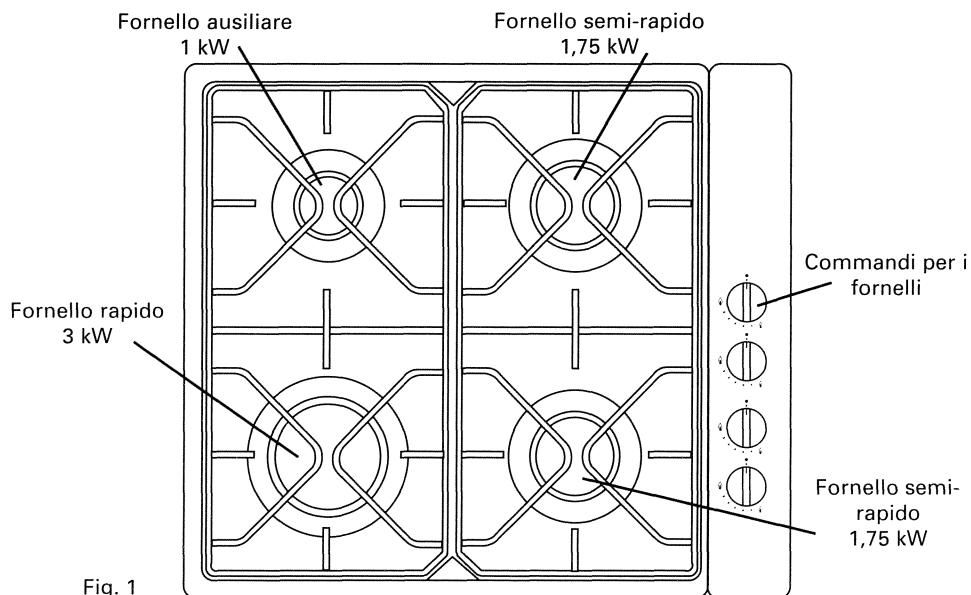
- Seguire esattamente le istruzioni riportate in questo manuale.

Così si presenta il Suo nuovo piano di cottura

Descrizione dell'apparecchio

Queste istruzioni sono valide per vari tipi di apparecchi. Osservi il Suo e verifichi le

caratteristiche corrispondenti al modello che ha acquistato.



Così si presenta il Suo nuovo piano di cottura

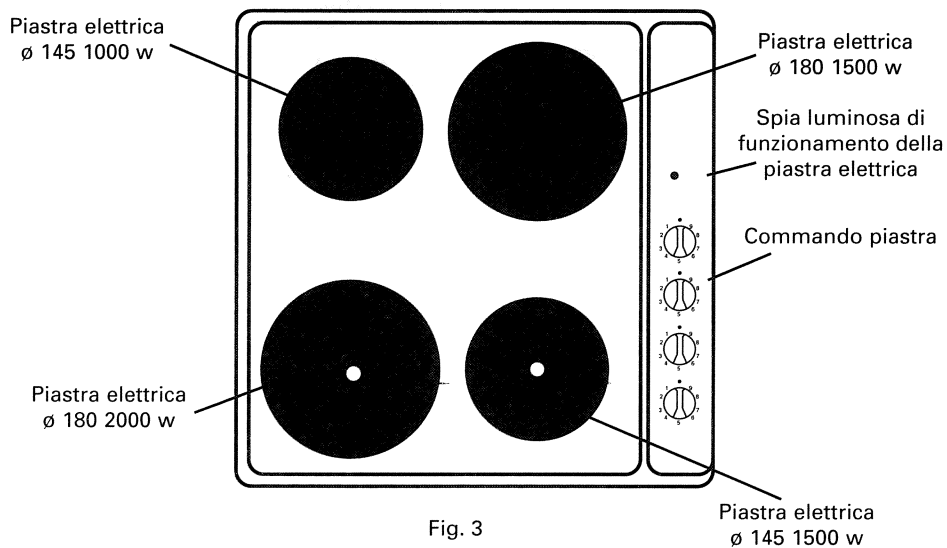


Fig. 3

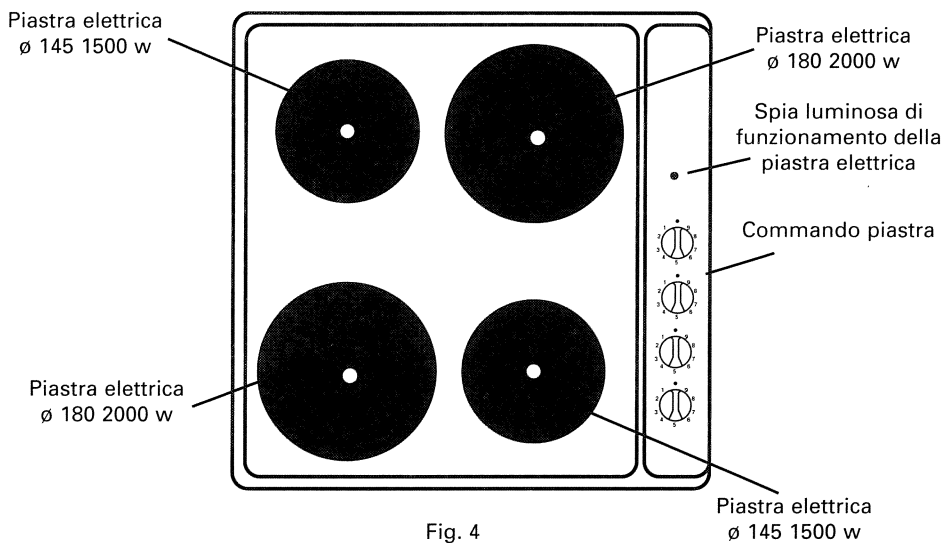


Fig. 4

Cucinare sul piano di cottura

Fornelli a gas

Accanto ad ogni manopola nel quadro di comando viene indicato il fornello che essa controlla.

Fornelli a gas con accensione

Per accendere un fornello, premere la manopola del fornello scelto e girarla verso sinistra, fino alla posizione di accensione. Mantenere in questa posizione circa 5 secondi; l'accensione viene confermata da un suono tipo "click". Se non si verifica, ripetere l'operazione.

Se le candele sono sporche, l'accensione risulterà difettosa: si raccomanda quindi la massima pulizia, che si può realizzare con uno spazzolino, senza sottoporre a colpi violenti le candele.

Per spegnere, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0. (Fig. 5)

Fornelli a gas con accensione e protezione di sicurezza

Se il Suo piano di cottura è dotato di fornelli con valvola di sicurezza, che impediscono la fuoriuscita del gas se dovessero spegnersi accidentalmente, per procedere all'accensione bisogna premere la manopola del fornello scelto e girarlo verso sinistra, fino alla posizione di accensione.

Mantenere in questa posizione circa 5 secondi; l'accensione viene confermata da un suono tipo "click". Se non si verifica, ripetere l'operazione.

Se al momento di sospendere la pressione la fiamma dovesse spegnersi, girare la manopola fino alla posizione 0 e cominciare di nuovo le operazioni, mantenendo questa volta la manopola premuta più a lungo nella posizione della fiamma grande una volta che si è acceso il fornello.

Una volta acceso il fornello, girare la manopola fino ad ottenere la fiamma desiderata.

Se le candele sono sporche, l'accensione risulterà difettosa: si raccomanda quindi la massima pulizia, che si può realizzare con

uno spazzolino, senza sottoporre a colpi violenti le candele.

Per spegnere, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0. (Fig. 5).

Consumo individuale

Fornello ausiliare	1 kW
Fornello semi-rapido	1, 75 kW
Fornello rapido	3 kW

I fornelli del Suo piano di cottura vengono posti in vendita perfettamente in regola, per cui, se osserva qualsiasi anomalia, chiami il nostro Servizio Tecnico.

L'utilizzo dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale dove è stato installato. Deve essere assicurata una buona ventilazione della cucina: lasciare aperti gli orefizi di ventilazione naturale, o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa d'aspirazione).

L'uso continuo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione addizionale, per esempio aprire una finestra (senza provocare correnti) o incrementare la potenza d'aspirazione della cappa (se esiste).

Scelta e disposizione dei recipienti

Collocare sempre il recipiente nel centro del fornello della zona di cottura.

Scegliere il diametro del recipiente a seconda del fornello della zona di cottura.

Per ottenere il massimo rendimento faccia in modo che la fiamma non fuoriesca lateralmente, per evitare un consumo eccessivo di gas (fig.6).

Fornello	ø minimo recipiente	ø massimo recipiente
Ausiliare (1kW)	100 mm	120 mm
Semi-rapido (1,75kW)	120 mm	240mm
Rapido (3kW)	220 mm	260mm

Evitare di usare recipienti di diametro grande nei fornelli vicini alle manopole, per evitare il rischio che una volta collocati sul

Cucinare sul piano di cottura

fornello possano toccarle o avvicinarsi ad esse (Fig. 7) tanto da elevare la temperatura nella zona e provocare danni.

Piastre elettriche

A seconda del modello di piano di cottura, possiamo trovare piastre elettriche con controllo infinito o piastre con commutatore a sei posizioni.

In entrambi i casi, prima di usare le piastre per la prima volta devono essere scaldate per 5 minuti alla massima potenza senza nessun recipiente sopra. È normale che durante questo procedimento esca fumo e odori che spariranno con l'uso. Fatta eccezione per questa prima operazione, non usare mai le piastre senza recipiente.

Utilizzare un recipiente dalla base perfettamente piatta, spessa e adatta per dimensioni alla piastra corrispondente (fig. 8) per ottenere minimi tempi di cottura e minimo consumo.

Si raccomanda, all'inizio della cottura, di collocare la manopola sulla posizione massima, per passare in seguito a una posizione intermedia di mantenimento.

Per risparmiare energia approfittando dell'inerzia termica della piastra, essa può essere spenta un po' prima della fine della cottura, che continuerà per il calore accumulato.

Evitare che fuoriescano liquidi sopra la superficie della piastra e di lavorare con recipienti bagnati.

Piastre elettriche con controllo infinito

Queste piastre sono controllate da un regolatore di controllo infinito di energia mediante il quale si può scegliere la potenza adeguata a ciò che si vuole cucinare.

Tenendo in conto il tipo di cottura e la quantità di alimenti e servendosi della tavola sotto riportata, girare la manopola verso sinistra (fig. 9) fino alla posizione

corrispondente al piatto che si sta preparando. Si illuminerà la lampada di controllo di funzionamento. Per spegnere la piastra, girare la manopola fino alla posizione 0: la lampada di controllo si spegnerà.

Posizione

Fondere: cioccolato, burro, gelatina	1-2
Cottura: riso, bechamel, ragù	2-3
Cottura: patate, pasta, verdura	4-5
Soffriggere: stufato, arrosto in rotolo	4-5
Cottura al vapore: pesce	5
Scaldare piatti preparati	2-3-4-5
Arrostire: bistecche, fettine, frittate	6-7-8
Cuocere e dorare	9

Prima di usare le piastre per la prima volta, esse devono essere scaldate una per una durante 5 minuti senza nessun recipiente sopra e alla massima potenza. Durante questo periodo di tempo è normale che si noti l'emissione di fumo e odori, che scompariranno con l'uso. Fatta eccezione per queste prima volta, non utilizzare mai successivamente le piastre senza recipiente.

Piastra elettrica a sei posizioni

Questa piastra viene controllata da un commutatore elettrico a sei posizioni, che fornisce potenza in modo scalonato (Fig. 10)

Posizione 6: calore massimo

Posizione 1: calore minimo

In modo orientativo, ricordare che:

posizioni 1 e 2: scaldare

posizioni 3 e 4: scaldare forte e cuocere

posizioni 5 e 6: friggere.

La conservazione del piano di cottura

Pulizia e manutenzione

La pulizia deve essere svolta quando l'apparecchio è freddo.

Griglie

Usare una spugna, acqua e sapone, ma solo a freddo. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.

Fornelli a gas

Lavare periodicamente i fornelli a gas immergendoli in acqua saponata e fregando con una spazzola non metallica per pulire ogni foro e scanalatura e consentire la fuoriuscita corretta della fiamma. Asciugarli con cura prima di usarli di nuovo (fig. 11). Assicurarsi che i coperchi siano sistemanti bene sopra la base del fornello.

Piastre elettriche

Si raccomanda di togliere tutto il liquido fuoriuscito con un panno morbido leggermente umido e di asciugare le piastre accendendole pochi minuti. Non utilizzare mai strumenti pungenti come strofinacci metallici, coltelli, ecc., per togliere resti induriti di alimenti dalla superficie.

Evitare se possibile il contatto del sale con la piastra.

Se l'uso prolungato ha eliminato il rivestimento delle piastre si consiglia di passarle con poche gocce di olio o con altri prodotti di manutenzione disponibili sul mercato. Non usare prodotti abrasivi.

Con l'uso, il ferro del contorno diventa giallognolo. E' normale: per pulirlo, usare prodotti per acciaio inossidabile.

Manutenzione generale

Se un rubinetto è inceppato, non bisogna forzarlo. Chiamare immediatamente il **Servizio Tecnico Ufficiale** per procedere alla sua riparazione o sostituzione.

Per la conservazione dello smalto, delle parti di vetro, alluminio lucido e acciaio, usare una spugna con acqua saponata, ma solo a freddo. Non usare detersivi o spugne abrasive che possono danneggiare lo smalto. Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto ecc.) a lungo in contatto con lo smalto. Per le superfici di acciaio inossidabile consigliamo l'uso di prodotti specifici per questo materiale. Applicare il prodotto con un panno bagnato o direttamente sulla superficie da pulire. Lucidare con un panno morbido e asciutto

Istruzioni di installazione e regolazione

Dimensioni

Prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, verificare le dimensioni del piano di cottura e quelle delle aperture da realizzare nel mobile. Le dimensioni non cambiano per i tre tipi di apparecchi: a gas, misti ed elettrici (Fig. 12, 13).

La possibilità di sistemare il piano di cottura su un mobile, in base alla norma per apparecchi a gas EN 30-1 è classe 3, e secondo la norma EN 60.335-2-6 per apparecchi elettrodomestici viene classificata come "X" (Fig. 12, 13).

Usare questo apparecchio in cima a forni incassati in mobili dotarlo di un refrigerazione specifica per l'apparecchio.

Collegamento a gas

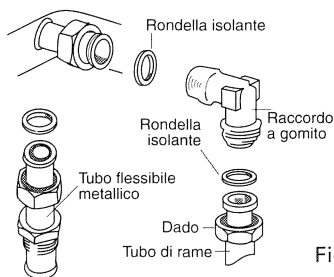


Fig. 14

E' necessario che tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento ad un altro tipo di gas vengano fatte da **personale autorizzato** del nostro **servizio tecnico** nel rispetto delle norme vigenti e delle prescrizioni delle compagnie del gas.

Prima di collegare l'apparecchio all'installazione bisogna verificare che sia preparato per il tipo di gas che verrà fornito. I nostri piani di cottura escono dalla fabbrica preparati per funzionare con il tipo di gas indicato nella placca delle caratteristiche.

E' indispensabile che il luogo dove sarà installato l'apparecchio disponga della ventilazione regolamentare che. Con questo

fine bisogna evacuare all'esterno i resti della combustione.

L'estremità del collettore di entrata del piano di cottura a gas è dotato di un raccordo a gomito filettato di 1/2".

Questo raccordo a gomito permette che interponendo un giunto si ottenga:

- il collegamento rigido. Insieme al piano di cottura vengono forniti un tubo di rame, un dado e un giunto isolante (fig.14).

- il collegamento con un tubo flessibile metallico (fig. 14).

Nei caso di entrambi collegamenti bisogna evitare di muovere o di girare il raccordo a gomito rispetto alla posizione data quando esce di fabbrica.

In entrambi y casi bisogna intercalare un rubinetto d'intercettazione tra l'apparecchio e la rete del gas.

Collegamento elettrico

Nella placca delle caratteristiche bisogna verificare il voltaggio e la potenza totale.

L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato a terra.

Il collegamento elettrico deve essere realizzato da un tecnico qualificato, che deve assicurarsi che il collegamento rispetta le norme legali del paese. Deve inoltre rispettare integralmente le norme dell'impresa locale di rifornimento di elettricità.

Per rispettare le abituali condizioni di sicurezza l'installatore deve procurarsi un interruttore onnipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Questo non è necessario per collegamenti per mezzo di una spina, se quest'ultima è accessibile all'utente.

Gli apparecchi dotati di spina devono essere collegati con una presa a terra ben installata .

In caso di incidente originato dalla mancanza di presa di terra o da presa di terra difettosa, decliniamo qualunque responsabilità.

Istruzioni di installazione e regolazione

Ogni installazione elettrica della piastra è centralizzata nel regolo situato nella parte posteriore del fondo del piano di cottura e protetta dal coperchio corrispondente.

Per il collegamento

Si prende un cacciavite e si tolgono le due viti del coperchio di protezione del regolo dei collegamenti (fig. 15).

Il piano di cottura è predisposto per un collegamento a 220...230 V e a 2 fasi.

Nel caso del piano di cottura con quattro piastre elettriche (fig. 16), se fosse necessario, effettuare un altro tipo di collegamento usando il ponte del regolo, come indicato nel quadro dei collegamenti nella fig. 17.

Quando si realizza l'installazione, collegare innanzitutto il cavo di terra, e staccarlo per ultimo al momento di smontarla. Rispettare la sezione necessaria richiesta dal cavo di collegamento. Per il collegamento dell'apparecchio deve essere utilizzato come cavo di collegamento alla rete uno di tipo H05RR-F, oppure un cavo equivalente.

MODELLO	SEZIONE CAVO	FUSIBILE (Amp)
GAS	3x0,75 mm ²	2
MISTA	3x1,5 mm ²	10
ELETTRICA	3x2,5 mm ²	32

Installazione del piano di cottura sul mobile

Effettuare un taglio delle misure necessarie sul tavolo di lavoro (fig.13).

Protezione dei tagli

Se le fibre di legno usate per la fabbricazione del mobile entrano in contatto con l'umidità si gonfiano rapidamente. Per questo è opportuno verniciare le superfici del taglio con una colla speciale, per proteggerle dal vapore o dall'acqua condensata che potrebbe depositarsi sotto la superficie del piano di lavoro del mobile.

Fissaggio del mobile

Collocare le 6 pinze "A" sulla superficie del taglio, come indica la fig.18 , in modo che la superficie della pinza si trovi al livello del bordo del mobile.

Nota: Nel caso di granito o marmo, usare tasselli o zoccoletti per le viti di sostegno, oppure incollare le pinze con una colla adatta ai materiali (metallo su pietra). Se fosse necessario smontarlo, solo sarebbe necessario spingere verso l'alto l'apparecchio.

Collocare la giunta autoadesiva "B" fornito con l'apparecchio al bordo inferiore del piano di cottura (fig. 18). Questa giunta assicura l'impermeabilità di tutta la superficie di lavoro ed evita qualunque tipo di filtrazione.

Introdurre il piano di cottura nell'apertura. Esercitare pressione contemporaneamente sulle estremità in modo che le fessure coincidano con lo scatto. Verificare che il piano di cottura appoggi lungo tutto il perimetro.

Raccomandazioni per i mobili ad incasso

I pannelli che si trovano sulla superficie di lavoro, nelle immediate vicinanze del piano di cottura, devono essere di un materiale non infiammabile. Sia i rivestimenti stratificati sia la colla usata devono essere resistenti al calore, per evitare che si deteriorino. Bisogna inoltre rispettare la distanza tra la parete posteriore e quelle laterali, come si fa vedere nella fig. 13 . Per assicurare la sufficiente circolazione di aria sotto l'apparecchio bisogna lasciare almeno 10cm di spazio tra qualunque tipo di cassetto, parete intermedia o forno che si vuole collocare sotto l'apparecchio.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione, e perciò è necessario che il locale in cui verrà installato disponga della ventilazione regolamentare. E' per questo necessario che i gas della combustione siano evacuati all'esterno. L'uso continuato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione addizionale, come aprire una finestra o ricorrere a ventilazione

Istruzioni di installazione e regolazione

meccanica (per esempio, una cappa). In quest'ultimo caso, ricordare che la distanza minima dal piano di cottura deve essere di 650 mm.

Operazioni necessarie per cambiare il tipo di gas

E' necessario che tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento ad un altro tipo di gas vengano fatte da **personale autorizzato** del nostro **Servizio Tecnico** nel rispetto delle norme vigenti e delle prescrizioni della compagnia del gas. **Importante: prima di qualunque operazione, staccare l'alimentazione di gas ed elettrica dell'apparecchio.**

Il piano di cottura è stato preparato per funzionare con il tipo di gas indicato nella placca delle caratteristiche.

Entro i limiti consentiti dalla regolamentazione vigente nel Suo paese (vedere placca delle caratteristiche) questo piano di cottura può venire adattato per funzionare con gas diversi. Per utilizzare un altro tipo di gas, realizzare le seguenti operazioni:

a) cambio degli iniettori dei fornelli del piano di cottura

1- togliere le griglie, coperchi e corpo del fornello

2 - svitare de estrarre gli iniettori collocati al fondo di ogni fornello con una chiave a tubo di 7 mm (fig. 19)

3- montare gli iniettori corrispondenti al gas al quale si vuole cambiare, in base alla tavola delle caratteristiche (vedere tabella 1) e spingere a fondo per garantire la tenuta stagna.

Una volta effettuate tutte le operazioni anteriormente descritte, montare i fornelli e le griglie.

b) regolazione del consumo ridotto del rubinetto dei fornelli del piano di cottura

1- posizionare i rubinetti sul minimo

2- smontare le manopole dei fornelli

3- Attraverso l'apertura lasciata dall'estrazione delle manopole si accede alla parte anteriore del rubinetto, dove si trova la vite di regolazione "by-pass" (Fig. 20,21). Per i gas propano e butano, la vite deve essere avvitata fino in fondo. Per gas naturale, girare la vite fino a raggiungere la corretta uscita di gas del fornello in modo che, durante il passaggio dalla fiamma minima all massima, essa non si spegna o no si crei un retrocesso della fiamma stessa.

Piani di cottura sicuri

Nel caso che il piano di cottura disponga di valvole di sicurezza, bisogna procedere alle seguenti operazioni per regolare il consumo ridotto:

1. Togliere le griglie, i coperchi, il corpo del fornello e le manopole.

2. Togliere el piano. Per proceder al by-pass bisogna togliere is sistema di accensione.

3. Per i gas propano e butano, la vite deve essere avvitata fino in fondo. Per gas naturale, girare la vite fino a raggiungere la corretta uscita di gas del fornello in modo che, durante il passaggio dalla fiamma minima all massima, essa non si spegna o no si crei un retrocesso della fiamma stessa.

4. Montare di nuovo tutti i pezzi.

Nota: non smontare mai l'asse del rubinetto. In caso di mal funzionamento, smontare il rubinetto completo.

Una volta effettuate queste operazioni, montare di nuovo i pezzi.

c) Applicare l'etichetta in cui si indica il tipo di gas a cui è stata adattato l'apparecchio in un posto vicino alla targhetta delle caratteristiche.

Per questi fornelli non è necessario realizzare la regolazione dell'aria primaria.

Istruzioni di installazione e regolazione

TABELLA1
CARATTERISTICHE DEI FORNELLI

L'apparecchio deve essere utilizzato con y gas indicati nella placca delle caratteristiche			TIPO DI GAS	G-30 BUTANO	G-31 PROPANO	G-20 NATURALE
Pressione di uso			mbar	30	37	20
Fornello rapido	Indicazioni dell'iniettore			85	85	116
	Consumo (Hs)	Nominale Ridotto	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5
	Portata 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 218	- 214	0,285 -
Fornello semi-rapido	Indicazioni dell'iniettore			65	65	97
	Consumo (Hs)	Nominale Ridotto	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29
	Portata 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 127	- 124	0,166
Fornello ausiliare	Indicazioni dell'iniettore			50	50	72
	Consumo (Hs)	Nominale Ridotto	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Portata 15°C 1.013 mbar		m³/h g/h	- 72	- 71	0,095 --

Che cosa fare se qualcosa non funziona

Non sempre è necessario chiamare il Servizio Tecnico. In molti casi, Lei può rimediare da solo. La tavola seguente riporta alcuni consigli.

Nota importante:

Solo il personale autorizzato del nostro Servizio Tecnico può realizzare interventi nel sistema funzionale di gas e di elettricità.

Che cosa succede...	Causa probabile	Rimedio
... se il funzionamento elettrico generale non funziona?	fusibile difettoso	controllare il fusibile nella scatola dei fusibili, e cambiarlo se non funziona.
... se l'accensione elettrica non funziona?	ci possono essere resti di alimenti o di detersivi tra la bugia e i fornelli	Pulire con cura lo spazio tra bugia e fornelli.
... se la fiamma dei fornelli cambia all'improvviso?	le varie parti del fornello sono state riposte nella posizione sbagliata	collocare in modo corretto le varie componenti.
... se il flusso di gas non sembra normale, o se non esce gas?	-il passaggio del gas è chiuso, dovuto alle chiavi intermedie -se si usa bombola, può essere vuota	-aprire le possibili chiavi intermedie. -cambiare la bombola con una piena.
... se in cucina c'è odore di gas?	-c'è un rubinetto aperto -possibile fuga nella giunzione alla bombola	-controllare i rubinetti. -verificare la giunzione.
... se non si attivano i dispositivi di sicurezza dei vari fornelli?	-I fori di uscita del gas dei fornelli sono sporchi	-Pulire i fori di uscita del gas dei fornelli.

Se chiama il nostro servizio tecnico, indichi:

E-Nr

FD

Queste informazioni si trovano nella placca delle caratteristiche del Suo apparecchio.

Condizioni di garanzia

Le condizioni garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentazione della nostra impresa nello stato dove è stato effettuato l'acquisto. Il venditore che Le ha venduto l'apparecchio è disponibile in qualunque momento a

informarla a questo riguardo. In ogni caso, per far valere la garanzia bisogna presentare la prova d'acquisto.

Si riserva il diritto a modificazioni.

	<u>Seite</u>
Waar u op moet letten	57
Verwerking van de verpakking en opruimen van afgedankte apparaten	57
Voorafgaand aan de aansluiting van uw nieuwe apparaat	57
Veiligheidsvoorschriften	57
Voorzorgsmaatregelen om uw apparaat niet te beschadigen	58
 AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	
Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit	59
Beschrijving van het apparaat	59
Koken op de kookplaat	61
Gasbranders	61
Welke pannen op welke branders?	61
Elektrische kookplaten	62
Het onderhouden van uw kookplaat	63
Schoonmaken en onderhoud	63
 AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	
Aanwijzingen voor de installatie en afstelling	64
Afmetingen	64
Gasaansluiting	64
Elektrische aansluiting	64
Installatie van de kookplaat in het meubel	65
Te verrichten handelingen voor verandering van de gassoort	66
Wat te doen indien er iets niet werkt?	68
Garantievoorwaarden	68

Waar u op moet letten

Verwerking van de verpakking en opruimen van afgedankte apparaten

- Zorgt u voor een geschikte verwerking van de verpakking die niet schadelijk is voor het milieu. Onze producten hebben een effectieve bescherming nodig wanneer ze worden getransporteerd. Hierbij beperken we ons tot het absoluut noodzakelijke. Al het gebruikte verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en volledig recyclebaar. Door middel van nabehandeling en hergebruik kunnen zo grondstoffen worden bespaard, terwijl de hoeveelheid geproduceerd afval hierdoor vermindert.
- Alvorens u een afgedankt apparaat opruimt, dient u dit apparaat onbruikbaar te maken. Brengt u het vervolgens naar een verzamelcentrum voor recyclebare materialen. Gemeentebeheer kan u het adres van het dichtstbijzijnde verzamelcentrum geven.

Voorafgaand aan de aansluiting van uw nieuwe apparaat

- Alvorens uw nieuwe apparaat voor het eerst te gebruiken dient u de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen; hierin staat belangrijke informatie voor uw veiligheid, alsmede over het gebruik en onderhoud van het apparaat.
- De volgende aanwijzingen gelden alleen voor de landen waarvan het symbool op het apparaat staat. Indien het symbool niet op het apparaat staat, is het vereist om een beroep te doen op de technische voorschriften waarin de nodige aanwijzingen staan voor de aanpassing van het apparaat aan de gebruiksvoorwaarden van het land.
- Alvorens een apparaat aan te sluiten op de gasinstallatie, dient u te verifiëren dat dit apparaat is afgesteld op de gassoort die geleverd gaat worden.

- Het is hoogst noodzakelijk dat de ruimte waarin het apparaat geïnstalleerd gaat worden over de voorgeschreven ventilatie beschikt.
- Het wordt u afgeraden het apparaat te installeren in ruimtes waarin sprake is van sterke luchtstromingen, aangezien de branders hierdoor zouden kunnen uitgaan.
- Bij het verlaten van de fabriek is dit apparaat afgesteld op de gassoort die staat vermeld op de gegevensplaat. Veiligheidshalve en met het oog op de naleving van de vigerende normen, dient u de installatie en het ombouwen voor een andere gassoort toe te vertrouwen aan een daartoe officieel bevoegd technicus.
- Het apparaat binnenin niet manipuleren. Belt u indien nodig onze **technische hulpdienst**.
- Deze apparaten bereiken hoge temperaturen. Gaat u voorzichtig te werk!
- De gebruiks- en montageaanwijzing goed bewaren zodat u deze samen met het apparaat kunt overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar.
- Een beschadigd apparaat niet in werking stellen.

Veiligheidsvoorschriften

- De aansluitingen op het gas- en elektriciteitsnet dienen te worden verricht door daartoe bevoegd personeel.
- Het apparaat dient verplicht te worden geaard. In geval van een ongeluk door het ontbreken van een aardleiding of omdat deze gebrekkig is, wijzen we elke verantwoordelijkheid af.
- De oppervlakken van kook- en verwarmingsapparatuur worden warm tijdens het functioneren. Houdt u kinderen te allen tijde uit de buurt.
- De elektriciteitskabels mogen niet in contact komen met verwarmde zones.
- De voedingskabel moet worden bevestigd aan het meubel om contact met verwarmde delen van de oven te voorkomen.

Waar u op moet letten

- Gebruikt u het apparaat uitsluitend voor de bereiding van maaltijden, nooit als verwarming.
- Oververhitte vetten of oliën kunnen gemakkelijk ontvlammen. Maaltijden met vetten of oliën, zoals bijvoorbeeld patat, daarom onder toezicht bereiden.
- In geval van storingen en indien er een barst komt in het glasoppervlak, de elektrische voeding en de gastoevoer naar het apparaat onderbreken. Belt u voor de reparatie onze technische hulpdienst.
- Op snelkookpannen dient u constant te letten totdat de juiste druk is bereikt. Stelt u de maximumstand in voor het koken en vervolgens (aan de hand van de aanwijzingen van de fabrikant van de snelkookpan) een lagere stand.
- Plaatst u vervormde pannen niet zodanig op de branders en de kookplaten dat ze wankel staan, om te voorkomen dat ze per ongeluk kunnen kantelen.

Voorzorgsmaatregelen om uw apparaat niet te beschadigen

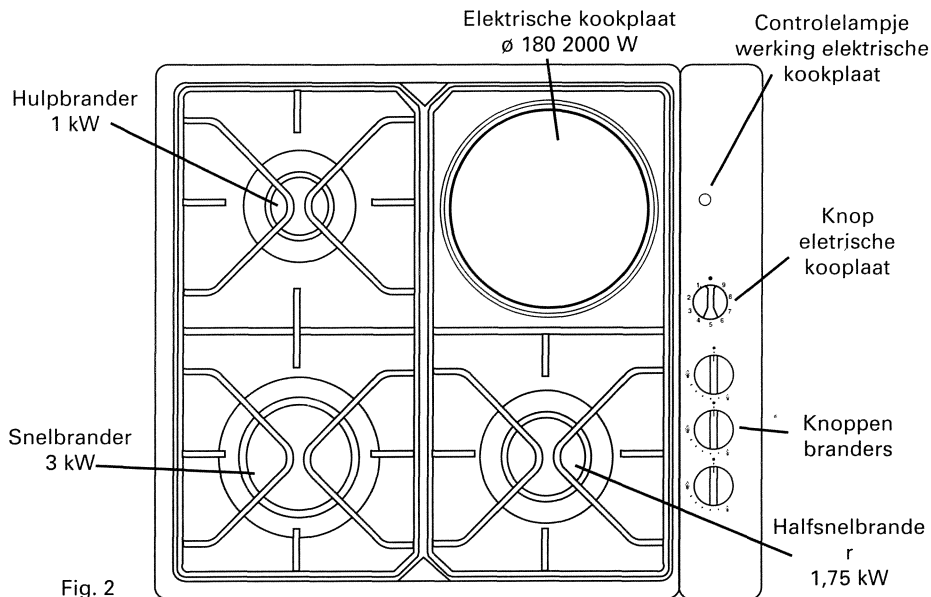
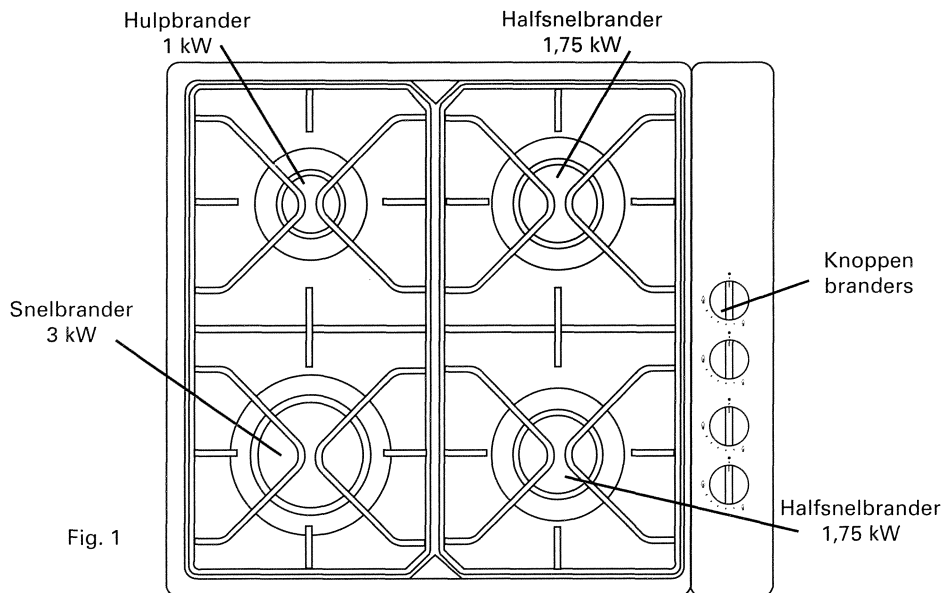
- De aanwijzingen die in dit boekje staan nauwkeurig opvolgen.

Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit

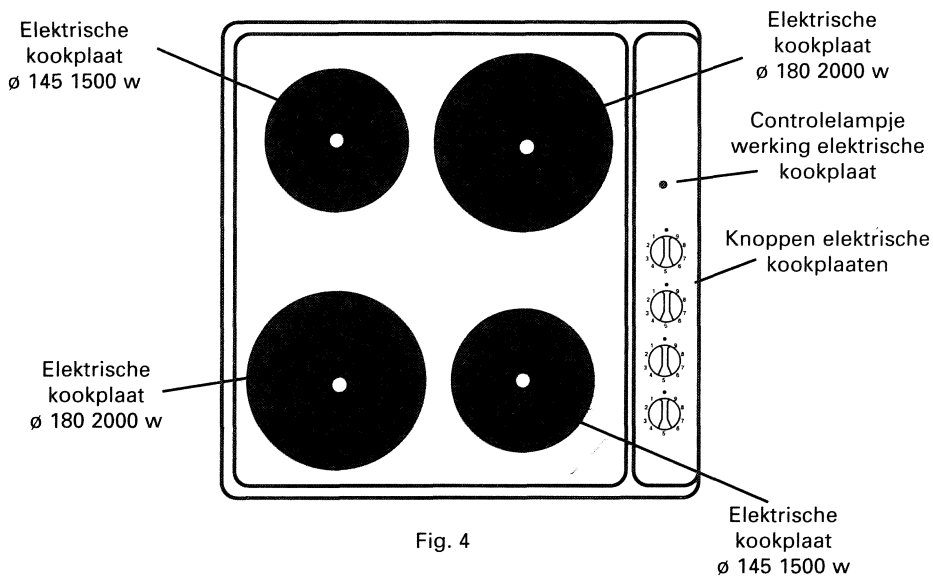
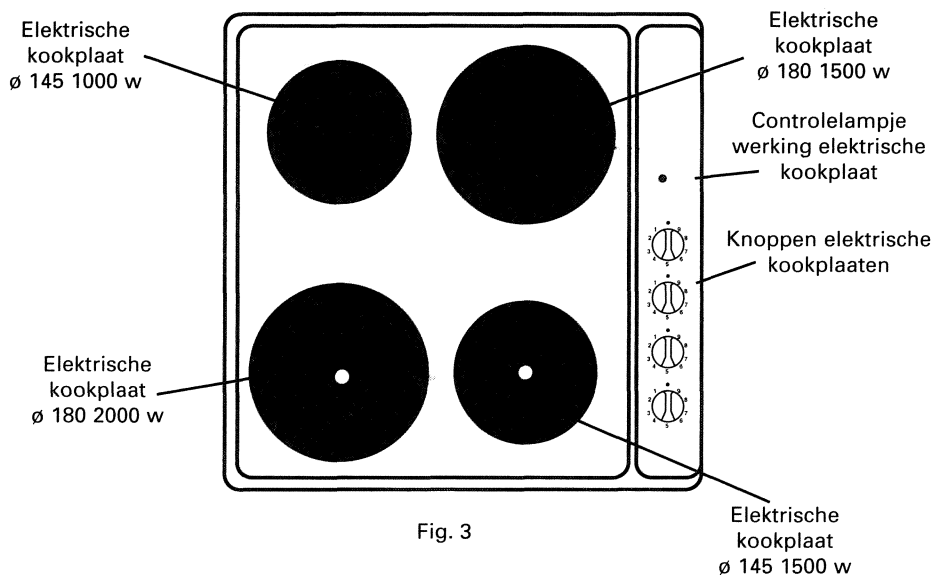
Beschrijving van het apparaat

Deze gebruiksaanwijzing is geldig voor verschillende modellen. Neemt u uw model

onder de loep en bekijkt u welke kenmerken van toepassing zijn op het model dat u zich heeft aangeschaft.



Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit



Koken op de kookplaat

Gasbranders

Bij elke bedieningsknop op het bedieningspaneel staat aangegeven bij welke brander de betreffende knop hoort.

Gasbranders met ontsteking

Om een brander aan te steken de knop van de uitgekozen brander indrukken en deze naar links draaien tot de ontstekingsstand. De knop nog zo'n 5 seconden langer ingedrukt houden in de ontstekingsstand. De ontsteking wordt bevestigd door middel van een "klik". De handeling herhalen indien de ontsteking niet plaatsvindt.

Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig verlopen. Daarom wordt u aangeraden de bougies zo schoon mogelijk te houden. Hiervoor een klein borsteltje gebruiken, rekening houdend met het feit dat de bougies geen ruwe behandeling verdragen.

Om de brander uit te doen de knop naar rechts draaien tot de nulstand. (Fig. 5)

Gasbranders met ontsteking en beveiliging

Indien uw kookplaat bestaat uit branders die beschikken over veiligheidskleppen die het ontsnappen van gas verhinderen in het geval de branders per ongeluk uitgaan, dient u voor het aansteken als volgt te werk te gaan: de knop van de uitgekozen brander indrukken en deze naar links draaien tot de ontstekingsstand. De knop nog zo'n 5 seconden langer ingedrukt houden in de ontstekingsstand. De ontsteking wordt bevestigd door middel van een "klik".

Indien de brander bij het loslaten van de knop uit zou gaan, de knop in de nulstand draaien en de handelingen opnieuw beginnen; houdt u de knop deze keer echter langer ingedrukt in de stand van de grote vlam, wanneer de brander eenmaal is aangestoken.

Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig verlopen. Daarom wordt u aangeraden de bougies zo schoon mogelijk te houden. Hiervoor een klein borsteltje gebruiken, rekening houdend met het feit dat de bougies geen ruwe behandeling verdragen.

Om de brander uit te doen de knop naar rechts draaien tot de nulstand. (Fig.5).

Nominaal verbruik

Hulpbrander	1 kW
Halfsnelbrander	1,75 kW
Snelbrander	3 kW

De branders van uw kookplaat zijn perfect afgesteld wanneer ze uit de fabriek komen; belt u daarom onze Technische Dienst indien u enige afwijking waarneemt.

Het gebruik van uw gastoestel veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd. U dient zich te verzekeren van een goede ventilatie van de keuken: de natuurlijke ventilatiegaten openhouden, of een mechanische ventilatie-inrichting installeren (afzuigkap).

Langdurig gebruik van uw apparaat kan extra ventilatie vereisen, zoals bijvoorbeeld het openen van een raam (zonder luchtstromingen te veroorzaken) of, indien aanwezig, het vergroten van het vermogen van de mechanische ventilatie.

Welke pannen op welke branders?

Plaats u de pan altijd in het midden van de brander van de kookzone.

Kiest u de diameter van de pan al naar gelang de brander van de kookzone.

Om het maximale rendement te verkrijgen, dient u ervoor te zorgen dat de vlam niet onder de pan uitkomt: zo voorkomt u onnodig gasverbruik. (Fig. 6)

Brander	Minimum ø pan	Maximum ø pan
Hulpbrander (1 kW)	100 mm	120 mm
Halfsnelbrander (1,75 kW)	120 mm	240 mm
Snelbrander (3 kW)	120 mm	260 mm

Voorkomt u het gebruik van pannen met een grote diameter op de branders dichtbij de knoppen; eenmaal midden op de branders geplaatst kunnen deze in contact komen met de knoppen of zo dicht in de

Koken op de kookplaat

buurt komen (Fig. 7), dat de temperatuur in die zone stijgt en daardoor schade kan veroorzaken.

Elektrische kookplaten

Afhankelijk van het model van de (inbouw)kookplaat kunnen we aantreffen: elektrische kookplaten die worden bediend door middel van een onbegrensde controleregelaar of kookplaten die worden bediend door middel van een schakelaar met zes standen.

Alvorens de kookplaten voor het eerst te gebruiken, dienen ze in beide gevallen één voor één gedurende 5 minuten te worden verwarmd zonder dat er pannen op staan en met de regelaar in de maximumstand. Gedurende dit tijdsbestek is het normaal dat er rook en geuren vrijkomen die door het gebruik verdwijnen. Uitgezonderd deze eerste keer de kookplaten niet verwarmen zonder dat er een pan op staat.

Gebruikt u pannen met een dikke, geheel platte bodem en stemt u de grootte van de pannen zoveel mogelijk af op de te gebruiken kookplaat (Fig.8), om zo minimumkooktijden en een minimumverbruik te bewerkstelligen.

Aangeraden wordt de knop als u begint te koken in de maximumstand te zetten, om het koken voort te zetten met de knop in een lagere stand, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort eten.

Gebruik makend van de thermische inertie van de kookplaat, kunt u deze iets eerder uitzetten dan het moment waarop u werkelijk klaar bent met koken. Zo bespaart u energie: de warmte die zich in de kookplaat heeft opgehoopt, zal uw eten aan de kook houden.

Voorkomt u het overlopen van vloeistoffen op het oppervlak van de kookplaat, alsmede het werken met natte pannen op de kookplaat.

Elektrische kookplaten met onbegrensde controle

Deze kookplaten worden bediend door middel van een onbegrensde controleregelaar voor de energietoevoer, middels welke u het vermogen kunt kiezen dat past bij het te koken voedsel.

Rekening houdend met het soort koken, de hoeveelheid voedsel en gebruik makend van de volgende tabel, de knop naar links draaien (Fig. 9) in de stand die hoort bij het te koken gerecht. Het controlelampje voor de werking zal oplichten. Om de kookplaat uit te zetten de knop in de nulstand draaien. Het controlelampje zal uitgaan.

	Stand
Smelten: Chocolate, Boter, Gelatine	1-2
Het koken van: Rijst, Béchamelsaus, Ragoût	2-3
Het koken van: Aardappels, Pasta's, Groentes	4-5
Smoren: Stoofpot, Gebraden rollade	4-5
Stomen: Vis	5
Opwarmen, warm houden kant-en-klaarmaaltijden	2-3-4-5
Bakken en braden: Schnitzels, Biefstuk, Omeletten	6-7-8
Koken en aanbraden	9

Een hogere stand is noodzakelijk in het geval van:

- Aanzienlijke hoeveelheden vloeistof
- Grote te bereiden maaltijden
- Het koken in pannen zonder deksels

Elektrische kookplaat met zes standen

Deze kookplaat wordt bediend door middel van een schakelaar met zes standen die het vermogen trapsgewijs levert (Fig. 10).

Stand 6: Maximale warmte

Stand 1: Minimale warmte

Te uwer oriëntatie:

Stand 1 en 2: Verwarmen

Stand 3 en 4: Sterk verwarmen en koken

Stand 5 en 6: Frituren

Het onderhouden van uw kookplaat

Schoonmaken en onderhoud

Het schoonmaken dient te gebeuren wanneer het apparaat is afgekoeld.

Pannendragers

Gebruikt u een spons, water en zeep, maar alleen wanneer de pannendrager is afgekoeld. Gebruikt u nooit schuurmiddelen, bijtende middelen of snijdende voorwerpen.

Door hun formaat passen ze in uw vaatwasmachine.

Gasbranders

Om de branders schoon te houden, moet u ze regelmatig in zeepsop leggen en ze schoonwrijven met een niet-metalen borsteltje; een en ander om de gaatjes en gleufjes volledig vrij te houden voor het correct branden van de vlam. Droogt u de branders zorgvuldig alvorens deze opnieuw te gebruiken. Verzekert u zich ervan dat u de branderdekseis goed op de branders plaatst. (Fig. 11)

Elektrische kookplaten

Door het gebruik vergeelt de ring van de omranding. Dit is normaal. Gebruikt u voor het schoonmaken schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal.

Aangeraden wordt alle overgelopen vloeistof op te nemen met een zachte doek die enigszins vochtig is gemaakt, en het geheel te drogen door de kookplaat enige momenten aan te zetten. Gebruikt u nooit voorwerpen met scherpe punten zoals pannensponzen, messen, enzovoorts, om aangekoekte etensresten van het oppervlak van de kookplaat te verwijderen.

Voorkomt u zoveel mogelijk het oppervlak van de kookplaat in contact te brengen met zout.

Indien de bescherm laag van de kookplaten door langdurig gebruik is aangetast, is het gewenst de kookplaat met enige druppels olie of met een ander veel gebruikt onderhoudsproduct te besprenkelen. Gebruikt u geen bijtende middelen.

Algemeen onderhoud

Indien er een kraan stroef is, forceert u hem dan niet. Belt u onmiddellijk de **Officiële Technische Dienst** zodat zij kunnen overgaan tot de reparatie of vervanging van de kraan.

Gebruikt u alleen wanneer het apparaat goed is afgekoeld een spons met zeepsop om het email en de onderdelen van glas, staal of glansaluminium te onderhouden. Gebruikt u geen reinigingsmiddel of schuurponzen die krassen op het email kunnen veroorzaken. Laat u zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) niet gedurende lange tijd op het email liggen. Voor oppervlakken van roestvrij staal raden wij u aan om schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal te gebruiken. Het product aanbrengen met een natte doek of direct op het schoon te maken oppervlak. Poetst u het oppervlak op met een zachte, droge doek of met een zeem.

Aanwijzingen voor de installatie en afstelling

Afmetingen

Controleert u alvorens over te gaan tot de installatie de afmetingen van de (inbouw)kookplaten, alsmede de afmetingen van de te maken opening in het meubel (Fig. 12, 13).

De afmetingen zijn gelijk voor de drie modellen: gas, gemengd en elektrisch.

De inbouwmogelijkheid van de kookplaat in het meubel is volgens de norm EN 30-1 voor gastoestellen Klasse 3, en wordt volgens de norm EN 60.335-2-6 voor huishoudelijke elektrische apparaten geclassificeerd als "X". Dit betekent dat het apparaat moet worden verwijderd van de zijmuren (Fig. 12, 13).

Dit apparaat opstellen bovenop inbouwovens met een eigen koeling.

Gasaansluiting

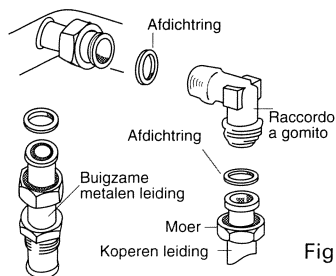


Fig. 14

Alle handelingen met betrekking tot de installatie, afstelling en aanpassing aan een andere gassoort dienen te worden verricht door daartoe **bevoegd personeel** van onze **Technische Dienst**, met inachtneming van de vigerende normen en de voorschriften van de gasbedrijven van de GALVO (NEN 1078) (of Normen in België).

Alvorens het apparaat aan te sluiten op de gasinstallatie, dient u te verifiëren dat het apparaat is afgesteld op de gassoort die geleverd gaat worden. Bij het verlaten van de fabriek zijn onze kookplaten afgesteld

om te werken op de gassoort die staat vermeld op de gegevensplaat.

Het is absoluut noodzakelijk dat de ruimte waarin het apparaat geïnstalleerd gaat worden over de voorgeschreven ventilatie beschikt. De verbrandingsresten dienen immers naar buiten te worden afgevoerd.

Het uiteinde van de gasinlaat van de kookplaat is voorzien van een getapt kniestuk van 1/2".

Indien u tussen dit kniestuk en de gasleiding een afdichtring aanbrengt, is het volgende mogelijk:

- Een starre aansluiting. Bij de kookplaat worden een koperen leiding, een moer en een afdichtring geleverd (Fig.14).
- De aansluiting met een buigzame metalen leiding (Fig.14). In dit geval dient te worden voorkomen dat deze leiding in contact komt met beweegbare delen van de inbouwunit (bijvoorbeeld een lade), en dat de leiding door ruimtes loopt die gemakkelijk verstopt zouden kunnen raken.

Bij elk van beide aansluitingen dient u te voorkomen dat het kniestuk uit de fabrieksstand wordt bewogen ofwel gedraaid.

In beide gevallen dient tussen het apparaat en het gasnet een gemakkelijk te bereiken afsluitkraan te worden gevoegd.

Elektrische aansluiting

Op de gegevensplaat dient u te verifiëren: het voltage en het totale vermogen.

U bent verplicht het apparaat aan te sluiten op een aardleiding.

De elektrische aansluiting dient te worden verricht door een gekwalificeerd technicus. Deze technicus dient zich ervan te vergewissen dat de aansluiting wordt uitgevoerd conform de wettelijke voorschriften van het desbetreffende land (NEN 1010). Voorts dienen de voorschriften van het lokale elektriciteitsbedrijf in zijn geheel te worden nageleefd.

Aanwijzingen voor de installatie en afstelling

Ter naleving van de gebruikelijke veiligheidsvoorschriften, dient de installateur het apparaat te voorzien van een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van tenminste 3 mm. Dit is niet nodig in geval van de aansluiting door middel van een stekker, indien deze goed bereikbaar is voor de gebruiker.

De apparaten die zijn voorzien van een stekker mogen slechts worden aangesloten op stekkerdozen met een naar behoren geïnstalleerde aardleiding.

In geval van een ongeluk veroorzaakt door het ontbreken van een aardleiding of omdat deze gebrekkig is, wijzen we elke verantwoordelijkheid af.

De gehele elektrische installatie van de kookplaat is samengebracht in de algemene aansluitdoos die zich aan de achterkant van de bodem van de kookplaat bevindt en wordt beschermd door diens bijbehorende beschermkap.

Voor de aansluiting

U neemt een schroevendraaier en verwijdert de 2 schroeven van de beschermkap van de aansluitdoos (Fig. 15). De Kookplaat is gefabriceerd voor diens aansluiting op 230 V en 2 fasen.

In het geval van de (inbouw) kookplaat met vier elektrische kookplaten (Fig. 16) is het wel nodig een ander type aansluiting tot stand te brengen; gebruikt u de brug van de aansluitdoos zoals wordt aangegeven in het aansluitschema (Fig. 17). Wanneer u de installatie verricht, sluit u de aardleiding dan als eerste aan, en ontkoppelt u deze leiding als laatste bij het demonteren. Respecteert u de doorsnede en het type kabel in geval deze wordt vervangen.

Voor de aansluiting van het apparaat op het net dient u een aansluitkabel van het type H05RR-F te gebruiken of een gelijkwaardige kabel.

MODEL	DOORS NEDEKABEL	ZEKERING (Amp)
GAS	3 x 0,75 mm ²	2
GEMENGD	3 x 1,5 mm ²	10
ELEKTRISCH	3 x 2,5 mm ²	25

Installatie van de kookplaat in het meubel

Een stuk van de vereiste afmetingen uit het werkblad snijden (Fig. 13).

Bescherming van de snijvlakken

De houtvezels die worden gebruikt voor de vervaardiging van de meubels zetten relatief snel uit wanneer ze in contact komen met vocht. Daarom dient u de snijvlakken met een speciaal kitmiddel te vernissen om deze vlakken te beschermen tegen de stoom of het condenswater dat zich onder het werkblad van het keukenmeubel zou kunnen ophopen.

Bedrijfsklaar maken in het meubel

De 6 klampen "A" aan het snijvlak bevestigen, zoals wordt aangeduid in Fig. 18; de onderkant van de klamp dient op dezelfde hoogte te zitten als de bovenrand van het meubel.

Notabene: In het geval van kookplaten van graniet of marmer pluggen of hulzen gebruiken voor de bevestiging van de schroeven, of de klampen goed vastplakken. Gebruikt u hiervoor een plakmiddel dat geschikt is om metaal op steen te plakken.

Mocht het nodig zijn het apparaat te demonteren, dan hoeft u het apparaat slechts omhoog te duwen.

De zelfklevende pakking "B" die bij het apparaat wordt geleverd aanbrengen op de onderkant van de kookplaat (Fig. 18). Deze pakking garandeert de waterdichtheid van het gehele werkvlak en voorkomt elke vorm van doorsijpelen.

De kookplaat in het aangebrachte gat plaatsen. Tegelijkertijd druk uitoefenen op de uiteinden, zodat de sponningen in de veer komen te zitten. Nagaan of de kookplaat over de gehele omtrek wordt ondersteund.

Aanbevelingen voor het inbouwen

De panelen die zich in de directe nabijheid van de kookplaat op het werkvlak bevinden, dienen te zijn vervaardigd van een niet-

Aanwijzingen voor de installatie en afstelling

brandbaar materiaal. Zowel de deklagen als het kitmiddel waarmee deze zijn bevestigd dienen hittebestendig te zijn om beschadigingen te voorkomen. Respecteer u voorts de afstanden tot de achtermuur en de zijmuren die worden vermeld in Fig. 13. Teneinde onder het apparaat een goede luchtcirculatie te garanderen, tenminste 10 cm ruimte vrijlaten tot elke willekeurige (kleine) lade, tussenwand of oven die eronder geplaatst kan worden.

Dit apparaat is niet aangesloten op een ontluchter. Daarom is het absoluut noodzakelijk dat de ruimte waarin het apparaat geïnstalleerd gaat worden over de voorgeschreven ventilatie beschikt. De verbrandingsresten dienen immers naar buiten te worden afgevoerd. Langdurig gebruik van uw apparaat kan extra ventilatie vereisen: het openen van een raam of het gebruik maken van mechanische ventilatie. Indien u beschikt over mechanische ventilatie (bijvoorbeeld een afzuigkap), houdt u er dan rekening mee dat deze zich op een afstand van minimaal 650 mm van de kookplaat moet bevinden.

Te verrichten handelingen voor verandering van de gassoort

Alle handelingen met betrekking tot de aanpassing aan een andere gassoort dienen te worden verricht door daartoe **bevoegd personeel** van onze **Technische Dienst**, met inachtneming van de vigerende normen en voorschriften van de gasbedrijven.

Belangrijk: onderbreekt u voor iedere handeling aan het apparaat eerst de elektrische voeding en de gastoevoer.

De kookplaat is afgesteld om te werken op de gassoort die staat aangegeven op de gegevensplaat.

In de mate waarin de vigerende regelgeving van uw land dit toestaat (zie gegevensplaat), kan deze kookplaat worden

aangepast om te werken op andere gassoorten. Daartoe dienen de volgende handelingen te worden verricht:

a) Verandering van de spuitstukken van de branders van de kookplaat

- 1.- De pannendragers, branderdekseksels en het huis van de brander verwijderen.
- 2.- De spuitstukken die zich onderin de branders bevinden losdraaien met een Duitse sleutel van 7 mm en verwijderen (Fig. 19).
- 3.- De spuitstukken die nodig zijn voor het ombouwen naar een ander soort gas met behulp van de gegevenstabel monteren (zie tabel 1), en de spuitstukken stevig naar beneden drukken om een goede afdichting te garanderen.

Na al deze handelingen de branders en pannendragers weer monteren.

b) Afstelling van het gereduceerde verbruik van de kranen van de branders van de kookplaat

- 1.- De kranen in de minimumstand zetten.
- 2.- De bedieningsknoppen van de kranen demonteren.
- 3.- Door het gat dat ontstaat bij het verwijderen van de knoppen, heeft u toegang tot de kraan, waar zich de stelschroef "by-pass" bevindt (Fig. 20,21). Voor propaangas en butagas moet de stelschroef helemaal zijn aangedraaid. Voor aardgas dient u de stelschroef naar links te draaien totdat het gas op correcte wijze uit de brander komt, en wel op dusdanige wijze dat wanneer de brander van de maximumstand in de minimumstand wordt gezet, deze niet uitgaat en de vlam ook niet kleiner wordt.

Kookplaten met beveiliging

In geval de kookplaat beschikt over veiligheidskleppen dient u de volgende handelingen te verrichten om over te gaan tot de afstelling van het gereduceerde verbruik:

1. De pannendragers, branderdeckseksels, het huis van de brander en de bedieningsknoppen verwijderen.

Aanwijzingen voor de installatie en afstelling

2. De druiplaat verwijderen; om over te gaan tot de "by-pass" moet het ontstekingsstelsel worden verwijderd.

3. Voor propaangas en butagas moet de stelschroef helemaal zijn aangedraaid. Voor aardgas dient u de stelschroef naar links te draaien totdat het gas op correcte wijze uit de brander komt, en wel op dusdanige wijze dat wanneer de brander van de maximumstand in de minimumstand wordt gezet, deze niet uitgaat en de vlam ook niet kleiner wordt.

4. Alle onderdelen weer monteren.

Nota bene: De as van de kraan nooit demonteren: in geval van een storing de kraan in zijn geheel vervangen.

Na deze handelingen de onderdelen weer monteren.

c) Het etiket waarop wordt aangegeven naar welke gassoort het apparaat is veranderd aanbrengen op een plaats dichtbij de gegevensplaat.

Bij deze branders hoeft de afstelling van de primaire lucht niet te worden verricht.

TABEL 1
GEGEVENS VAN DE BRANDERS

U dient het apparaat te gebruiken met de soorten gas die zijn aangeduid op de gegevensplaat			SOORT GAS	G-30 BUTAAN	G-20 AARDGAS	G-25 AARDGAS
Gebruiksdruk			mbar	30	20	25
Snel-brander	Aanduiding van het spuitstuk		-	85	116	128
	Verbruik (Hs)	Nominaal Gereduceerd	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5
	Opbrengst 15°C m³/h 1.013 mbar		- g/h	- 218	0,285 -	0,332 -
Halfsnel-brander	Aanduiding van het spuitstuk			65	97	94
	Verbruik (Hs)	Nominaal Gereduceerd	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29
	Opbrengst 15°C m³/h 1.013 mbar		- g/h	- 127	0,166 -	0,194 -
Hulp-brander	Aanduiding van het spuitstuk			50	72	72
	Verbruik (Hs)	Nominaal Gereduceerd	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Opbrengst 15°C m³/h 1.013 mbar		- g/h	- 72	0,095 -	0,110 -

Wat te doen indien er iets niet werkt?

Het is niet altijd nodig om de technische hulpdienst te bellen. In veel gevallen zult u het euvel zelf kunnen verhelpen. De volgende tabel bevat enkele adviezen.

Nota bene:

Alleen daartoe bevoegd personeel van onze Technische Dienst mag werkzaamheden verrichten aan het gas- en elektrotechnische gedeelte van het systeem.

Wat te doen...	Vermoedelijke oorzaak	Oplossing
...indien de algemene elektrische werking defect is?	Defecte zekering.	De zekering controleren in de algemene zekeringkast en deze vervangen indien hij is doorgeslagen.
...indien de elektrische ontsteking niet werkt?	Het kan zijn dat er schoonmaak- of voedselresten zijn achtergebleven tussen de bougie en de branders.	De ruimte tussen de bougie en de branders dient grondig te worden schoongemaakt.
...indien de vlam van de branders niet gelijkmatig is?	De verschillende onderdelen van de brander zijn onjuist geplaatst.	Plaats u de verschillende onderdelen op de juiste wijze.
...indien de gasstroom niet normaal lijkt, of er helemaal geen gas uit de gaatjes komt?	-De gastoevoer is afgesloten als gevolg van tussenliggende kranen. -Indien het gas afkomstig is uit een gasfles, dan kan deze leeg zijn.	-De mogelijk tussenliggende kranen opendraaien. -De lege gasfles vervangen door een volle.
...indien het in de keuken naar gas ruikt?	-Er staat een kraan open. -Een mogelijk lek in de koppeling met de gasfles.	-Controleren of er een kraan openstaat. -Nagaan of de koppeling degelijk is.
...indien de beveiligingen van de verschillende branders niet werken?	- De gaatjes van de gasbranders zijn vuil.	- De gaatjes van de gasbranders schoonmaken.

In het geval u onze technische dienst belt, wordt u verzocht het volgende aan te geven:

E-Nr

FD

Deze aanduidingen staan op de gegevensplaat van uw apparaat.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden van toepassing op dit apparaat zijn de voorwaarden zoals die zijn bepaald door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. Indien gewenst zal de verkoper van het apparaat te allen tijde bereid zijn u in deze

de nodige details te verschaffen. Om gebruik te maken van de garantie, dient u in ieder geval de aankoopbon te overleggen.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Índice

Página

Cosas en las que usted debe fijarse	70
Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados	70
Antes de la conexión de su aparato nuevo	70
Instrucciones de seguridad.	70
En lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado	71

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Así se presenta su nueva encimera	72
Descripción del aparato	72
Cocción en la encimera	74
Quemadores de gas.	74
Cómo elegir los recipientes y disponerlos.	74
Placas eléctricas	75
La conservación de su encimera	76
Limpieza y mantenimiento	76

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones de instalación y reglaje	77
Dimensiones	77
Conexionado a gas	77
Conexión eléctrica	77
Instalación de la encimera en el mueble	78
Operaciones a efectuar para el cambio de tipo de gas.	79
¿Qué pasa si algo no funciona?	81
Condiciones de garantía	81

Cosas en las que debe usted fijarse

Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados

- Cuide de una gestión idónea del embalaje que no contamine el medio ambiente: Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible. Todo el material de embalaje empleado no es susceptible de contaminar el medio ambiente y es perfectamente reciclable. Mediante el tratamiento posterior y la reutilización se pueden economizar materias primas, y a su vez se aminora la producción de basuras.
- Antes de que usted se deshaga de un aparato desechado, cuide de inutilizar el mismo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materiales reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración municipal.

Antes de la conexión de su aparato nuevo

- Antes de que usted empiece a utilizar su aparato nuevo, lea detenidamente las instrucciones para su uso. Las misma contienen unas informaciones importantes para su seguridad, así como sobre la manera de emplearlo y cuidarlo.
- Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Antes de conectar un aparato a la instalación hay que comprobar que está preparado para el tipo de gas que se le va a suministrar.
- Es indispensable que el lugar en el que vaya a ser instalado el aparato disponga de la ventilación reglamentaria.
- No conviene instalar el aparato en lugares donde se produzcan fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- Este aparato sale de fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Para mayor seguridad y cumplimiento de las normativas vigentes, confíe la instalación y la transformación de gas a un técnico autorizado oficialmente.
- No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- Estos aparatos alcanzan altas temperaturas, actúe con precaución.
- Guarde bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregárselas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- No ponga en funcionamiento un aparato dañado.

Instrucciones de seguridad

- Las conexiones a la red eléctrica y de gas deben ser efectuadas por personal autorizado.
- El aparato deberá ser conectado obligatoriamente a tierra. En caso de accidente por falta de toma de tierra o porque esta sea defectuosa, declinamos cualquier tipo de responsabilidad.
- Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento. Mantenga siempre alejados a los niños.
- Los cables eléctricos no deben estar en contacto con zonas de calor.
- El cable de alimentación debe ser fijado al mueble para evitar tocar partes calientes del horno.
- Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, nunca como calefacción.
- Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de

Cosas en las que debe usted fijarse

comidas con grasas o aceites, por ejemplo patatas fritas, debe ser vigilada.

- En caso de averías, cortar la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- Las ollas rápidas deben ser constantemente vigiladas hasta que se alcance la presión correcta. Regule la cocción en la máxima posición y después (siguiendo las indicaciones del fabricante de la olla) regule a una posición más baja.
- No colocar recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

En lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado

- Seguir exactamente las instrucciones que figuran en este libro.

Así se presenta su nueva encimera

Descripción del aparato

Estas instrucciones son válidas para varios tipos de aparatos. Examine usted su

modelo y vea que características afectan al modelo que acaba de adquirir.

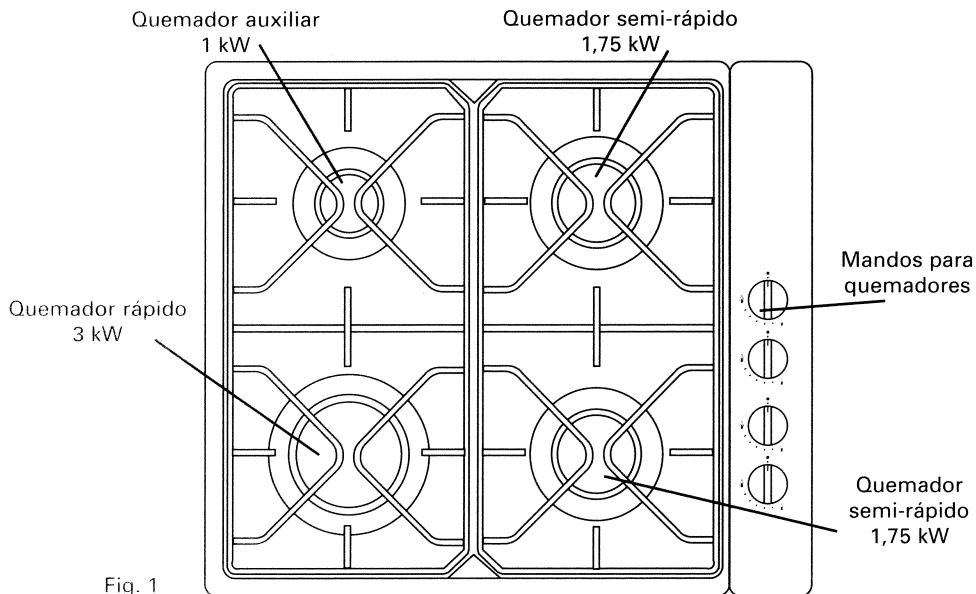


Fig. 1

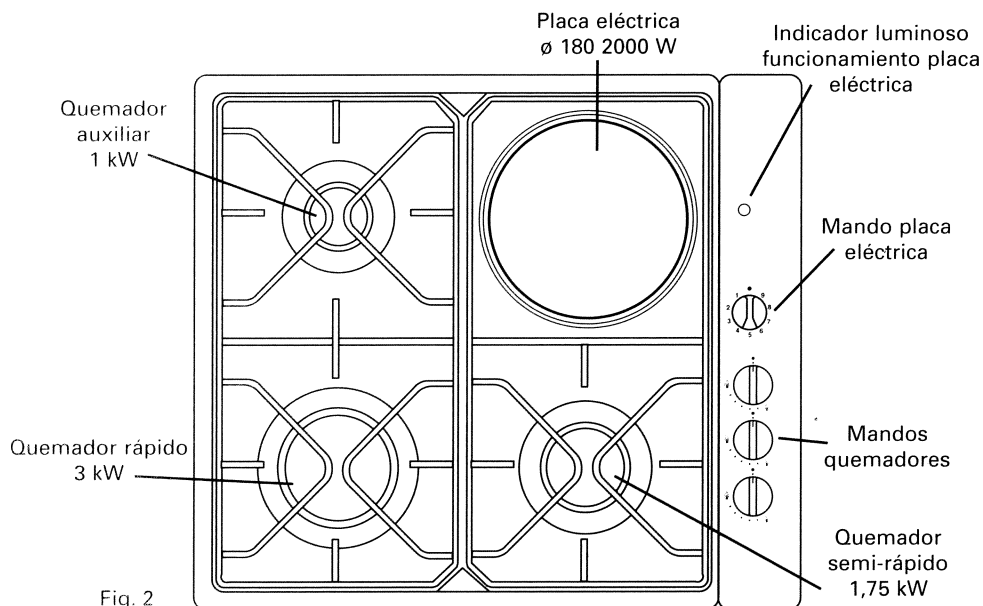


Fig. 2

Así se presenta su nueva encimera

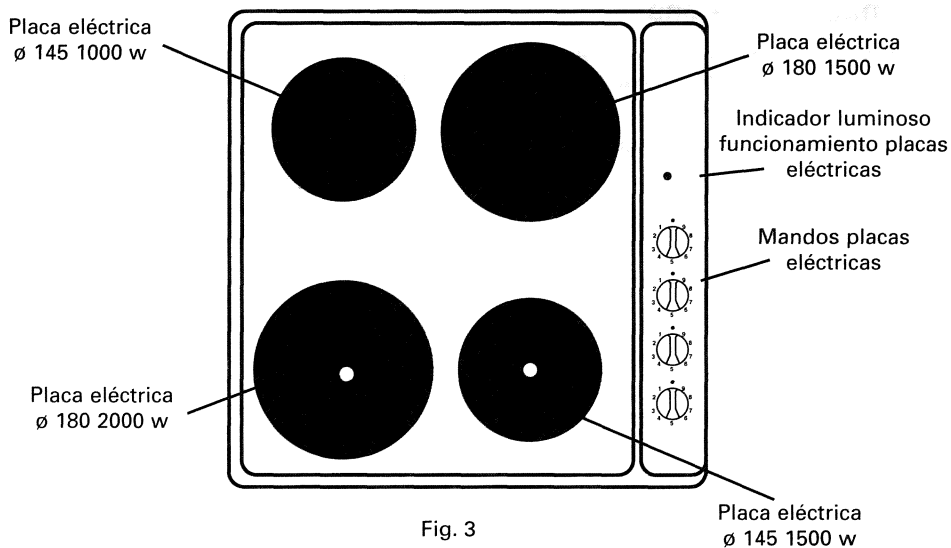


Fig. 3

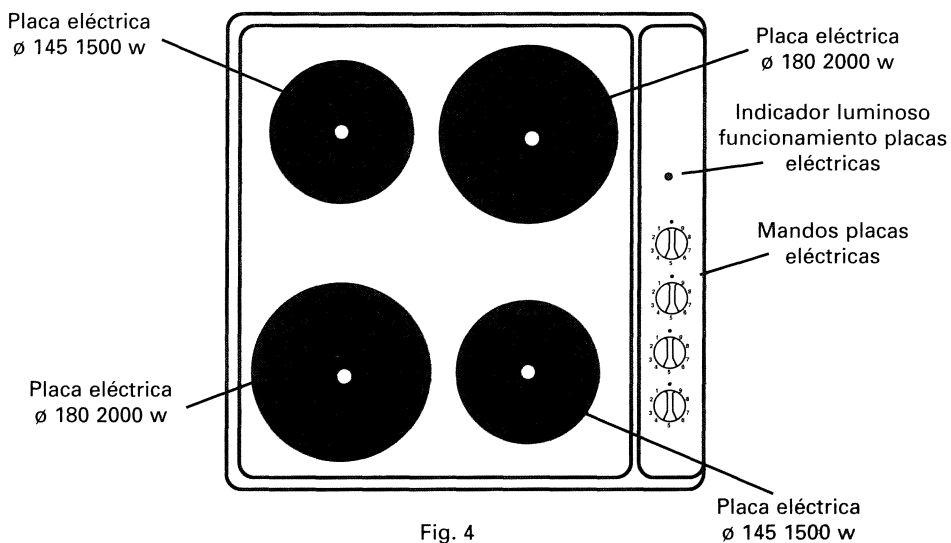


Fig. 4

Cocción en la encimera

Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento situado en el panel de mandos, tiene señalado el quemador que controla.

Quemadores de gas con encendido

Para encender un quemador, presionar el mando del quemador elegido y girarlo hacia la izquierda, hasta la posición de encendido. Mantener el mando durante unos 5 segundos adicionales en la posición de encendido. El encendido es confirmado a través de un "sonido- click". Si no se produce el encendido, repetir la operación.

Si las bujías están sucias, el encendido será defectuoso. Se recomienda, por lo tanto, la máxima limpieza. Realizar esta con un pequeño cepillo, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

Para apagar, girar el mando hacia la derecha hasta la posición 0. (Fig. 5)

Quemadores de gas con encendido y seguridad

Si su encimera consta de quemadores que disponen de válvulas de seguridad, que impiden la salida de gas en el caso de apagado accidental de los quemadores, para proceder a su encendido, presionar el mando del quemador elegido y girarlo hacia la izquierda, hasta la posición de encendido. Mantener el mando durante unos 5 segundos adicionales en la posición de encendido. El encendido es confirmado a través de un "sonido- click".

Si al soltar el mando el quemador se apagara, gire el mando hasta la posición 0 y comience de nuevo las operaciones, pero esta vez mantenga mas tiempo el mando pulsado, una vez encendido el quemador, en la posición de llama grande.

Una vez encendido, regule la llama deseada.

Si las bujías están sucias, el encendido será defectuoso. Se recomienda, por lo tanto, la máxima limpieza. Realizar esta con un pequeño cepillo, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

Para apagar, girar el mando hacia la derecha hasta la posición 0. (Fig. 5).

Consumo nominal

Quemador auxiliar	1 kW
Quemador semi-rápido	1,75 kW
Quemador rápido	3 kW

Los quemadores de su encimera salen de fábrica perfectamente regulados, por lo que, si observa cualquier anomalía, llame a nuestro Servicio Técnico.

El uso de su aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

Cómo elegir los recipientes y disponerlos

Coloque el recipiente siempre en el centro del quemador de la zona de cocción.

Elegir el diámetro del recipiente según el quemador de la zona de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento procure que la llama no sobresalga por los laterales del recipiente, evitando un consumo excesivo del gas (Fig. 6).

Quemador	Mínimo ø recipiente	Máximo ø recipiente
Auxiliar (1kW)	100 mm	120 mm
Semirápido (1,75kW)	120 mm	240 mm
Rápido (3kW)	220 mm	260 mm

Evite utilizar recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador puedan llegar a tocarlos o acercarse tanto (Fig. 7) que eleve la temperatura en esa zona, y pueda causar daños.

Cocción en la encimera

Placas eléctricas

Dependiendo el modelo de encimera, nos podemos encontrar con placas eléctricas dirigidas por un control infinito o placas dirigidas por un conmutador de seis posiciones.

En ambos casos, antes de usar las placas por primera vez deben ser calentadas una a una durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ellas y con el regulador a la máxima potencia. Durante este periodo de tiempo es normal el desprendimiento de humo y olores, que con el uso irán desapareciendo. Excepto este primer calentamiento, no utilizar las placas sin recipiente.

Utilice un recipiente de fondo perfectamente plano, grueso y lo más apropiado, su tamaño, a la placa correspondiente (Fig. 8) para conseguir mínimos tiempos de cocción así como mínimos consumos.

Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad y calidad de los alimentos pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar ésta un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en ella.

Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre ella.

Placa eléctrica con control infinito.

Estas placas están dirigidas por un regulador de control infinito de energía, mediante el cual Usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y serviéndose de la tabla siguiente, gira el mando hacia la izquierda (Fig. 9) a la posición que corresponde al plato de cocina. La lámpara

de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa girar el mando hasta la posición 0. La lámpara de control se apagará.

	Posición
Fundir: Chocolate, Mantequilla, Gelatina	1-2
Cocción de: Arroz, Bechame, Ragout	2-3
Cocción de: Patatas, Pastas, Verduras	4-5
Rehogar: Estofado, Asados en rollo	4-5
Avahar: Pescado	5
Calentar, mantener caliente platos preparados	2-3-4-5
Asar: Escalopes, Bistec, Tortillas	6-7-8
Cocer y dorar	9

Es necesaria una regulación más alta en caso de:

- Cantidades importantes de líquido
- Platos grandes a preparar
- Cocción con recipientes no cubiertos

Placa eléctrica de seis posiciones

Esta placa está controlada por un conmutador de seis posiciones, que da las potencias escalonadas. (Fig. 10)

Posición 6: Calor máximo

Posición 1: Calor mínimo

Como orientación indicarles que:

Posición 1 y 2: Calentar

Posición 3 y 4: Calentamiento fuerte y cocción

Posición 5 y 6: Frituras

Limpieza y mantenimiento

La limpieza debe realizarse cuando el aparato este frío.

Parrillas

Utilizar una esponja, agua y jabón, pero solamente cuando la parrilla este fria. No usar nunca productos abrasivos u objetos cortantes.

Quemadores de gas

Para mantener limpios los quemadores deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que los agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Secarlos cuidadosamente antes de volverlos a emplear . Asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el suplemento quemador (Fig. 11).

Placas eléctricas

Se recomienda quitar todo el líquido desbordado con un paño suave ligeramente humedecido y secarlos conectando la placa durante unos instantes. Nunca utilizar objetos punzantes tales como estropajos metálicos, cuchillos, etc, para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

Evitar en lo posible el contacto de sal con la superficie de la placa.

Si el uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas, es deseable que se rocíe con unas gotas de aceite o con otros productos de mantenimiento usuales en el mercado. No utilice productos abrasivos.

Con el uso, el aro del contorno se pone amarillento. Es normal. Para su limpieza utilice limpiadores de acero inoxidable.

Mantenimiento general

Si un grifo esta agarrotado, no hay que forzarlo. Llame inmediatamente al **Servicio Técnico Oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución.

Para la conservación del esmalte, las partes de vidrio, aluminio brillante o acero, utilizar una esponja con agua jabonosa, pero sólo cuando el aparato esté bien frio.No utilice detergente o esponjas abrasivas que puedan rayar el esmalte.No dejar líquidos ácidos (zumos de limón, vinagre, etc) mucho tiempo sobre el esmalte.En superficies de acero inoxidable le recomendamos el uso de limpiadores de acero inoxidable. Aplicar el producto con un paño mojado o directamente sobre la superficie a limpiar. Sacar brillo con un paño suave y seco o con una gamuza.

Instrucciones de instalación y reglaje

Dimensiones

Antes de realizar cualquier operación de instalación, revise las dimensiones de las encimeras así como las dimensiones de la abertura a realizar en el mueble encimera. Las dimensiones son comunes para los tres tipos de aparatos: gas, mixta y eléctrica (Fig. 12, 13).

La posibilidad de ubicación de la encimera en el mueble, según la norma para aparatos a gas EN 30-1 es Clase 3 y según la norma EN 60.335-2-6 para aparatos electrodomesticos se clasifica "X". Eso significa, que el aparato debe ser alejado de las paredes laterales (Fig. 12, 13).

Estas encimeras sólo deben instalarse sobre hornos con ventilación.

Conexionado a gas

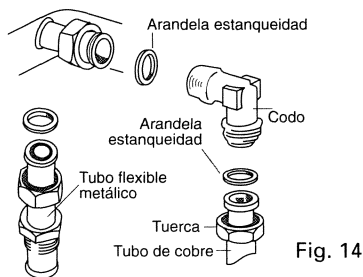


Fig. 14

Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas sean realizadas por **personal autorizado** de nuestro **Servicio Técnico** y respetando las normativas vigentes y prescripciones de las compañías de gas.

En España las Normas Básicas de Instalaciones de Gas en Edificios Habitados B.O.E. nº 281, 24-11-93.

Antes de conectar el aparato a la instalación hay que comprobar que está preparado para el tipo de gas que se le va a suministrar. Nuestras encimeras salen de fábrica preparadas para funcionar con el tipo de gas que indica la placa de características.

Es indispensable que el lugar en el que vaya a ser instalado el aparato disponga de la ventilación reglamentaria. Es necesario por ello que los gases de la combustión sean evacuados al exterior.

En caso de no cumplirse las disposiciones al respecto, las responsabilidades serán del instalador, quedando el fabricante exento de ella.

El extremo del colector de entrada de la encimera de gas está provisto de un codo roscado de 1/2".

Este codo permite, interponiendo una junta:

- La conexión rígida. Junto a la encimera se suministra un tubo de cobre, una tuerca y junta de estanqueidad (Fig. 14)

- La conexión con un tubo flexible metálico (Fig. 14). En este caso hay que evitar el contacto de este tubo con partes móviles de la unidad de encastramiento (por ejemplo un cajón) y el paso a través de espacios que pudieran ser susceptibles de obstruirse.

En cualquiera de las conexiones se debe evitar mover o girar el codo, de la posición que sale de fábrica.

En ambos casos hay que intercalar una llave de paso accesible entre el aparato y la red de gas.

Conexión eléctrica

Debe verificarse en la placa de características: el voltaje y la potencia total.

El aparato deberá estar conectado obligatoriamente a tierra.

La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado. Este debe cerciorarse de que la conexión ha sido efectuada de acuerdo con las prescripciones legales del país. Además, deben respetarse íntegramente las disposiciones de la empresa local de abastecimiento de electricidad.

Para cumplir con las disposiciones de seguridad habituales debe preverse, por parte del instalador, un interruptor de corte

Instrucciones de instalación y reglaje

omnipolar con una abertura de contacto de por lo menos 3mm. Esto no es necesario en caso de la conexión a través de un enchufe, si éste es accesible para el usuario.

Los aparatos provistos de enchufe sólo deben ser conectados con cajas de enchufe con toma de tierra debidamente instalada.

En caso de accidente ocasionado por falta de toma de tierra o porque esta sea defectuosa, declinamos cualquier tipo de responsabilidad.

Toda la instalación eléctrica de la placa se centraliza en la regleta general situada en la parte posterior del fondo de la encimera y protegida por su tapa correspondiente.

Para la conexión

Se coge un destornillador, y se quitan los 2 tornillos de la tapa protectora de la regleta de conexiones (Fig. 15). La encimera sale preparada para su conexión a 220 ... 230 Voltios y 2 fases.

En el caso de la encimera de 4 placas eléctricas (Fig. 16), si es necesario hacer otro tipo de conexión, utilice el puente de la regleta, según indica se indica en el cuadro de conexionado (Fig. 17).

Cuando realice la instalación, conecte el cable de tierra en primer lugar, y desconecte el último al desmontarla. Respete la sección y el tipo de cable en caso de ser sustituido.

Para la conexión debe utilizarse como cable de conexión a la red un cable tipo HO5RR-F o bien un cable equivalente.

MODELO	SECCIÓN DE CABLE	FUSIBLE (Amp)
GAS	3 x 0,75 mm ²	2
MIXTA	3 x 1,5 mm ²	10
ELECTRICA	3 x 2,5 mm ²	25

Instalación de la encimera en el mueble

Efectuar un corte de las dimensiones necesarias en la mesa de trabajo (Fig. 13).

Protección de los cortes

Las fibras de madera utilizadas para la confección de los muebles encimera, al entrar en contacto con la humedad se hinchan con relativa rapidez. Por ello barnizar con una cola especial las superficies de corte, para protegerlas del vapor o del agua condensada que podría depositarse debajo de la mesa de trabajo del mueble de cocina.

Puesta a punto en el mueble

Colocar las 6 grapas "A" en la superficie de corte, como indica la Fig. 18, el canto inferior de la grapa tiene que estar al mismo nivel que el borde superior del mueble.

Nota: En el caso de encimeras de granito o marmol: utilizar tacos o casquillos para los tornillos de sujección, o bien pegar la grapas. Emplear para ello pegamento apropiado para pegar metales sobre piedra. Si fuera preciso su desmontaje, solamente sería necesario empujar el aparato hacia arriba.

Colocar la junta autoadhesiva "B", que se suministra con el aparato, en el borde inferior de la encimera (Fig. 18). Esta junta garantiza la impermeabilización de toda la superficie de trabajo y evita cualquier filtración.

Introducir la encimera en el corte. Presionar simultáneamente sobre los extremos, de forma que se encajen las ranuras en el resorte. Comprobar que la encimera se apoye en todo su perímetro.

Recomendaciones para el empotrado

Los paneles que están sobre la superficie de trabajo, en la proximidad inmediata de la encimera de cocción, deberán ser de un material no inflamable. Tanto los revestimientos estratificados como la cola que los fija, deberán ser resistentes al calor para evitar deterioros. Además respete las distancias a la pared trasera y paredes laterales que se muestran en la Fig. 13. Para garantizar buena circulación de aire debajo del aparato hay que dejar por lo menos 10 cm. de espacio entre cualquier

Instrucciones de instalación y reglaje

cajoncito, pared intermedia u horno que pueda ser colocado debajo.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación. Por lo tanto, es indispensable que el lugar en el que vaya a ser instalado el aparato disponga de la ventilación reglamentaria. Es necesario por ello que los gases de la combustión sean evacuados al exterior. El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, abrir una ventana o utilizar ventilación mecánica. Si dispone de ventilación mecánica (por ejemplo campana extractora) tenga en cuenta que ésta ha de estar situada a una mínima distancia de 650mm de la encimera.

Operaciones a efectuar para el cambio del tipo de gas

Es necesario que todas las operaciones relativas a la adaptación a otro tipo de gas sean realizadas por **personal autorizado** de nuestro **Servicio Técnico** y respetando las normativas vigentes y prescripciones de las compañías de gas.

Importante: Antes de cualquier actuación, cortar la alimentación de gas y eléctrica del aparato.

La encimera está preparada para funcionar con el tipo de gas indicado en la placa de características.

En la medida que lo permita la reglamentación vigente de su país (ver placa de características), esta encimera puede ser adaptada para que funcione con otros gases. Para ello deberán realizarse las siguientes operaciones:

a) Cambio de inyectores de los quemadores de la encimera

- 1.- Retirar las parrillas, tapas y cuerpo de quemador
- 2.- Desenroscar y extraer los inyectores colocados en el fondo de cada quemador con una llave de tubo de 7 mm. (Fig.19).
- 3.- Montar los inyectores correspondientes al gas al que se desea transformar según la tabla de características (ver tabla 1) y

apretar a fondo para garantizar la estanquidad.

Realizadas todas la operaciones anteriores montar quemadores y parrillas.

b) Reglaje del consumo reducido de los grifos de los quemadores de la encimera

- 1.- Colocar los grifos en la posición de mínimo.
- 2.- Desmontar los mandos de los grifos.
- 3.- Por el orificio dejado al retirar los mandos y juntas se accede al grifo, donde está situado el tornillo de regulación "by-pass" (Fig. 20, 21). Para propano y butano, el tornillo ha de estar apretado a fondo. Para gas natural y ciudad, actuar sobre el tornillo (girar a la izquierda) hasta la correcta salida de gas del quemador, de tal forma que al pasar el quemador de la posición máxima a la mínima, no se apague ni se cree retroceso de llama.

ENCIMERAS CON SEGURIDAD

En el caso que la encimera disponga de válvulas de seguridad, para proceder al reglaje del consumo reducido ha de:

1. Retirar las parrillas, tapas, cuerpo de quemador y mandos.
2. Retirar la grasera y para poder acceder al "by-pass" ha de retirarse el sistema de encendido.
3. Para butano y propano el tornillo ha de estar apretado a fondo. Para gas natural y ciudad, actuar sobre el tornillo hasta la correcta salida de gas del quemador, de tal forma que al pasar el quemador de máximo a mínimo, no se apague ni se cree retroceso de llama (Fig. 22)
4. Volver a montar todas las piezas.

Nota: Jamás desmontar el eje del grifo: en caso de avería, cambiar el grifo completo.

Una vez efectuadas estas operaciones, volver a montar las piezas.

c) Colocar etiqueta en la que se indica el gas al que ha sido transformado el aparato, en lugar cercano a la placa de características

En estos quemadores no hay que realizar el reglaje del aire primario.

Instrucciones de instalación y reglaje

TABLA 1							
CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES							
El aparato debe utilizarse con los gases que se indican en la placa de características				TIPO DE GAS	G-30 BUTANO	G-31 PROPANO	G-20 NATURAL
Presión de utilización				mbar	28	37	18
Quemador rápido	Marcado del inyector				85	85	116
	Consumo (Hs)	Nominal Reducido	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	
	Caudal 15°C 1.013 mbar			m³/h g/h	- 218	- 214	0,285 -
Quemador semi-rápido	Marcado del inyector				65	65	97
	Consumo (Hs)	Nominal Reducido	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	
	Caudal 15°C 1.013 mbar			m³/h g/h	- 127	- 124	0,166
Quemador auxiliar	Marcado del inyector				50	50	72
	Consumo (Hs)	Nominal Reducido	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	
	Caudal 15°C 1.013 mbar			m³/h g/h	- 72	- 71	0,095 --

¿Qué pasa si algo no funciona?

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede remediar. La tabla siguiente contiene algunos consejos.

Nota importante:

Sólo el personal autorizado de nuestro servicio Técnico puede efectuar trabajos en el sistema funcional gas y eléctrico.

¿Qué pasa...	Causa probable	Remedio
... si el funcionamiento eléctrico general esta averiado?	Fusible defectuoso	Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si está averiado.
... si el encendido electrico no funciona?	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores.	El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado.
... si la llama de los quemadores no es uniforme?	Las diferentes parte del quemador han sido colocadas incorrectamente.	Situe correctamente las diferentes piezas.
... si el flujo de gas no parece normal, o no sale gas?	-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. -Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.	-Abrir las posibles llaves intermedias. -Cambie la bombona por una llena.
... si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	-Algún grifo está abierto. -Posible fuga en el acoplamiento a la bombona.	-Proceda a comprobarlo. -Cerciorese que el acoplamiento esta correcto.
... si no funcionan las seguridades de los diferentes quemadores?	Estan sucias las ranuas de salida de gas de los quemadores.	Proceda a limpiar las ranuras de salida de gas de los quemadores.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sírvanse indicar:

E-Nr

FD

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables a este aparato son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Si se desea, el vendedor al que se le haya comprado el aparato estará en todo momento dispuesto a facilitarle detalles al

respecto. En cualquier caso, para hacer uso de la garantía habrá que presentar el comprobante de compra.

Reservado el derecho de modificaciones.

Índice

	<u>Página</u>
Coisas em que você deve reparar	83
Gestão da embalagem e desfazer-se de aparelhos inutilizados	83
Antes da ligação do seu aparelho novo	83
Instruções de segurança	83
Em que pode você contribuir para preservar o seu aparelho	84
 INSTRUÇÕES PARA O UTENTE	
Assim se apresenta o seu novo fogão	85
Descrição do aparelho	85
Cocção no fogão	87
Queimadores de gás	87
Como escolher e colocar os recipientes	87
Placas Eléctricas	88
Conservação do seu fogão	89
Limpeza e manutenção	89
 INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	
Instruções de instalação e regulação	90
Dimensões	90
Ligação a gás	90
Ligação eléctrica	90
Instalação do fogão num móvel	91
Operações a efectuar para a mudança de tipo de gás	92
Que ocorre se algo não funciona?	94
Condições de garantia	94

COISAS EM QUE VOCE DEVE REPARAR

Gestão da embalagem e desfazer-se de aparelhos inúteis

- Procure gerir apropriadamente a embalagem de modo a não contaminar o Meio Ambiente: durante o seu transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem que os proteja eficazmente. Com respeito a ela, limitamos-nos ao absolutamente imprescindível. O material de embalagem empregado não é susceptível de contaminar o meio ambiente e é perfeitamente reciclável. Mediante o tratamento posterior e a reutilização, podem economizar-se matérias primas e simultaneamente diminuir-se a produção de lixos.
- Antes de que você se desfaça do seu aparelho fora de uso, procure inutilizá-lo. Entregue-o seguidamente num centro de recolha de materiais recicláveis. A Direcção deste Centro mais próximo pode ser-lhe indicada pela administração municipal.

Antes de la ligação de seu novo aparelho

- Antes de começar a utilizar o seu novo aparelho, leia detidamente as instruções para o seu uso. As mesmas contêm informações importantes para a sua segurança, assim como sobre a maneira de o empregar e cuidar.
- As seguintes instruções só são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho. Se o símbolo não aparecer no aparelho, é preciso recorrer às instruções técnicas que reunirão as indicações necessárias para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- Antes de ligar um aparelho à instalação deve comprovar-se se está preparado para o tipo de gás que se lhe vai fornecer.
- E indispensável que o lugar em que vai ser instalado o aparelho disponha da ventilação regulamentar.
- Não convém instalar o aparelho em lugares onde se produzam fortes correntes de ar, pois podem apagar-se os queimadores.
- Este aparelho sai da fábrica ajustado ao gás que se indica na placa de características. Para maior segurança e cumprimento das normativas em vigor, confie a instalação e a transformação de gás a um técnico autorizado oficialmente.
- Não manipule o interior do seu aparelho. No caso de ser necessário, chame o nosso Serviço de Assistência técnica.
- Estos aparelhos alcançam altas temperaturas. Actue com precaução.
- Guarde bem as instruções de utilização e montagem para poder entregá-las com o aparelho se o mesmo mudar de dono.
- Não ponha em funcionamento um aparelho danificado.

Instruções de segurança

- As ligações à rede eléctrica e de gás devem ser efectuadas por pessoal autorizado.
- O aparelho deve, obrigatoriamente, ser ligado a terra. Em caso de acidente provocado por falta de tomada de terra ou porque esta seja defeituosa, declinamos todo o tipo de responsabilidades.
- As superfícies dos aparelhos de aquecimento e cocção aquecem durante o seu funcionamento. Mantenha as crianças sempre afastadas.
- Os cabos eléctricos não devem estar em contacto com zonas de calor. O cabo de alimentação deve ser fixo no móvel para evitar tocar em partes quentes do forno.
- Utilize o aparelho apenas para a preparação de comidas, nunca como aquecimento.
- Gorduras ou óleo aquecidos excessivamente inflamam-se com facilidade. Por tanto, preparar comidas com gorduras ou azeites, apenas sob control.

COISAS EM QUE VOCE DEVE REPARAR

- Em caso de avarias, cortar a alimentação o de gás e electricidade do aparelho. Para a sua reparação, telefone ao nosso serviço de assistência técnica.
- As panelas de pressão devem ser constantemente vigiadas até que alcancem a pressão correcta. Regule a cozedura na máxima posição e depois, (seguindo as indicações do fabricante da panela) regule a uma posição mais baixa.
- Não coloque recipientes deformados de tal modod que se mostrem instáveis sobre os queimadores e placas, para evitar que entornem acidentalmente.

Em que pode você contribuir para preservar o seu aparelho

- Seguir exactamente as instruções que se apresentam neste livro.

ASSIM SE APRESENTA O SEU NOVO FOGÃO

Descrição aparelho

Estas instruções são válidas para vários tipos de aparelhos. Examine o seu modelo

e veja quais as características que dizem respeito ao que acaba de adquirir.

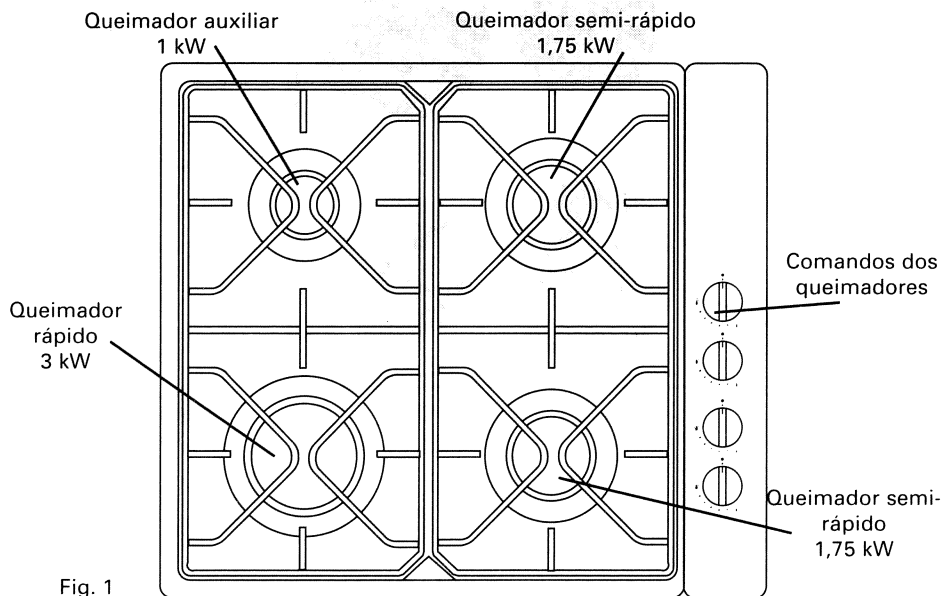


Fig. 1

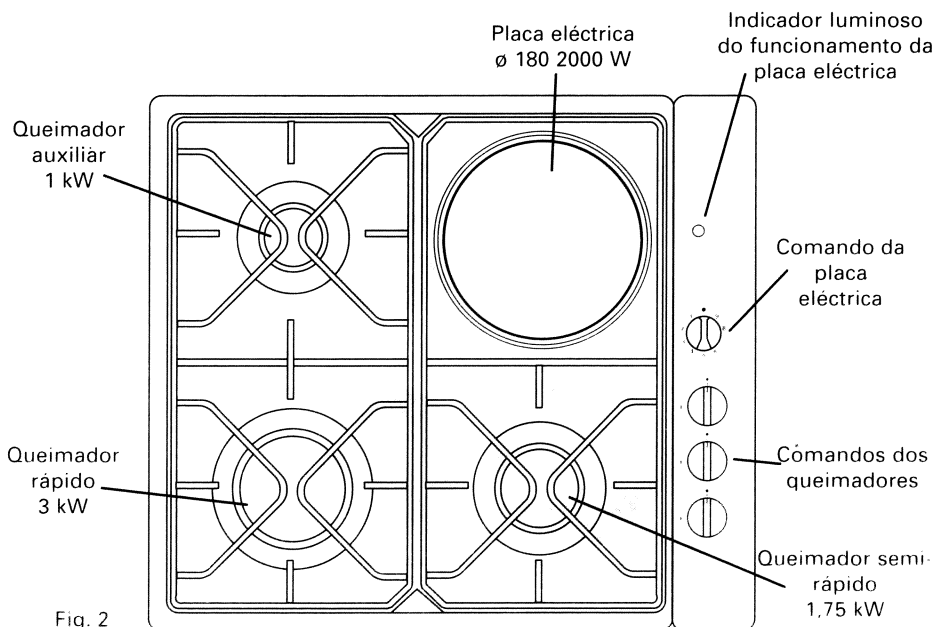
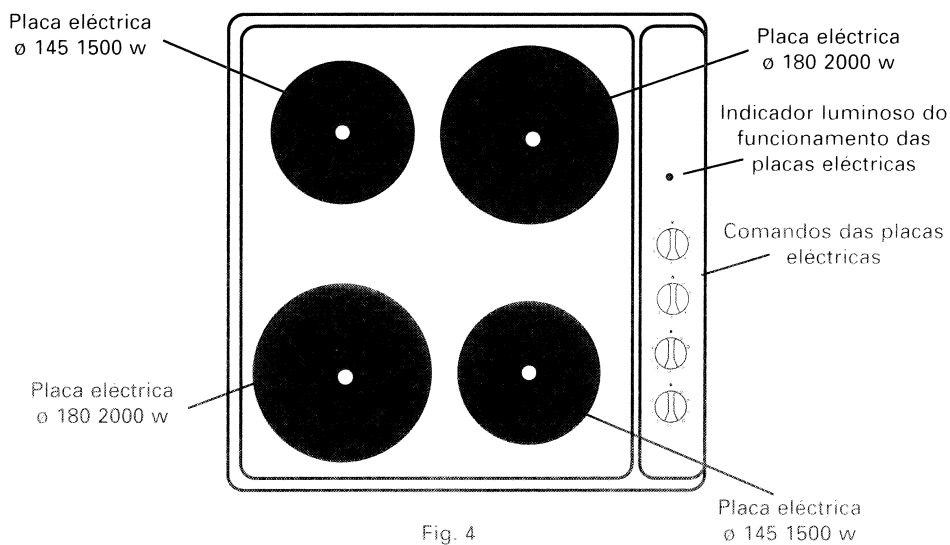
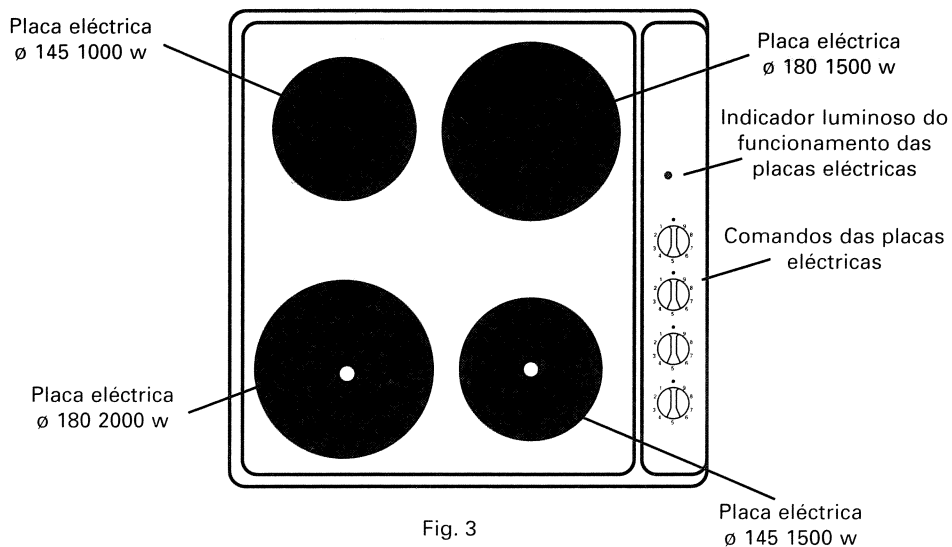


Fig. 2

ASSIM SE APRESENTA O SEU NOVO FOGÃO



COCÇÃO NO FOGÃO

Queimadores de gás

Cada botão situado no painel de comandos, tem assinalado o queimador que controla.

Queimadores de gás com acendimento

Para acender um queimador, carregar no comando do queimador escolhido e rodá-lo para a esquerda, até à posição de aceso.

Manter uns 5 segundos adicionais, o comando na posição de aceso. O acendimento é confirmado por meio de um som "Clik". Se não se produzir o acendimento, repetir a operação.

Se as velas estiverem sujas, o acendimento será defeituoso. Recomenda-se, portanto, a máxima limpeza. Proceder a esta com uma pequena escova, tendo em conta que a vela não deve sofrer impactos violentos. Entre a posição de chama grande e a de chama pequena, estão situadas todas as intermédias. Para apagar, rodar o comando para a direita até à posição 0. (Fig. 5)

Queimadores de gás com acendimento e segurança

Se o seu fogão consta de queimadores que dispõem de válvulas de segurança, que impedem a saída do gás no caso de apagamento acidental dos queimadores, para proceder ao seu acendimento, pressione o botão de acendimento e seguidamente pressione e rode para a esquerda o botão do queimador escolhido.

Manter, uns 5 segundos adicionais, o comando na posição de aceso. O acendimento é confirmado por meio de um som "Clik". Se ao soltar o botão se apagar o queimador, rode o botão até à posição 0 e comece de novo as

operações, mas desta vez mantenha mais tempo o botão carregado uma vez aceso o queimador, na posição de chama grande.

Uma vez aceso, regule a chama como desejar.

Se as velas estiverem sujas, o acendimento será defeituoso. Recomenda-se, portanto, a máxima limpeza. Proceder a esta com uma pequena escova, tendo em conta que a vela não deve sofrer impactos violentos.

Para apagar, rodar o comando para a direita até à posição 0. (Fig. 5).

Consumo nominal

Queimador auxiliar	1 kW
Queimador semi-rápido	1,75 kW
Queimador rápido	3 kW

Os queimadores do seu fogão saem da fábrica perfeitamente regulados, pelo que, se se observa qualquer anomalia, chame o nosso Serviço Técnico.

O uso do seu aparelho a gás produz calor e humidade no lugar onde está instalado. Deve assegurar-se um bom arejamento da cozinha: manter abertos os orifícios de arejamento natural, ou instalar um dispositivo de arejamento mecânico (extractor de fumos).

O uso contínuo do seu aparelho pode requerer um arejamento adicional, por exemplo abrir uma janela (sem provocar correntes) ou aumentar a potência da ventilação mecânica, caso exista.

Como escolher os recipientes e colocá-los

Coloque os recipientes sempre no centro do queimador da zona de cocção.

Escolher o diâmetro do recipiente conforme o do queimador da zona de cocção.

Para obter o máximo rendimento procure que a chama não saia pelos laterais do recipiente, evitando um consumo excessivo de gás.

Queimador	Mínimo ø recipiente	Máximo ø recipiente
Auxiliar (1kW)	100 mm	120 mm
Semirápido (1,75kW)	120 mm	240 mm
Rápido (3kW)	220 mm	260 mm

Evite utilizar recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos aos comandos, que uma vez centrados no queimador, possam chegar a tocá-los ou aproximar-se tanto (Fig. 7), que suba a temperatura nessa zona e cause avarias.

COCÇÃO NO FOGÃO

Placas eléctricas

Dependendo do modelo de fogão, podemos encontrar-nos com placas eléctricas dirigidas por um control infinito ou placas dirigidas por um comutador de seis posições. Em ambos os casos, antes de usar as placas pela primeira vez, devem ser aquecidas, uma a uma, durante cinco minutos, sem qualquer recipiente sobre elas, e com o regulador na potencia máxima. Durante este período de tempo, é normal a aparição de fumo e cheiro, que com o uso, irão desaparecendo. Excepto neste primeiro aquecimento, nunca utilizar as placas sem recipiente.

Utilize um recipiente de fundo perfeitamente plano, grosso, e o mais apropriado, pelo seu tamanho, à placa correspondente (Fig 8), para conseguir tempos de mínimos de cozedura, assim como mínimos consumos.

Recomenda-se, no início da cozedura, colocar o comando na posição de máximo e, dependendo da quantidade e da qualidade dos alimentos, passar, posteriormente, para uma posição intermédia de manutenção,

Aproveitando a inércia térmica da placa, pode apagar-se esta um pouco antes de terminar a cozedura, para obter uma economia de energia, já que continuará a cozedura com o calor acumulado nela.

Evite derramamento de líquidos sobre a superfície da placa, assim como com recipientes molhados sobre ela.

Placas eléctricas con control infinito

Estas placas são dirigidas por um regulador de controle infinito de energia, mediante o qual você pode escolher a potência adequada ao alimento que confecciona.

Tendo em conta o tipo de cozedura, a quantidade de alimentos e servindo-se da tabela seguinte, rodar o comando para a

esquerda, (Fig.9) para a posição que corresponde ao prato que cozinha. A lâmpada de control de funcionamento iluminar-se-á. Para desligar a placa, rodar o comando até à posição 0.

A lâmpada de control apagar-se-á.

POSICÃO

DERRETER: Chocolate, Manteiga, Gelatina	1-2
COZEDURA DE: Arroz, Bechame,, Ragout	2-
" " Batatas, Massa, Verdura	4-5
REFOGAR Estofado, assados em rolo	4-5
COZER AO VAPOR Peixe	5
AQUECER; MANTER QUENTES PRATOS PREPARADOS	2-3-4-5-
ASSAR: Escalopes, bifes, omeletes	6-7-8
COZER E DOURAR	9

É necessária uma regulação mais alta no caso de:

- Grandes quantidades de líquidos
- Preparar grandes pratos
- Cozer em recipientes destapados

Placa eléctrica de seis posições

Esta placa é controlada por um comutador de seis posições, que dá potências escalonadas. (Fig. 10)

Posição 6: Calor máximo

Posição 1: Calor mínimo

Como orientação, indica-se que:

Posição 1 e 2: Aquecer

Posição 3 e 4: Aquecimento forte e cocção

Posição 5 e 6: Fritos

A CONSERVAÇÃO DO SEU FOGÃO

Limpeza e manutenção

A limpeza deve realizar-se quando o aparelho está frio.

Grelhas

Utilizar uma esponja, água e sabão, mas apenas quando a grelha está fria. Nunca utilizar produtos abrasivos ou objectos cortantes.

Queimadores de gás

Para manter limpos os queimadores devem limpar-se periodicamente submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica com o fim de que os orifícios e as ranhuras estejam perfeitamente desimpedidas para proporcionarem uma chama correcta. Secá-los cuidadosamente antes de os voltar a utilizar. Assegure-se de que as tampas estão bem colocadas sobre as bases dos queimadores (Fig. 11).

Placas eléctricas

Com o uso, o aro do contorno põe-se amarelado. É normal. Para a sua limpeza utilize produtos próprios para aço inoxidável.

Recomenda-se retirar todo o líquido entornado com um pano suave, ligeiramente humedecido e secá-lo, ligando a placa durante uns instantes. Nunca utilizar objectos cortantes tais como esfregões metálicos, facas, etc., para remover restos de alimentos endurecidos da superfície.

Evitar, na medida do possível, o contacto de sal com a superfície da placa.

Se o uso prolongado eliminou o revestimento das placas, é conveniente pulverizar com umas gotas de óleo ou com outros produtos de manutenção usuais no mercado.

Não utilize produtos abrasivos.

Manutenção geral

Se uma torneira estiver rígida, não deve forçar-se.

Chame imediatamente o **serviço técnico oficial**, para que a repare ou substitua.

Para a conservação do esmalte, as partes de vidro, alumínio brilhante ou aço, utilizar uma esponja com água ensaboada, mas apenas quando o aparelho estiver bem frio. Não use detergente ou esponjas abrasivas que podem riscar o esmalte. Não deixar líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) muito tempo sobre o esmalte. Em superfícies de aço inoxidável, recomendamos o uso de produtos próprios para limpar este material. Aplicar o produto com um pano molhado ou directamente sobre a superfície a limpar. Puxar o brilho com um pano suave e seco ou com uma camurça.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO

Dimensões

Antes de realizar qualquer operação de instalação, reveja as dimensões dos fogões, assim como as dimensões da abertura a realizar no móvel do fogão. As dimensões são comuns para os três tipos de aparelhos: Gás, Misto e Eléctrico (Fig. 12, 13).

A possibilidade de colocação de um fogão num móvel, conforme a Norma para aparelhos a gás EN 30-1 é Classe 3 e, conforme a Norma EN 60.335-2-6 para aparelhos electrodomésticos, classifica-se "X". Isso significa que o aparelho deve ser afastado das paredes laterais. Utilizar este aparelho sobre fornos com refrigeração própria (Fig. 12, 13).

Ligação a gás

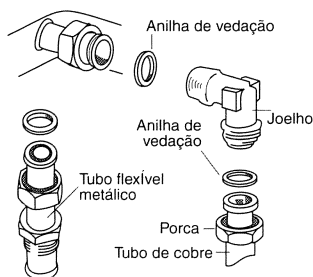


Fig. 14

É necessário que todas as operações relativas à instalação, regulação e adaptação a outro tipo de gás sejam realizadas por **peçoal autorizado** do nosso **Serviço Técnico** e respeitando as normativas em vigor e as prescrições das companhias de gás.

Antes de ligar o aparelho à instalação, há que verificar se está preparado para o tipo de gás que se lhe vai fornecer. Os nossos fogões saem da fábrica preparados para funcionar com o tipo de gás que se indica na placa de características.

Se isso for assim, deve prover-se de um modelo com segurança. Pergunte no seu fornecedor.

É indispensável que o lugar onde vai ser instalado o aparelho disponha da ventilação regulamentar. É necessário por isso que os restos da combustão sejam evacuados para o exterior.

O extremo do colector de entrada do fogão de gás está provido de um joelho roscado de 1/2".

Este joelho permite interpondo uma junta:

- A ligação rígida. Junto com o fogão fornece-se um tubo de cobre, uma porca e uma junta de vedação (Fig. 14).

- A ligação com um tubo metálico flexível (Fig. 14). Neste caso há que evitar o contacto deste tubo com partes móveis da unidade de encastramento (por exemplo uma gaveta móvel) e a passagem através de espaços que pudessem ser susceptíveis de se obstruir.

Em qualquer das ligações deve evitar-se mover ou rodar a curva (joelho), da posição em que sai da fábrica.

Em ambos os casos, há que intercalar uma torneira de passagem, acessível, entre o aparelho e a rede de gás.

Ligação eléctrica

Deve verificar-se na placa de características: a voltagem e a potência total.

O aparelho deve obrigatoriamente estar ligado a terra.

A ligação eléctrica deve ser realizada por um técnico qualificado. Este deve assegurar-se de que a ligação foi efectuada de acordo com as prescrições legais do país. Além disso, devem respeitar-se integralmente as disposições da empresa local de abastecimento de electricidade.

Para cumprir as disposições de segurança habituais, deve prever-se, por parte do instalador, um interruptor de corte omnipolar com uma abertura de contacto de pelo menos 3mm. Esta medida não é necessária no caso da ligação se fazer por meio de uma ficha, se esta estiver acessível para o utente. Os aparelhos providos de ficha só devem ser ligados com caixas de

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO

tomada com ligação a terra devidamente instalada.

No caso de acidente provocado pela falta de tomada de terra ou porque esta esteja defeituosa, declinamos qualquer tipo de responsabilidade.

Toda a instalação eléctrica da placa se centraliza na caixa geral situada na parte posterior do fundo do fogão e protegida pela tampa correspondente.

Para a ligação

Para tal, retirar a tampa protectora da régua de conexões, retirando os parafusos (Fig. 15). O fogão sai preparado para a ligação a 220...230Voltes e 2 fases.

No caso do fogão de quatro placas eléctricas (Fig. 16), se for necessário realizar outro tipo de ligação, utilize a ponte da régua conforme se indica no quadro de ligações (Fig. 17). Quando realizar a instalação, ligue o cabo de terra em primeiro lugar e desligue este em último lugar quando proceder à desmontagem. Respeite a secção e o tipo de cabo no caso de ser substituído. Para a ligação deve utilizar-se como cabo de ligação a rede, um tipo H05RR-F ou um outro equivalente.

MODELO	SECÇÃO DO CABO	FUSIBLE (Amp)
GÁS	3 x 0,75 mm2	2
MISTA	3 x 1,5 mm2	10
ELÉCTRICA	3 x 2,5 mm2	25

Instalação do fogão no móvel

Fazer um corte das dimensões necessárias na mesa de trabalho (Fig.13).

Protecção dos cortes

As fibras de madeira utilizadas na confecção de móveis para fogões, ao entrar em contacto com a humidade, incham com relativa facilidade. Por isso, envernizar com uma cola especial as superfícies cortadas, para proteger do vapor ou da água condensada, que possa depositar-se

debaixo da mesa de trabalho do móvel do fogão.

Colocação no móvel

Colocar as 6 garras "A" na zona de corte, como se indica na Fig. 18 . O ângulo inferior da garra tem de ficar ao mesmo nível do bordo superior do móvel.

Nota: No caso de tampos de granito ou mármore : utilizar buchas ou casquilhos para os parafusos de segurança, ou então, colar as garras.

Empregar para isso cola apropriada para colar metais sobre pedras. Se for necessária a sua desmontagem, apenas será preciso empurrar o aparelho para cima.

Colocar junta auto-adesiva "B", que se fornece com o aparelho, no bordo inferior do tampo (Fig. 18) . Esta junta garante a impermeabilização de toda a superfície de trabalho e evita qualquer infiltração.

Introduzir o fogão no corte. Pressionar simultaneamente sobre os extremos, de forma a que encaixem as ranhuras na mola.

Comprovar que o fogão está apoiado em todo o seu perímetro.

Recomendações para embutir

Os painéis que estão na superfície de trabalho, na proximidade imediata do fogão, devem ser de material não inflamável. Tanto os revestimentos estratificados como a cola que os fixa, deverão ser resistentes ao calor para evitar a deterioração. Além disso, respeite as distâncias à parede traseira e paraedres laterais como se mostra na Fig. 13. Para garantir uma boa circulação de ar debaixo do aparelho, deve deixar-se, pelo menos, um espaço de 10 cm entre qualquer pequena gaveta, parede intermédia ou forno, que se possa colocar por debaixo.

Este aparelho não está ligado a um aparelho de evacuação. Portanto, é indispensável que o lugar em que vá a ser instalado disponha de ventilação regulamentar. É necessário, por isso, que os gases da combustão sejam evacuados para o exterior.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO

O uso continuado do seu aparelho pode requerer uma ventilação mecânica (por exemplo, chupão extractor) . Tenha em consideração que este deve estar situado a uma distância mínima de 650 mm do fogão.

Operações a levar a cabo para a mudança do tipo de gás

É necessário que todas as operações relativas à adaptação a outro tipo de gás sejam realizadas por **pessoal autorizado** do nosso **Serviço Técnico** e respeitando as normativas em vigor e as prescrições das companhias de gás.

Importante: Antes de qualquer actuação, cortar a alimentação eléctrica e de gás do aparelho.

O fogão está preparado para funcionar com o tipo de gás indicado na placa de características.

Na medida em que o permita a legislação em vigor no seu país (ver placa de características), este fogão pode ser adaptado para funcionar com outros gases. Para isso deverão realizar-se as seguintes operações:

a) Mudança dos injectores e dos queimadores do fogão.

1- Retirar as grelhas, tampas e corpo do queimador.

2- Desenroscar e extrair os injectores colocados no fundo de cada queimador com uma chave de tubos, de 7 m.m. (Fig. 19).

3- Montar os injectores correspondentes ao gás a que se deseja transformar, conforme a tabela de características (ver tabela 1) e apertar a fundo para garantir a vedação.

Realizadas todas as operações anteriores, montar os queimadores e as grelhas.

b) Regulação do consumo reduzido das torneiras dos queimadores do fogão

1- Colocar as torneiras na posição de mínimo.

2- Desmontar os botões das torneiras.

3- Pelo orifício deixado ao retirar os botões acede-se à parte dianteira da torneira, onde está situado o parafuso de regulação "By-Pass"(Fig. 20, 21).). Para propano e butano, o parafuso deve estar apertado a fundo. Para gás natural mover o parafuso (rodar à esquerda) até à correcta saída do gás do queimador, de tal forma que ao passar da posição de máximo à de mínimo não se apague nem se crie retrocesso da chama.

Fogão com segurança

No caso do fogão dispor de válvulas de segurança, deverá realizar as seguintes operações para efectuar a regulação do consumo reduzido:

1. Desmontar as grelhas, tampas, o corpo do queimador e os comandos.

2. Retirar a bandeja; para proceder ao "by-pass" deve ser retirado o sistema de acedimento.

3. Para propano e butano, o parafuso deve estar apertado a fundo. Para gás natural mover o parafuso (rodar à esquerda) até à correcta saída do gás do queimador, de tal forma que ao passar da posição de máximo à de mínimo não se apague nem se crie retrocesso da chama.

4. Tornar a montar todas as peças.

Nota: Nunca desmonte o eixo da torneira: em caso de avaria, mude a torneira completa.

Uma vez efectuadas estas operações, voltar a montar as peças.

c) Colocar a etiqueta que indica o gás para que foi transformado o aparelho, num lugar aproximado à placa de características.

Nestes queimadores não é preciso proceder à regulação do ar primário.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO

TABELA 1 CARACTERISTICAS DOS QUEIMADORES							
O aparelho deve utilizar-se com os gases que se indicam na placa de características				TIPO DE GÁS	G-30 BUTANO	G-31 PROPANO	G-20 NATURAL
Pressão				mbar	30	37	20
Queimador rápido	Marcação do injector				85	85	116
	Consumo (Hs)	Nominal Reduzido	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	
	Caudal 15°C 1.013 mbar			m³/h g/h	- 218	- 214	0,285 -
Queimador semi-rápido	Marcação do injector				65	65	97
	Consumo (Hs)	Nominal Reduzido	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	
	Caudal 15°C 1.013 mbar			m³/h g/h	- 127	- 124	0,166
Queimador auxiliar	Marcação do injector				50	50	72
	Consumo (Hs)	Nominal Reduzido	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	
	Caudal 15°C 1.013 mbar			m³/h g/h	- 72	- 71	0,095 --

QUE SE PASSA SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONA?

Nem sempre é preciso chamar o Serviço de Assistência Técnica. Em muitos casos, você mesmo pode remediar. A tablea seguinte contém alguns conselhos.

Nota importante:

Só o pessoal autorizado do nosso Serviço Técnico pode efectuar trabalhos no sistema funcional de gás et eléctrico.

Que se passa ...?	Causa provável	Remédio
... se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	Fusível defeituoso	Controlar o fusível na caixa de fusíveis e mudá-lo se estiver avariado.
... se o acendimento eléctrico não funciona?	Podem existir resíduos de alimentos ou de limpeza entre a vela e os queimadores.	O espaço entre a vela e o queimador deve ser cuidadosamente limpo.
... se a chama dos queimadores muda repentinamente?	As diversas partes do queima-dor foram colocadas incorrectamente.	Coloque correctamente as diferentes partes.
... se o fluxo de gás não parece normal ou se não sai gás?	-Está fechada a passagem de gás devido a torneiras intermédias. -Se o gás provém de uma botija, esta pode estar vazia.	-Abrir as possíveis torneiras intermédias. -Mude a botija por uma cheia.
... se há cheiro a gás no espaço da cozinha?	-Alguma torneira está aberta. -Possível fuga na ligação da botija.	-Comprove-o. -Assegure-se de que a ligação está bem feita.
... se não ligam as seguranças dos diferentes queimadores?	-No extremo dos termopares formou-se fuligem. -Estão sujos os orifícios de saída de gás dos queimadores.	-Elimine a fuligem. -Limpe os orifícios de saída do gás dos queimadores.

No caso de chamar os nossos Serviços Técnicos, digne-se indicar:

E-Nr

FD

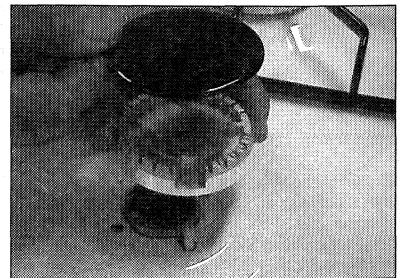
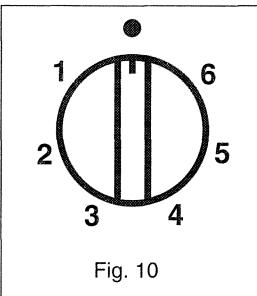
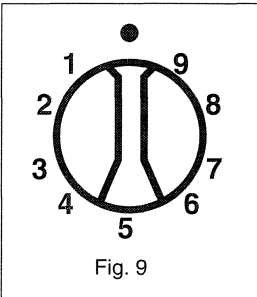
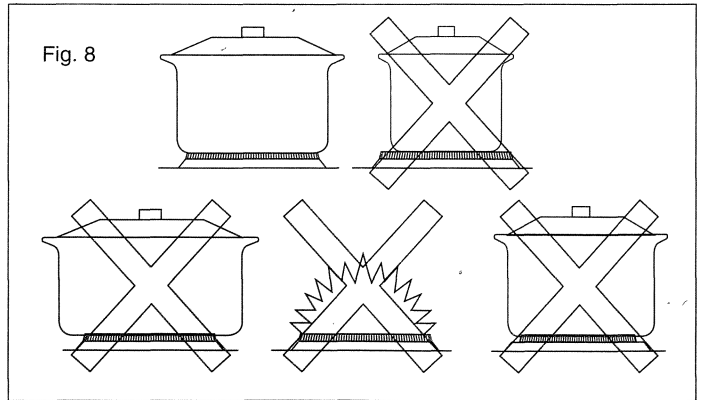
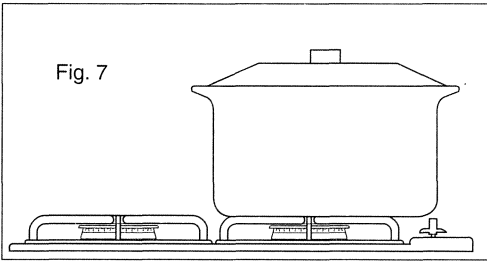
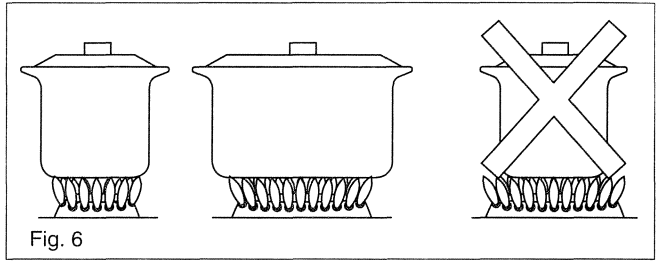
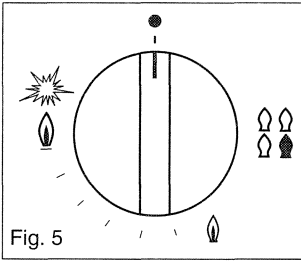
Estas indicações figuram na placa de características do seu aparelho.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

As condições de garantia aplicáveis a este aparelho são as estabelecidas pela representação da nossa empresa no país onde se haja efectuado a compra. Se desejar, o vendedor a quem se comprou o aparelho estar em todo o momento

disposto a facilitar-lhe esclarecimentos a esse respeito. Em todo o caso, para fazer uso da garantia dever apresentar um comprovativo da compra.

Reservado o direito de modificações.



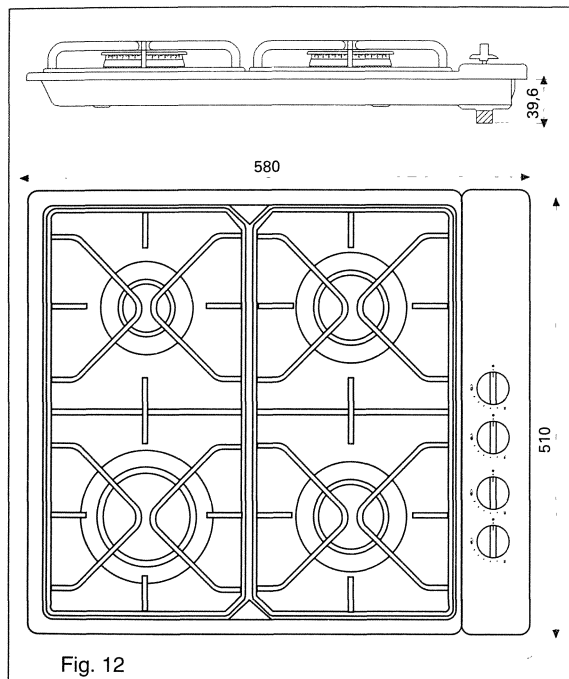


Fig. 12

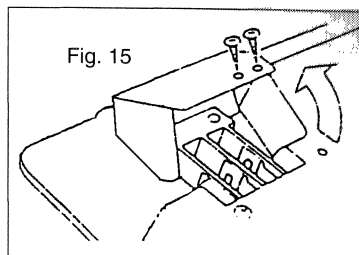


Fig. 15

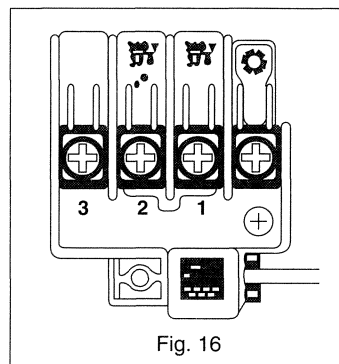


Fig. 16

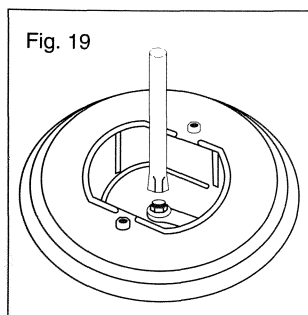


Fig. 19

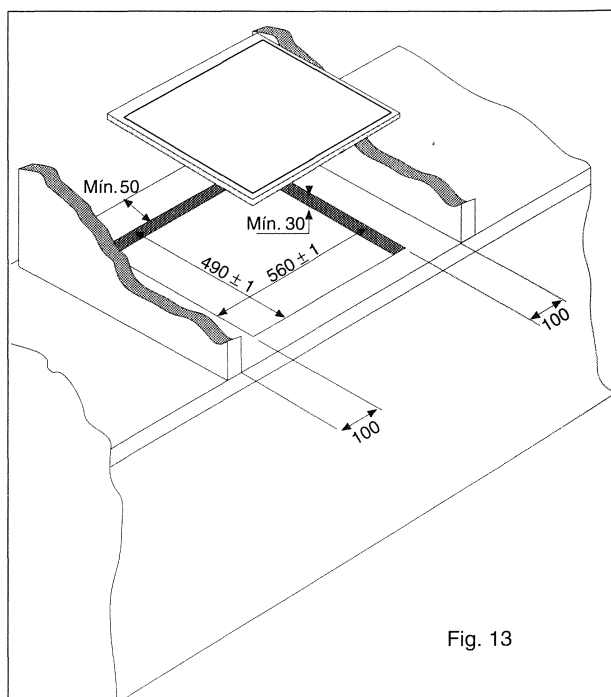


Fig. 13

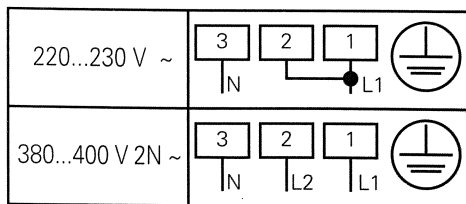


Fig. 17

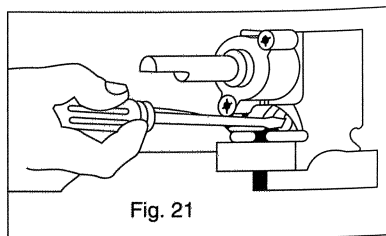


Fig. 21

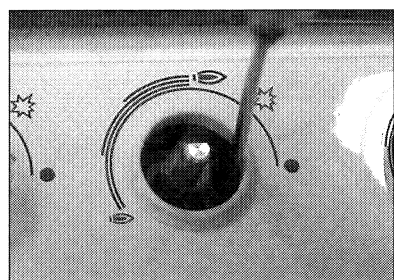
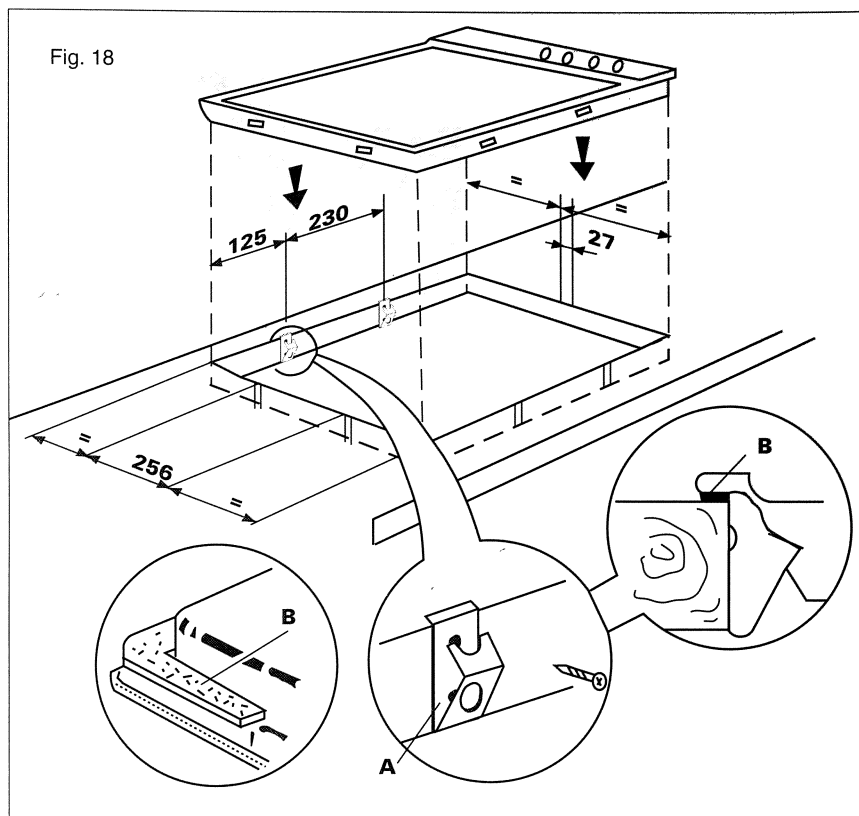


Fig. 20

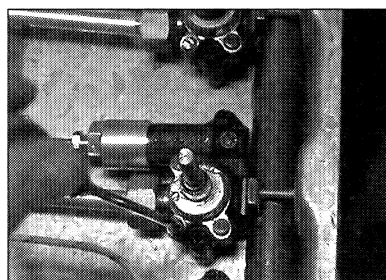
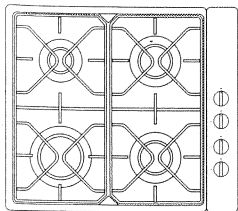
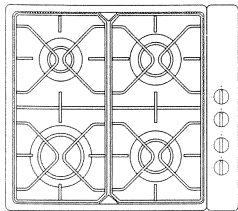


Fig. 22

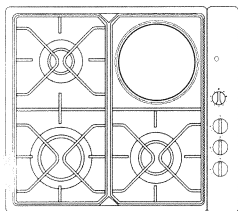


Mit Zündsicherung
With Safety valve
Avec sécurité
Con Protezione di Sicurezza
Met Beveiliging
Con Seguridad
Com Segurança

E-Nr		FD	
		M(g/h)	V(m3/h)
98	Type BSE 10110	G-30 544	G-20 0.712
99AT510		G-31 533	
220	0,6 230 50	W V Hz	EQn 7.5 kW(Hs)
		CE 0099	
		AT/DK/FI/SE	DE ES FR
Cat.		I _{2H}	I _{2E} II _{2H3+} II _{2E3+}
p (mbar)		20	20 18-28/37 20/25-28/37
		GB/GR/IE	IT/PT LU/BE
Cat.		I _{2H3+} II _{2H3+} I _{2E+}	
p (mbar)		20-28/37	20-30/37 20/25
ES	Natural G-20	FR	Natural G-20
PT	Natural G-20	GB	Natural G-20
DE	Erdgas G-20	IT	Naturale G-20
P	18-20 mbar		

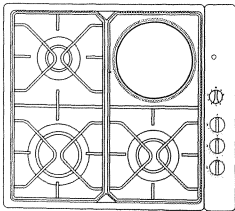


E-Nr		FD	
		M(g/h)	V(m3/h)
98	Type BSE 10010	G-30 544	G-20 0.712
99AT510		G-31 533	
P 220	0,6 230 50	W V Hz	EQn 7.5 kW(Hs)
		CE 0099	
		ES FR	GB/GR/IE IT/PT LU/BE
Cat.		II _{2H3+} II _{2E3+}	II _{2H3+} II _{2E+}
p (mbar)		18-28/37 20/25-28/37	20-28/37 20-28/37 20/25
ES	Natural G-20	FR	Natural G-20
PT	Natural G-20	GB	Natural G-20
DE	Erdgas G-20	IT	Naturale G-20
P	18-20 mbar		

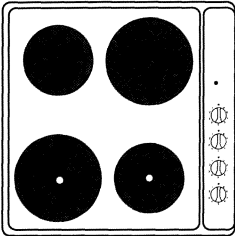


Mit Zündsicherung
With Safety valve
Avec sécurité
Con Protezione di Sicurezza
Met Beveiliging
Con Seguridad
Com Segurança

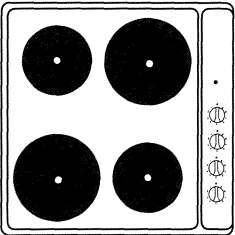
E-Nr		FD	
		M(g/h)	V(m3/h)
98	Type BSE 10111	G-30 417	G-20 0.546
99AT510		G-31 409	
220	2000 230 50	W V Hz	EQn 5.75 kW(Hs)
		CE 0099	
		AT/DK/FI/SE	DE ES FR
Cat.		I _{2H}	I _{2E} II _{2H3+} II _{2E3+}
p (mbar)		20	20 18-28/37 20/28-28/37
		GB/GR/IE	IT/PT LU/BE
Cat.		I _{2H3+} II _{2H3+} I _{2E+}	
p (mbar)		20-28/37	20-30/37 20/25
ES	Natural G-20	FR	Natural G-20
PT	Natural G-20	GB	Natural G-20
DE	Erdgas G-20	IT	Naturale G-20
P	18-20 mbar		



E-Nr		FD			
98	Type BSE 10011	M(g/h) G-30 417 G-31 409	V(m3/h) G-20 0.546		
99AT510					
P 2200 230 50	W V Hz	EQn 5.75 kW(Hs)	CE 0099		
Cat.	ES II _{2H3+} 18-28/37	FR II _{2E3+} 20/25-28/37	GB/GR/IE II _{2H3+} 20-28/37	IT/PT II _{2H3+} 20-30/37	LU/BE I _{2E+} 20/25
ES Natural G-20		FR Natural G-20			
PT Natural G-20		GB Natural G-20			
DE Erdgas G-20		IT Naturale G-20			
P 18-20 mbar					



E-Nr		FD	
Type		BSE-10006	
220 ... 230 V $\approx$ 50 HZ 6000W			
CE		00	



E-Nr		FD	
Type		BSE-10007	
220 ... 230 V $\approx$ 50 HZ 7000W			
CE		00	