



IT - Libretto istruzioni.....	2
GB - Instruction book.....	10
FR - Manuel d'instruction	18
PT - Manual de instruções	26
1	العربية - دليل التعليمات

Gentile Cliente,

La ringraziamo e ci congratuliamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, costruito con materiali di qualità, soddisferà nel modo migliore Le sue esigenze.

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia La invitiamo a leggere attentamente questo libretto prima di installare ed usare l'apparecchio.

Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

IL COSTRUTTORE

AVVERTENZE GENERALI



La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego non di tipo professionale da parte di privati all'interno di abitazioni.

ATTENZIONE:

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di funzionamento dell'apparecchio badando che non stiano nelle vicinanze e che non tocchino le superfici non ancora completamente raffreddate.

AVVERTENZE GENERALI

- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione").
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.



Dichiarazione di conformità:

si dichiara che i nostri prodotti soddisfano le vigenti direttive europee, ordini e regolamenti, nonché i requisiti indicati nelle norme di riferimento.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erronoe od irragionevole dell'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE



È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.

Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.

USO DEI BRUCIATORI

La simbologia serigrafata a lato delle manopole, indica la corrispondenza tra manopola e bruciatore.

Accensione automatica con valvolatura

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig. 1) e premere la manopola.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi.

Uso dei bruciatori

Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).

Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.

Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.

In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1).

Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semirapido	1750	16 - 18 cm
Rapido	3000	20 - 22 cm
Tripla Corona	3800	22 - 24 cm

Avvertenze

- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1) e premere.
- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.

- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

PULIZIA

Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

Parti smaltate

Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero. Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

Parti in acciaio inox

L'acciaio inox può rimanere macchiato se lasciato a contatto per lungo tempo con acqua calcarea o detersivi aggressivi.

Si consiglia di lavare con acqua saponata e asciugare con panno morbido.

La lucentezza viene mantenuta mediante l'uso periodico di prodotti chimici idonei, reperibili in commercio.

Bruciatori e griglie

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento. Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.

Rubinetti a gas

L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.

In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



AVVERTENZA IMPORTANTE:

LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DEVONO ESSERE ESEGUITE, NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI, ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO. LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE ANIMALI O COSE DERIVANTI DALL'INNOSSERVANZA DI TALI DISPOSIZIONI.

INSTALLAZIONE

Montaggio del piano

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee.

L'apparecchio è di tipo " Y ", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canevasci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig.3 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.

MODELLO	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

(*) Dimensione necessaria per l'installazione con coperchio.

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore lasciando uno spazio di depressione di almeno 10 mm. (fig. 4).

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche in vigore. Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm² e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm².

Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione.

Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano. A seconda del tipo di fondo, viene fornito il tipo di gancio di fissaggio adatto (gancio A o gancio B). Per l'installazione procedere come segue:

- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione S (fig. 5).
- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti V dei ganci di fissaggio G (fig. 6 / 6A).

Locale di installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.

Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m³.

L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.

La ventilazione può provenire anche da un locale attiguo.

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Collegamento gas

Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio. Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.

L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma in vigore o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma in vigore.

Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi: uno cilindrico A, uno conico B (fig. 7). Scegliere il raccordo appropriato in base al paese d'installazione.

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge.

La messa a terra è obbligatoria.

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

Sostituzione ugelli

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.

La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche" riportata di seguito.

Procedere quindi come segue:

- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave dritta L svitare l'ugello U (fig. 8) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energeticamente l'ugello.

Regolazione bruciatori

La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue:

- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite a taglio nel foro F del rubinetto (fig. 9/9A/9B) e ruotare la vite by-pass fino ad una corretta regolazione del minimo.

Per bruciatori funzionanti a gas G30 la vite by-pass deve essere avvitata completamente.

MANUTENZIONE

Sostituzione cavo alimentazione

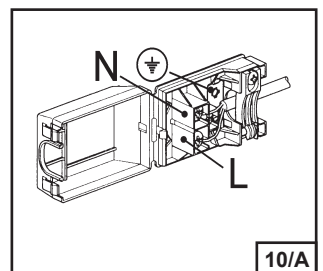
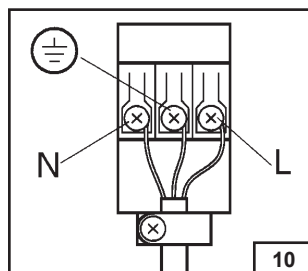
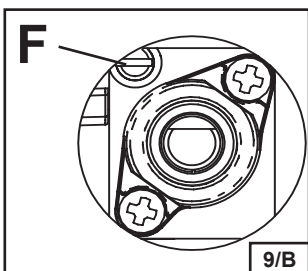
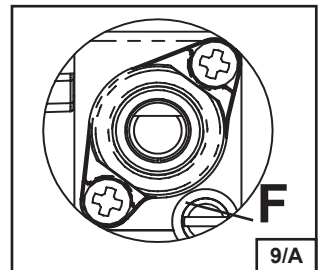
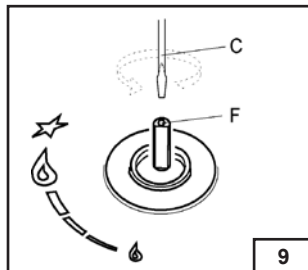
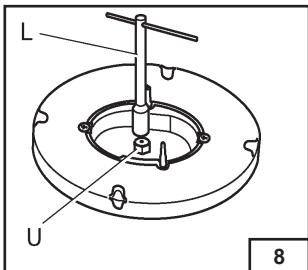
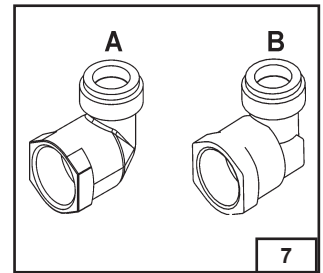
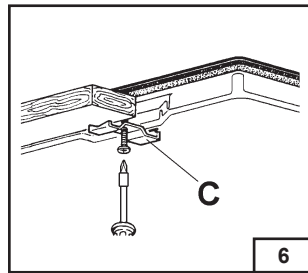
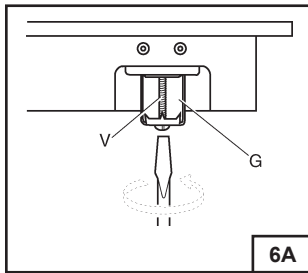
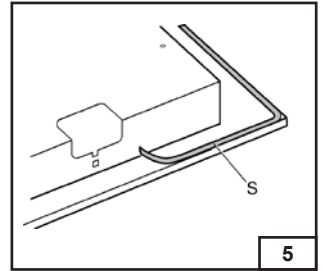
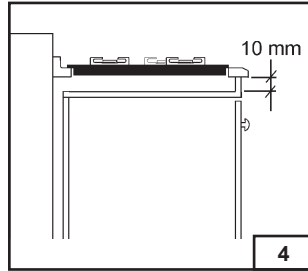
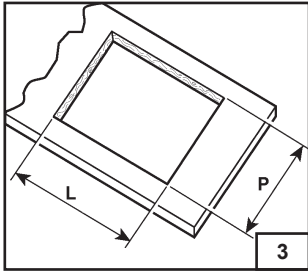
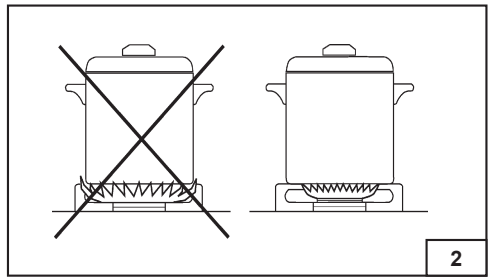
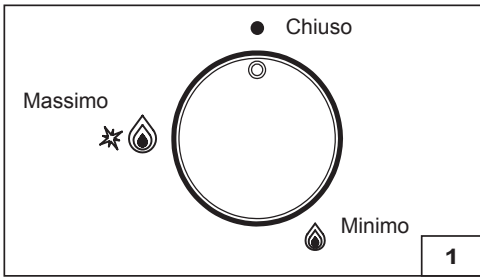
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione 3 x 0,75 mm².

Il collegamento alla morsetteria va eseguito come illustrato in fig. 10 e 10/A:

cavetto L marrone (fase)

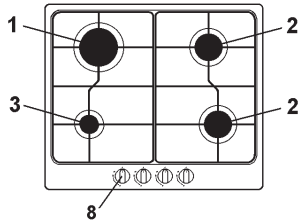
cavetto N blu (neutro)

cavetto verde-giallo  (terra)



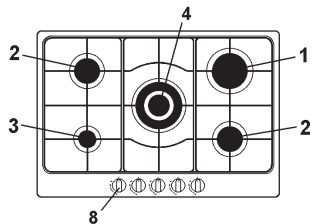
MODELLI

600 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 56.9 \%$)

750 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$)

- 1 Bruciatore rapido di 3000 W
- 2 Bruciatore semirapido di 1750 W
- 3 Bruciatore ausiliario di 1000 W
- 4 Bruciatore tripla corona di 3800 W
- 8 Manopola comando bruciatore

TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	DIAMETRO BY PASS RUBINETTO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		EE _{gas} burner (%) *
N°	DENOMINAZIONE			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	RAPIDO	G30	28-30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G31	37	214	-	85	42	3000	950	
		G20	20	-	290	115	Reg.	3000	950	
2	SEMIRAPIDO	G30	28-30	126	-	65	31	1750	600	57
		G31	37	125	-	65	31	1750	600	
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUSILIARIO	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450	/
		G31	37	71	-	50	27	1000	450	
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLA CORONA	G30	28-30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G31	37	272	-	98	60	3800	2100	
		G20	20	-	367	135	Reg.	3800	2100	

Titolo breve o riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità con i requisiti di cui sopra.

La performance di ogni singolo bruciatore viene calcolata secondo la norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

Il rendimento totale del piano di cottura è calcolato in base al regolamento UE 66/2014 Par. 2.2.

L'efficienza viene calcolata solo per i bruciatori con una capacità nominale superiore 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

Informazioni rilevanti per il cliente per minimizzare il consumo di energia durante l'uso.

Consigli per risparmiare:

utilizzare pentole comuni con base piana, utilizzare pentole con il formato corretto, utilizzare pentole con il coperchio, ridurre al minimo la quantità di grasso liquido o, quando si avvia un liquido bollente ridurre l'impostazione.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).



La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

Dear Customer,

We thank you and congratulate you for your preference with the purchase of our product. We are confident that this new device, built with quality materials, will meet in the best way His requirements. The use of this new equipment is easy, but we invite you to carefully read this booklet before installing and using the appliance.
The booklet provides the correct information on installing, using and munutenzione well as giving useful advice.

THE MANUFACTURER

GB

GENERAL NOTICE



We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.

If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.

This is a Class 3 appliance.

WARNING:

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.

GENERAL NOTICE

- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the “installation” paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the “installation” paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

The product label, with the serial number, is stucked under the hob.



Declaration of conformity:

It declares that our products comply with current European directives, orders and regulations, and the requirements stated in the reference standards.

The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

INSTRUCTIONS FOR THE USER



It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob. Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

BURNERS	POWER W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3800	22 - 24 cm

Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.

- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid. Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.

It is advisable to clean the appliance when it is cold.

Enamelled parts

The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

Stainless steel parts

Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.

The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

Gas taps

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



IMPORTANT NOTICE:

THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

INSTALLATION

Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc. Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

MODEL	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 490(*)

(*) Necessary size for the installation with cover.

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm².

Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

Depending on the type of mounting surface, the suitable type of mounting hook is supplied (hook A or hook B).

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6 / 6A).

Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.

Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Gas connection

Make sure that the unit is arranged for the type of gas available, see the label under the appliance. Operate according to the instructions in paragraph "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases.

The device must be connected to the gas system using rigid metal pipes comply with the relevant regulations or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the relevant regulations.

Some models come equipped with two connections:

In a cylindrical, a conical B (Fig. 7). Choose the appropriate fitting according to the installation country.

The connection must not provoke stress the gas ramp.

When installation is complete, check the connection seal with a soapy solution.

Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law.

Grounding is compulsory.

This device must be at a suitable opening distance from the contacts in order to allow the entire disconnection in case of overvoltage category III, in accordance with installation rules.

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics" as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up
- turn the tap up to the minimum position (small flame)
- remove the knob from the tap rod
- introduce a flat-tip screwdriver in the hole F of the tap (fig. 9/9A/9B) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.

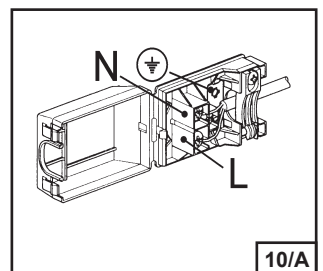
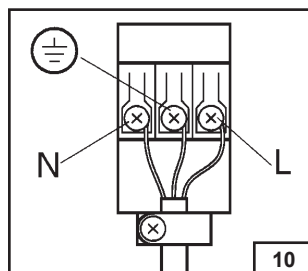
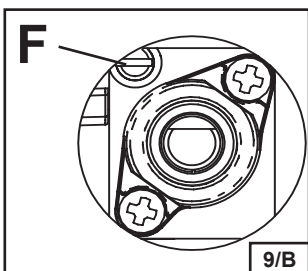
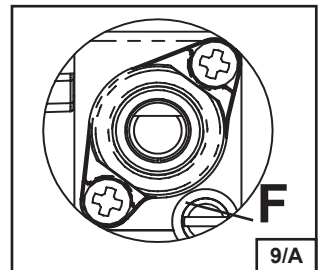
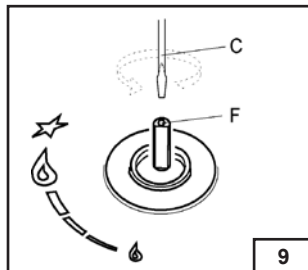
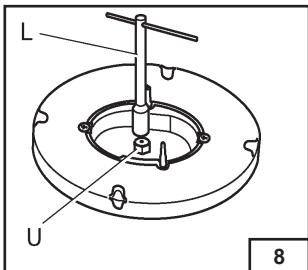
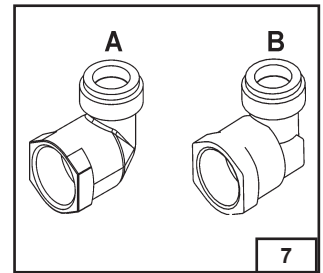
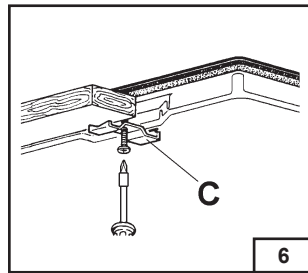
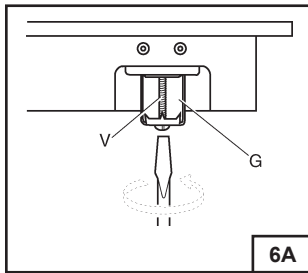
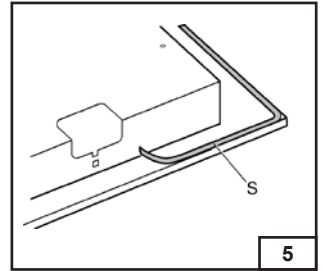
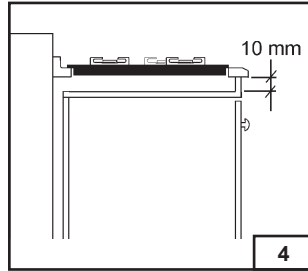
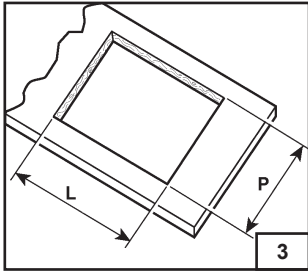
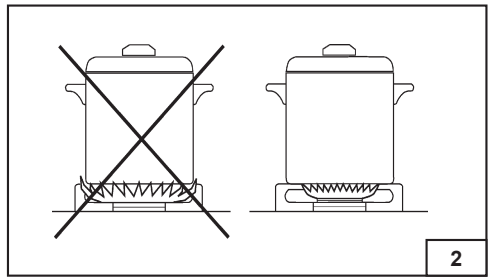
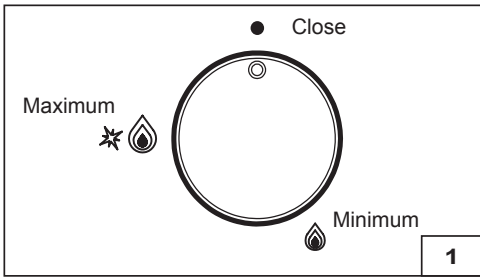
MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm², type HO5VV-F or HO5RR-F, complying with the regulations in force.

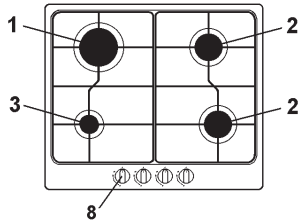
The connection to the terminal board must be effected as shown in fig. 10 - 10/A:

<i>brown cable L</i>	<i>(phase)</i>
<i>blue cable N</i>	<i>(neutral)</i>
<i>green-yellow cable</i> 	<i>(ground)</i>



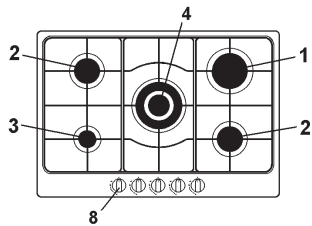
MODELS

600 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 56.9 \%$)

750 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$)

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1 Rapid burner | 3000 W |
| 2 Semi-rapid burner | 1750 W |
| 3 Auxiliary burner | 1000 W |
| 4 Triple ring burner | 3800 W |
| 8 Control knob for burner | |

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	TAPE BY PASS DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		EE _{gas burner} (%) *
N°	DESCRIPTIONS			mbar	g/h			L/h	1/100 mm	
1	RAPID	G30	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G31	37	214	-	85	42	3000	950	
		G20	20	-	290	115	Reg.	3000	950	
2	SEMI-RAPID	G30	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57
		G31	37	125	-	65	31	1750	600	
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUXILIARY	G30	28 - 30	73	-	50	27	1000	450	/
		G31	37	71	-	50	27	1000	450	
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLE RING	G30	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G31	37	272	-	98	60	3800	2100	
		G20	20	-	367	135	Reg.	3800	2100	

Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005

The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005; Par. 4.1)

Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

Energy Saving Tips: use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid, minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled. For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased. Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without affecting the essential characteristics of functionality and safety.

Cher client,

Nous vous remercions et vous félicitons pour votre préférence avec l'achat de notre produit. Nous sommes convaincus que ce nouveau dispositif, construit avec des matériaux de qualité, se réunira à la meilleure façon ses exigences. L'utilisation de ce nouvel équipement est facile, mais nous vous invitons à lire attentivement ce livret avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

La brochure fournit des informations correctes sur l'installation, l'utilisation et munutenzione ainsi que de donner des conseils utiles.

LE FABRICANT

FR

AVERTISSEMENTS GENERAUX



Nous vous invitons à lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à classe 3

ATTENTION

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé ar des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui

AVERTISSEMENTS GENERAUX

- n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée sous la table de cuisson.



Déclaration de conformité:

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux actuelles directives, ordonnances et règlements européens, ainsi que les exigences énoncées dans les normes de référence.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dus à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur. Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

UTILISATION DES BRÛLEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton.

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 6 secondes.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ciaprès), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig. 2).

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig. 1).

- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.

Parties émaillées

Les parties émaillées doivent être nettoyées avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

Parties en acier inoxydable

Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.

Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.

Le brillant se garde en utilisant périodiquement des produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège. Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Robinet de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	3800	22 - 24 cm

Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig. 1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



AVERTISSEMENT IMPORTANT

LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.

INSTALLATION

Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig. 3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

(*) Dimension nécessaire pour l'installation avec couvercle.

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant audessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4). En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 m² et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm².

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie. Le type de crochet de fixation (crochet A ou crochet B) est fourni en fonction du type de fond. Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation G (fig. 6/6A).

Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion ; il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce : le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm².

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil ou à celle reportée sur la dernière page de ce manuel.

Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.

L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.

Certains modèles sont équipés de systèmes cylindriques A et coniques B pour le raccordement au gaz (fig.7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi.

La mise à la terre est obligatoire.

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.

Cet appareil doit être placé à une distance raisonnable afin de pouvoir être débranché en cas de survoltage (catégorie III), en accord avec les règles d'installation.

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des buses

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les buses des brûleurs.

Le choix des buses à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.

Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la buse U (fig. 8) et la remplacer par la buse adéquate.
- Bloquer énergiquement la buse.

Réglage des brûleurs

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate dans le trou F du robinet (fig.9/9A/9B) et tourner la vis by-pass jusqu'au réglage correct du minimum.

Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.

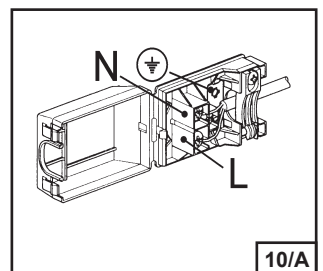
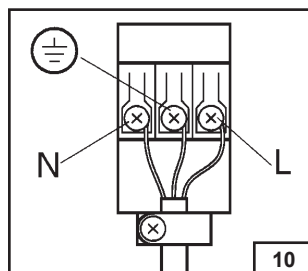
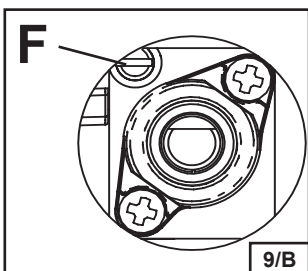
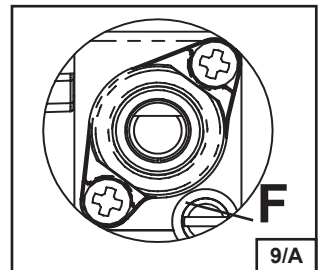
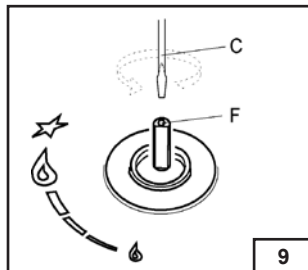
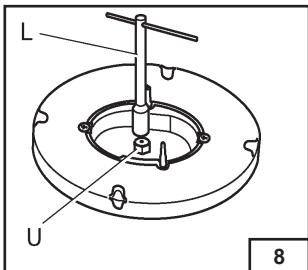
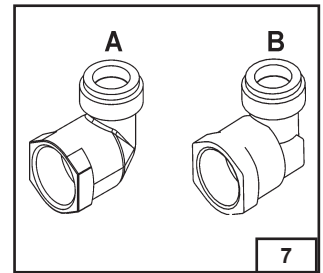
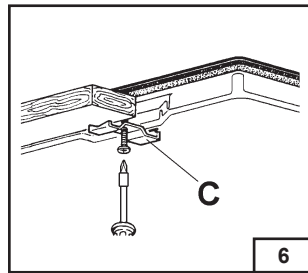
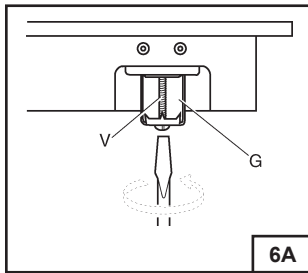
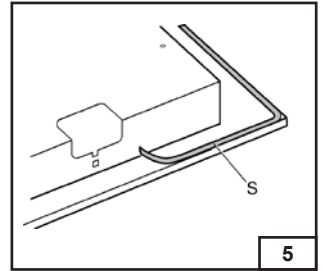
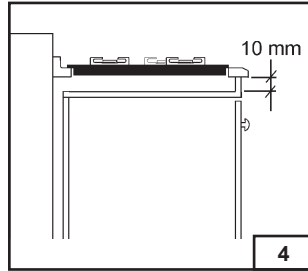
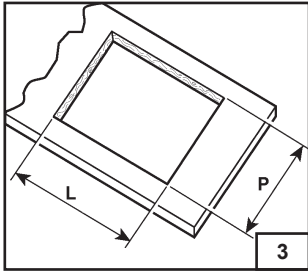
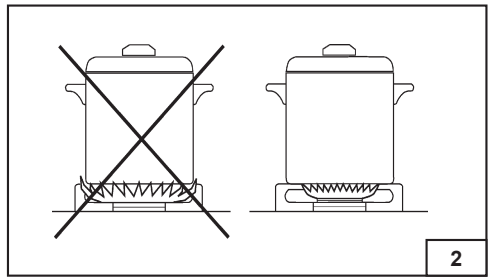
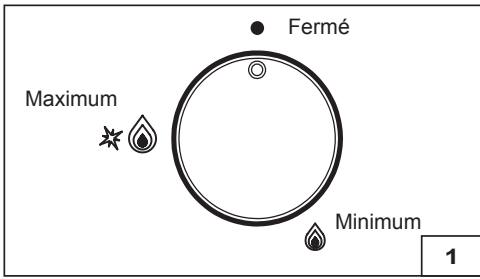
ENTRETIEN

Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3 x 0,75 mm².

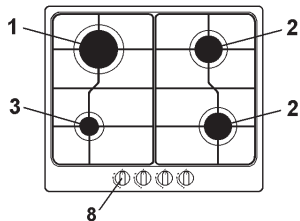
Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10 - 10/A:

câble L marron	(phase)
câble N bleu	(neutre)
câble ⊕ vert-jaune	(terre)



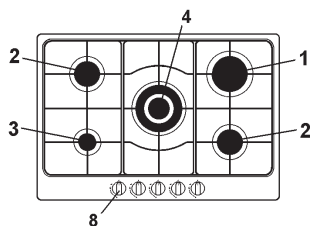
MODÈLES

600 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 56.9 \%$)

750 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$)

- | | |
|------------------------------|--------|
| 1 Brûleur rapide de | 3000 W |
| 2 Brûleur semi-rapide de | 1750 W |
| 3 Brûleur auxiliaire de | 1000 W |
| 4 Brûleur triple couronne de | 3800 W |
| 8 Bouton commande brûleur | |

TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEUR		GAZ	PRESSION DE SERVICE	DEBIT		DIAMÈTER INJECTOR	DIAMÈTER BY PASS ROBINET	DEBIT CALORIFIQUES (W)		EE _{gas burner} (%) *
N°	DESIGNATION			mbar	g/h			L/h	1/100 mm	
1	RAPIDE	G30	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G31	37	214	-	85	42	3000	950	
		G20	20	-	290	115	Reg.	3000	950	
2	SEMI-RAPIDE	G30	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57
		G31	37	125	-	65	31	1750	600	
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUXILIAIRE	G30	28 - 30	73	-	50	27	1000	450	/
		G31	37	71	-	50	27	1000	450	
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLE COURONNE	G30	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G31	37	272	-	98	60	3800	2100	
		G20	20	-	367	135	Reg.	3800	2100	

Titre abrégé ou références aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus

La performance de chaque brûleur individuel est calculé selon la norme EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005

Le rendement global de la table de cuisson est calculé selon le Règlement UE 66/2014 Par. 2.2

L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale est supérieure 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

Information qui est pertinente pour le client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation

L'économie d'énergie: utilisation des pots ayant fond plat, Utilisez des ustensiles avec la taille, de l'utilisation des pots avec couvercle, de minimiser la quantité de graisse liquide ou, lorsque le liquide commence ébullition réduire le réglage.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.

Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets. Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué. Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté. Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.



Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

Prezado Cliente,

Agradecemos a você e felicitá-lo pela sua preferência com a compra do nosso produto. Estamos confiantes de que este novo dispositivo, construído com materiais de qualidade, irá satisfazer da melhor forma os seus requisitos. A utilização deste novo equipamento é fácil, mas nós convidamos você a ler atentamente este folheto antes de instalar e utilizar o aparelho. O folheto fornece as informações corretas sobre a instalação, utilização e manutenção bem como dar conselhos úteis.

O FABRICANTE

PT

ADVERTÊNCIA GERAL



Antes de instalar e utilizar o aparelho convidamo-lo a ler este manual de instruções.

É muito importante conservar o manual junto do aparelho para qualquer futura consulta.

Se este equipamento for vendido ou cedido a terceiros, certifique-se que o novo utilizador recebe o livro de instruções também, para que este possa aprender a funcionar com o aparelho.

Este manual destina-se a mesas de encastrar da 3 classe.

ADVERTÊNCIA

- A instalação deve ser executada por pessoal competente e credenciado segundo a regulamentação em vigor.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo as crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas para a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança delas.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para impedir que brinquem com o aparelho.
- Vigiar as crianças durante todo o tempo de funcionamento do aparelho, cuidando para que não estejam na sua vizinhança e que não toquem na superfície antes da mesma estar totalmente arrefecida.

ADVERTÊNCIA GERAL

- Antes de alimentar o aparelho, verificar se o mesmo está correctamente regulado para a família de gás disponível (ver parágrafo “instalação”).
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza retirar a ficha do aparelho da tomada eléctrica e deixá-lo arrefecer.
- Assegurar-se de que existe uma boa circulação de ar em torno do aparelho a gás. Uma má ventilação produz carência de oxigénio.
- No caso de uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode ser necessário um arejamento suplementar, por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando a potência de aspiração mecânica, se existir.
- Os produtos da combustão devem ser evacuados para o exterior através de um “pano de chaminé” ou de um ventilador, se tal for permitido (ver parágrafo “instalação”).
- Para eventuais intervenções ou modificações dirigir-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças de substituição originais.

A etiqueta do produto, com o número de série, está colada sobre a mesa de encastrar a gás.



Declaração de conformidade:

Declaramos que nossos produtos cumprem com os actuais directivas europeias, ordens e regulamentos e os requisitos estabelecidos nas normas de referência.

O fabricante declina toda a responsabilidade no caso de eventuais danos em pessoas e bens, provocados por uma instalação incorrecta ou por um uso impróprio, errado ou irracional do aparelho.

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE



É necessário que todas as operações relacionadas com a instalação, regulação e adaptação à família de gás disponível sejam executadas por pessoal qualificado e credenciado segundo os regulamentos em vigor. as instruções específicas são descritas na parte do manual destinada ao instalador

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

A simbologia serigrafada ao lado do manípulo indica a correspondência entre este e o queimador.

Acendimento automático com válvulas

Rodar o manípulo correspondente no sentido anti-horário até à posição de máximo (chama grande fig.1) e pressionar o manípulo. Uma vez aceso o queimador, manter o manípulo pressionado por cerca de 6 segundos.

Utilização do queimador

Para obter o máximo de rendimento sem desperdício de gás, é importante que o diâmetro do recipiente seja adequado à potência do queimador (ver quadro seguinte), de modo a evitar que a chama exceda o fundo do recipiente (ver fig.2)

Usar a potência máxima para levar os líquidos rapidamente à ebulição e a reduzida para aquecer a comida ou para manter a ebulição.

Toda a posição de funcionamento deve ser seleccionada entre a posição de máximo e a posição de mínimo e não entre a posição de máximo e o ponto de fecho.

Para interromper a alimentação de gás, rodar o manípulo no sentido horário até à posição de fecho.

Na falta de energia eléctrica é possível acender os queimadores com fósforos, posicionando o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1).

Queimador	Potência (W)	Ø Recipiente
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semi-rápido	1750	16 - 18 cm
Rápido	3000	20 - 22 cm
Triplo queimador	3800	22 - 24 cm

Advertência

- Verificar sempre se o manípulo está na posição de "fechado" (ver fig. 1) quando o aparelho não está em funcionamento.
- Em caso de desligamento acidental da chama, passados alguns segundos, a válvula automática interromperá automaticamente o fornecimento do gás. Para restabelecer o funcionamento colocar o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1) e pressionar.
- Durante a cocção com gordura ou óleo dobrar a atenção sobre os mesmos pois, quando sobreaquecidos, podem inflamar-se.
- Não utilizar "spray" nas proximidades do aparelho quando este está em funcionamento.
- Não devem ser colocadas, sobre o queimador, recipientes instáveis ou deformadas para evitar

acidentes tais como entornar ou transbordar.

- Assegurar-se de que a asa do recipiente está posicionada correctamente.
- Quando se acender o queimador, verificar se a chama está regulada e baixá-la ou apagá-la sempre antes de retirar o recipiente.

LIMPEZA

Antes de qualquer operação, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Não utilizar máquinas de lavar a vapor para limpar o aparelho. Aconselha-se a actuar sempre com o aparelho frio.

Partes esmaltadas

As partes esmaltadas devem ser lavadas com um pano húmido em saponária ou detergente não abrasivo. Não use nunca produtos abrasivos ou corrosivos nesta limpeza.

Partes em inox

As partes em inox poderão escurecer, se em contacto com água muito calcária ou detergentes abrasivos por um longo período de tempo. Devem ser limpas com um pano húmido em saponária e secas com um pano macio.

Para manter o brilho utilizar periodicamente produtos químicos apropriados, que se encontram à venda.

IMPORTANTE

Não deixe nunca derramado na superfície da placa por muito tempo líquidos como sumo de limão ou tomate, água salgada, vinagre, café ou leite, pois podem danificar a superfície da mesma e não será considerada garantia neste caso.

Queimadores e grelhas

Estas peças podem ser retiradas para facilitar a limpeza. Os queimadores devem ser lavados com uma esponja e um produto saponário ou com detergente leve, bem enxutos e colocados nos seus alojamentos.

Verificar se os canais dos espalhadores não estão obstruídos. Verificar se o termopar do dispositivo de segurança e a vela de acendimento estão sempre bem limpos para garantir um funcionamento otimizado. As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Antes de introduzir as grelhas na máquina, retirar as borrachas anti-choque, e depois tornar a montar as mesmas.

Torneiras de gás

A eventual lubrificação das torneiras deve ser executada exclusivamente por pessoal especializado.

No caso de endurecimento anormal do funcionamento das torneiras de gás contactar o Serviço de Assistência.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



ADVERTÊNCIA IMPORTANTE AS OPERAÇÕES A SEGUIR INDICADAS DEVEM SER EFECTUADAS NO RESPEITO PELOS REGULAMENTOS EM VIGOR E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO.

O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS A PESSOAS, ANIMAIS OU BENS, DERIVADOS DA NÃO OBSERVÂNCIA DE TAIS DISPOSIÇÕES

INSTALAÇÃO

Montagem da mesa de encastrar

O aparelho é construído para ser encastrado num móvel resistente ao calor.

As paredes dos móveis devem ser resistentes a uma temperatura de 75°C acima da temperatura ambiente, segundo a norma europeia.

O aparelho é de tipo “Y”, isto é, pode ser instalado com uma só parede lateral a direita ou á esquerda da mesa de trabalho. Evitar a instalação do aparelho na proximidade de materiais inflamáveis, como cortinados, esfregões, etc.

Fazer uma abertura no plano do móvel com as dimensões indicadas na figura 3 respeitando uma distância de, pelo menos, 50 mm do bordo do aparelho até as paredes adjacentes.

Fixação do aparelho

Todas as mesas de encastrar são providas de uma guarnição adesiva.

Demais, também é fornecida uma série de ganchos a utilizar para a fixação da mesa.

Dependendo do tipo de fundo, é fornecido o tipo de gancho de fixação indicado (gancho A ou gancho B).

Para a instalação agir da seguinte maneira:

- Retirar as grelhas e queimadores da mesa.
- Virar o aparelho e aplicar o vedante S (fig. 5) ao longo do bordo exterior.
- Inserir e posicionar a mesa de encastrar a gás na abertura efectuada no móvel e bloqueá-la com os parafusos V os ganchos de fixação G (fig. 6 / 6A).

Local de instalação

Este aparelho não possui dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.

É necessário, por isso, evacuar estes produtos para o exterior utilizando uma conduta de evacuação ou um ventilador que entre em funcionamento todas as vezes que se utiliza o aparelho.

O local onde se instala o aparelho deve ter um fluxo natural de ar para regular a combustão do gás e para ventilação do local.

O volume de ar necessário não deve ser inferior a 20 m³. O fluxo de ar deve entrar pela abertura permanente feita na parede do local comunicando com o exterior.

A ventilação do local deve respeitar os requisitos da norma em vigor.

A abertura deve ter uma secção mínima de 200cm².

MODELO	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

(*) Dimensao que precisa para a instalacao da cobertura.

A eventual presença de uma suspensão sobre a mesa de trabalho, deve prover-se uma distância mínima do topo de 760 mm.

Aconselha-se a isolar o aparelho do móvel que o suporta com um separador deixando um espaço de depressão com, pelo menos, 10 mm. (fig. 4).

No caso de encaixe numa base com forno será necessário tomar as devidas precauções para assegurar uma instalação em conformidade com as normas de prevenção de acidentes em vigor.

Dever-se-á prestar particular atenção a que o cabo eléctrico e o tubo de alimentação estejam colocados de maneira a não entrar em contacto com as partes quentes do invólucro do forno. Além disso, no caso de instalação por cima de um forno sem ventilação forçada de refrigeração, para consentir um adequado arejamento deverão ser previstas tomadas de ar com superfície de entrada inferior de pelo menos 200 cm² e superfície de saída superior de pelo menos 60 cm².

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Ligação do gás

Assegurar-se de que o aparelho está preparado para a família de gás disponível, verificando a placa de características existente no aparelho. Efectuar as operações de acordo com as instruções descritas no parágrafo “transformações de gás e regulações” para a eventual adaptação aos diferentes gases.

O dispositivo deve ser conectado à rede de gás com tubos metálicos rígidos cumprir os regulamentos relevantes ou tubos de aço flexíveis com paredes contínuas, em conformidade com os regulamentos pertinentes.

Alguns modelos vêm equipados com duas conexões:

Em uma forma cilíndrica, cónica um B (Fig. 7). Escolha o encaixe adequado de acordo com o país de instalação.

A ligação não deve provocar solicitações na rampa de gás.

Terminada a instalação, verificar as eventuais fugas com um produto saponário.

Ligação eléctrica

A ligação à rede eléctrica deve ser executada por pessoal qualificado e credenciado de acordo com os regulamentos em vigor.

A tensão da instalação eléctrica deve corresponder à indicada na placa de características existente no aparelho.

Verificar se a instalação eléctrica possui um eficaz circuito de terra de acordo com os regulamentos em vigor.

A medição da terra é obrigatória.

Se o aparelho estiver desprovido de ficha, montar no cabo de alimentação uma ficha normalizada.

Para a ligação directa à rede, é necessário instalar um dispositivo que garanta a desconexão eléctrica, com uma abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

TRANSFORMAÇÕES DE GÁS E REGULAÇÕES

Substituição dos injectores

Se o aparelho estiver preparado para uma família de gás diferente daquela que está disponível é necessário substituir os injectores dos queimadores.

A selecção dos injectores para substituir deve ser feita de acordo com o indicado no quadro “características técnicas” citado a seguir.

Proceder do seguinte modo:

- Retirar a grelha e o queimador.
- Com uma chave recta L desapertar o injector U (ver fig. 8) e substituí-lo pelo correspondente.
- Apertar energeticamente o injector.

Regulação do queimador

A regulação do mínimo deve ser sempre correcta e a chama deve permanecer acesa com passagens bruscas do máximo ao mínimo. S isto se não verificar, é necessário regular o mínimo do seguinte modo:

- Acender o queimador.
- Rodar o manípulo até à posição de mínimo (chama pequena).
- Retirar o manípulo da torneira ou do dispositivo de segurança.
- Introduzir uma chave de fendas no furo F da torneira (ver fig.9/9A/9B) e rodar o parafuso “by-pass” até uma regulação correcta do mínimo.

Para queimadores que funcionam com gás G30 o parafuso “by-pass” deve ser apertado completamente.

MANUTENÇÃO

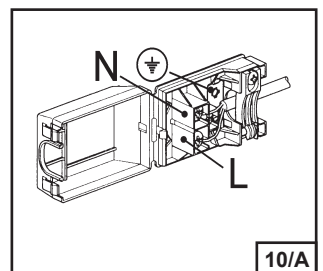
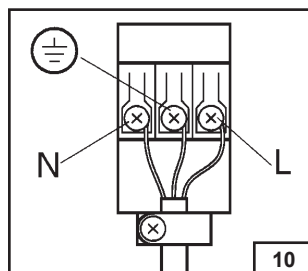
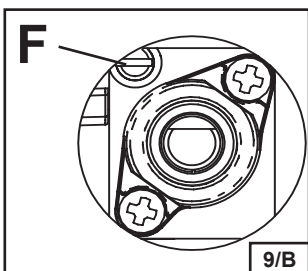
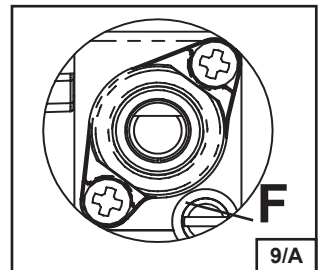
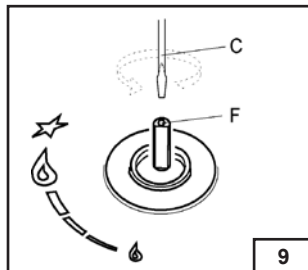
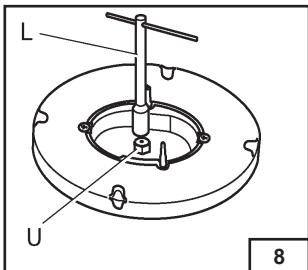
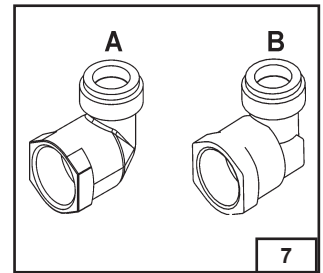
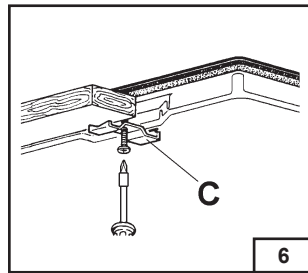
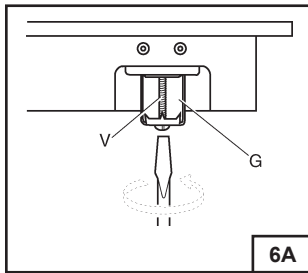
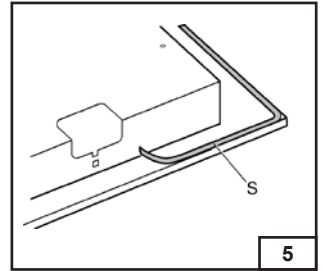
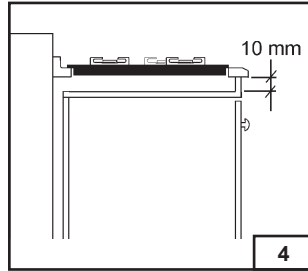
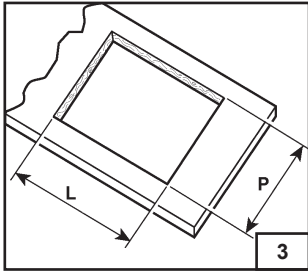
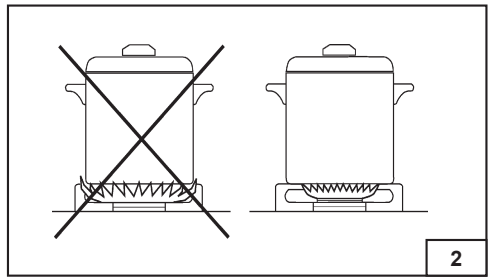
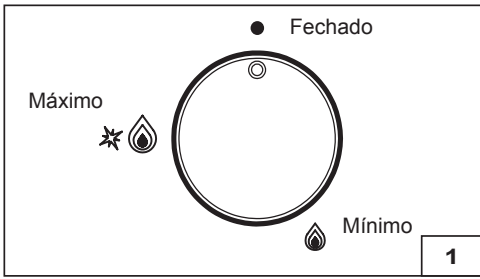
Substituição do cabo de alimentação

No caso de substituição do cabo de alimentação, deve utilizar-se um cabo do tipo H05VV-F ou H05RR-F com a secção de 3x0,75 mm². A ligação à placa de bornes deve ser feita como se ilustra na figura 10 - 10/A:

cabo L castanho (fase)

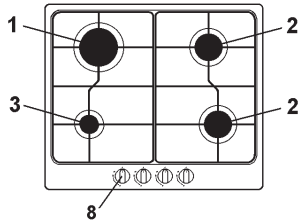
cabo N azul (neutro)

cabo verde-amarelo  (terra)



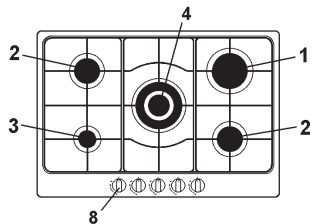
MODELOS

600 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 56.9 \%$)

750 mm



($EE_{\text{gas hob}} = 57.2 \%$)

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 1 Queimador rápido de | 3000 W |
| 2 Queimador semi-rápido de | 1750 W |
| 3 Auxiliar de | 1000 W |
| 4 Triplo queimador de | 3800 W |
| 8 Manípulo de comando do queimador | |

QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEIMADORES		FAMÍLIA DE GÁS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO mbar	CAUDAL		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	DIÂMETRO "BY-PASS" TORNEIRA 1/100 mm	POTÊNCIA (W)		EE _{gas burner} (%) *
Nº	TIPO			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	RÁPIDO	G30	28 - 30	225	-	85	42	3000	950	56.7
		G31	37	214	-	85	42	3000	950	
		G20	20	-	290	115	Reg.	3000	950	
2	SEMI-RÁPIDO	G30	28 - 30	126	-	65	31	1750	600	57
		G31	37	125	-	65	31	1750	600	
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUXILIAR	G30	28 - 30	73	-	50	27	1000	450	/
		G31	37	71	-	50	27	1000	450	
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLO QUEIMADOR	G30	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100	58.1
		G31	37	272	-	98	60	3800	2100	
		G20	20	-	367	135	Reg.	3800	2100	

Título curto ou referência aos métodos de medição e de cálculo utilizados para comprovar o cumprimento dos requisitos acima

O desempenho de cada queimador é calculada de acordo com a norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005

A eficiência total da placa é calculado de acordo com o regulamento da UE 66/2014 Par. 2.2

A eficiência é calculado apenas para os queimadores com uma capacidade nominal superior a 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

Informação que é relevante para o cliente para minimizar o consumo de energia durante o uso

Energy Saving Tips: potes adianta ter base plana, Utilize panelas com tamanho adequado, utilize potes com tampa, minimizar a quantidade de gordura líquida ou, quando começa líquido em ebulição reduza a definição.

Este produto está em conformidade com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE.

O símbolo do caixote de lixo barrado com uma cruz aplicado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, por ter de ser tratado separadamente do lixo doméstico, deve ser entregue a um centro de recolha selectiva para aparelhagens eléctricas e electrónicas ou devolvido ao revendedor no momento da compra de uma aparelhagem equivalente.

O utilizador é responsável por entregar o aparelho, no fim da sua vida útil, às estruturas de recolha selectiva competentes, sob pena das sanções previstas pela legislação vigente em matéria de resíduos. A recolha selectiva adequada para a posterior reciclagem do aparelho não mais utilizado, para o tratamento e eliminação dos resíduos compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reciclagem dos materiais que compõem o produto. Para ter informações mais detalhadas sobre os sistemas de recolha disponíveis, contacte a companhia local de tratamento e eliminação de resíduos ou o revendedor de quem adquiriu o produto. Os fabricantes e importadores se comprometem a cumprir com as suas responsabilidades para tudo o que se refere à reciclagem, tratamento e eliminação dos resíduos compatível com o ambiente, quer directamente, quer participando de um sistema colectivo.



O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

جدول المواصفات الفنية

EE gas burner	السعة الحرارية (وات)		فطر المحبس الانتفاخي	فطر الفوهة	السعة الحرارية		ضغط التشغيل	غاز	المواقد	
	الحد الأدنى	الحد الأقصى			جم/سا	ل/سا			الاسم	العدد
56.7	950	3000	42	85	-	225	30-28	G30	سريع	1
	950	3000	42	85	-	214	37	G31		
	950	3000	الضبط	115	290	-	20	G20		
57	600	1750	31	65	-	126	30-28	G30	شبه سريعة	2
	600	1750	31	65	-	125	37	G31		
	600	1750	الضبط	97	165	-	20	G20		
/	450	1000	27	50	-	73	30-28	G30	مساعدة	3
	450	1000	27	50	-	71	37	G31		
	450	1000	الضبط	72	99	-	20	G20		
58.1	2100	3800	60	98	-	278	30-28	G30	ثلاثي التاج	4
	2100	3800	60	98	-	272	37	G31		
	2100	3800	الضبط	135	367	-	20	G20		

باب مختصر أو إرشادي حول طرق القياس والحساب المستخدمة لتحديد مدى التوافق مع المتطلبات المذكورة هنا في الأعلى. الإداء التشغيلي لكل موقد يتم حسابه وفقاً للقاعدة الأوروبية A1 + EN 30-2-1 + 2003 + 2005: A2. الإداء التشغيلي لموعد الطهي المُسطح يتم حسابه وفقاً للائحة الأوروبية 2.2 Par. 66/2014 UE. الكفاءة التشغيلية يتم حسابها فقط للمواقد ذات السعة الاسمية العليا 1,16 ك و (2005: A2 + EN 30-2-1 + A1؛ الفقرة 1.4)

معلومات خاصة بالعمل لتقليل استهلاك الجهاز للطاقة.

نصائح للتوفير:

استخدم أواني وأوعية الطهي ذات القاع المستوي،

استخدم أواني وأوعية الطهي ذات المقاسات الصحيحة،

استخدم أواني وأوعية الطهي ذات الغطاء،

قلل إلى الحد الأدنى كمية الدهون السائلة أو، عندما يكون هناك سائل يغلي، قلل إعداد الضبط.

يتوافق هذا الجهاز مع التوجيه الأوروبي EU 2002/96/EC.

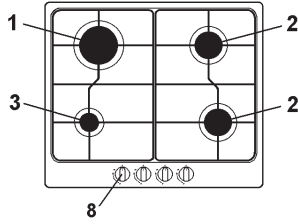
يُشير رمز السلة التي عليها علامة متقاطعة الموجودة على الجهاز إلى أن النفايات الناتجة عن الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE) لا يجب إلقاؤها مع النفايات العادية (أي مع "النفايات المدنية المختلطة")، ولكن يجب التعامل معها بشكل منفصل لتخضع بعد ذلك إلى عمليات خاصة لإعادة الاستفادة منها ومن مكوناتها، أو خضوعها إلى معالجات خاصة للتخلص منها بشكل آمن والتخلص من المواد الخطرة دون الإضرار بالبيئة المحيطة أو استخراج هذه المواد من الأجهزة قبل التخلص منها.

في إيطاليا مُخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE) يجب لذلك تسليمها إلى مراكز جمع النفايات المنفصلة (التي تُسمى الجُزر البيئية أو المِنصَّات البيئية) التي تقوم الأحياء وشركات الصحة الحضريّة بتوفيرها وتجهيزها. عند شراء جهاز جديد، أيضاً، يمكن تسليم مُخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE) إلى البائع والذي سيجرّص على استلامه مجاناً (استلامه "جهاز مقابل جهاز")؛ مُخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE) "صغيرة الحجم" (أي في الأحجام التي لا تتجاوز مقاسات الـ 25 سم) يمكن تسليمها مجاناً إلى البائعين أيضاً عند عدم شراء أي شيء (تسليم "جهاز بصفر جهاز" - ولكن هذا الأمر إجباري فقط مع المحلات التي تزيد مساحة البيع فيها عن 400 متر مربع).

لا تتحمل الشركة أية مسؤولية كانت عن أية أخطاء أو نقص في دقة المعلومات الواردة في هذا الكتيب والتي قد يرجع السبب في وجودها إلى أخطاء في الطباعة أو النسخ أو الترجمة. تحتفظ الشركة لنفسها بحق القيام بأية تعديلات تراها مناسبة أو ضرورية على منتجاتها، دون المساس بالخصائص والمواصفات الأساسية المتعلقة بالتشغيل وبالأمن والسلامة.

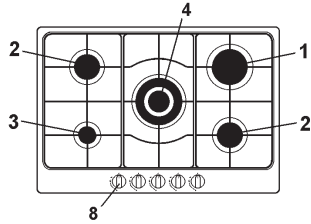
المُودِيَّات

المواقِد 600 ملم



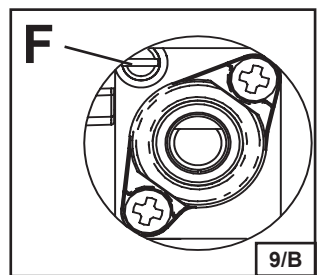
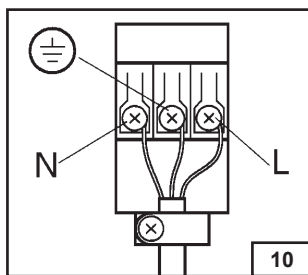
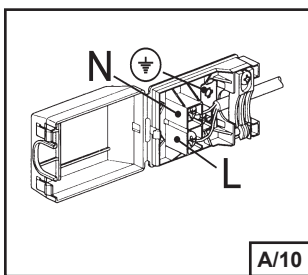
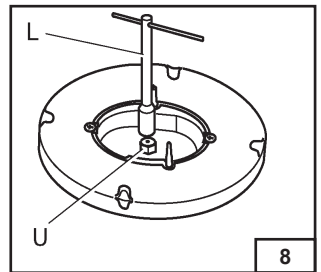
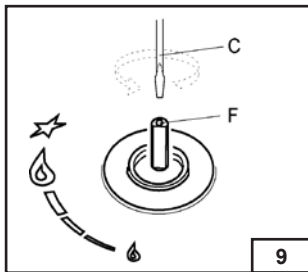
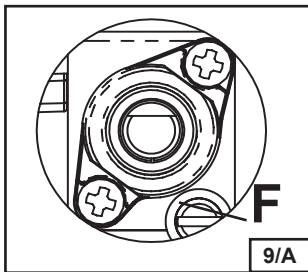
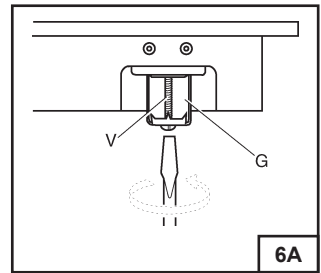
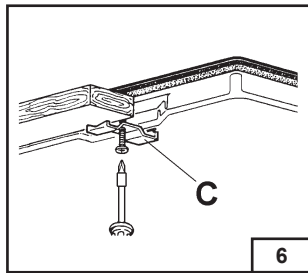
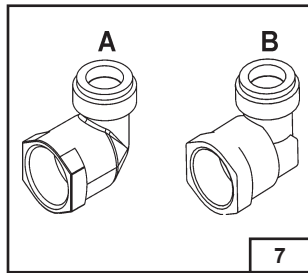
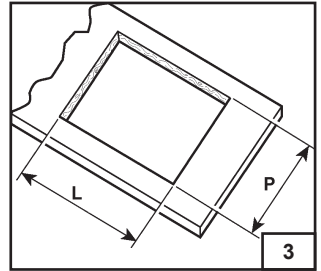
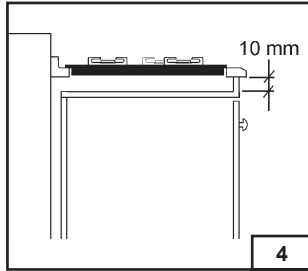
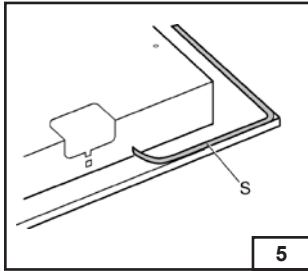
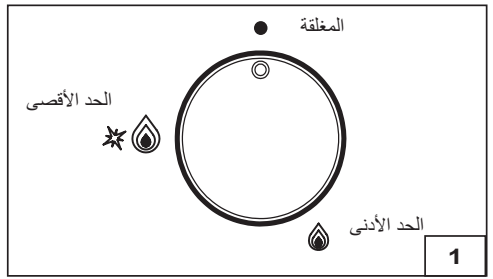
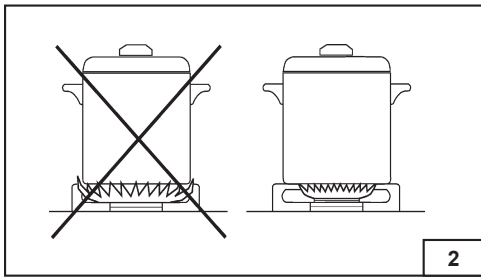
$\eta(E E_{\text{gas hob}} = 56.9 \%)$

المواقِد 750 ملم



$\eta(E E_{\text{gas hob}} = 57.2 \%)$

- 1 موقد سريع القوّة 3000 وات
- 2 موقد شبه سريع القوّة 1750 وات
- 3 موقد مُساعد القوّة 1000 وات
- 4 موقد ثلاثي التاج 3800 وات
- 8 مقيّض تشغيل الموقد



تعليمات لفي التركيب

التوصيل بالغاز

تأكد من أن الجهاز مُعدّ مسبقاً ليتم استخدامه مع نوعية الغاز الموجودة في الشبكة، انظر ملصق البيانات التعريفية الموجود أسفل الجهاز. تصرّف وفقاً للإرشادات والتعليمات الموجودة في فقرة "تحويلات الغاز وإعدادات الضبط" لاحتمالية إجراء تعديلات استخدامية وفقاً لأنواع الغاز المختلفة.

يجب توصيل الجهاز بشبكة الغاز عن طريق أنابيب معدنية صلبة ومطابقة للمواصفات الواردة في القاعدة الأوروبية السارية أو عن طريق أنابيب مرنة مصنوعة من الفولاذ مستمرة الجدار مطابقة للمواصفات الواردة في القاعدة الأوروبية السارية.

بعض الموديلات يأتي معها كوعين للتوصيل:

كوع توصيل أسطوانتي A، وآخر مخروطي B (شكل 7). اختر كوع التوصيل المناسب وفقاً للبلد التي تتم فيها عملية التوصيل.

يجب ألا تتسبب عملية التركيب في أية ضغوط تحميلية على عملية دفع الغاز.

بعد الانتهاء من عملية التركيب يجب التأكد من ثبات وإحكام غلق وتثبيت الوصلات عن طريق استخدام سائل صبوني لاختبار ذلك.

الربط بالشبكة الكهربائية

عملية التوصيل الكهربائي بشبكة التيار يجب أن تتم فقط على يد طاقم عمل متخصص ومؤهل ووفقاً للوائح والمعايير والقواعد المعمول بها في هذا الشأن.

تردد التيار الموجود في شبكة التيار يجب أن يتناسب مع تردد التيار المشار إليه في ملصق البيانات التعريفية الموجود في الجزء السفلي من الجهاز.

تأكد من أن شبكة التيار الكهربائي مزودة بطرف تأريض فعّال وفقاً للقواعد والمتطلبات والقواعد التي ينص عليها القانون.

طرف التأريض هو مكون إجباري في الشبكة الكهربائية.

إذا كان الجهاز غير مزود بقباس تيار، قم بوضع قابس تيار قياسي في كابل توصيل التيار.

في حالة التوصيل مباشرة بالتيار الكهربائي، يجب تركيب جهاز فصل الشبكة على مسافة تلامس لا تقل عن 3 ملم، وذلك كي تسمح بقطع التيار في حالات فئات الجهد المفرط III وبشكل يتطابق مع قواعد التركيب.

تحويلات الغاز وإعدادات الضبط

استبدال الفوهات

إذا كان الجهاز مُجهّز مسبقاً للعمل مع نوعية غاز مختلفة عن تلك الموجودة يُصبح من الضروري استبدال فوهات الشعلات.

اختيار الفوهات البديلة يجب أن يتم وفقاً لجدول "الخصائص والمواصفات الفنية" الذي سيأتي ذكره.

اتبع بعد ذلك الخطوات التالية:

- انزع شبكات التغطية والشعلات.
- باستخدام مُفتاح مُبأس حرف L فكّ لولبياً الفوهة U (شكل 8) ثم استبدلها بأخرى مُقابلة لها.
- إحجز وثّبت الفوهة بقوة.

ضبط الشعلات

ضبط الحد الأدنى يجب أن يكون دائماً صحيح ويجب أن يبقى لهب الشعلة موقّداً حتى عند الانتقال فجأة من وضعية الحد الأقصى للتشغيل إلى وضعية الحد الأدنى.

إذا لم يحدث ذلك فإنه يصبح من الضروري ضبط الحد الأدنى كما يلي:

- قم بإشعال الموقد؛
- لف المحبس حتى وضعية الحد الأدنى (لهب الشعلة الصغير)؛
- أخرج المقبض من قضيب المحبس؛
- أدخل مفك براغي عريض الرأس في الفتحة F الخاص بالمحس (شكل 9A/9B/9) ثم لف بُرغي التحويل الجانبي BY-PASS حتى الضبط الصحيح على الحد الأدنى.
- للشعلات التي تعمل بالغاز G30 يجب أن يتم لولبياً لف بُرغي التحويل الجانبي BY-PASS بشكل كامل.

الصيانة

استبدال كابل توصيل التيار الكهربائي

عند وجود ضرورة لاستبدال كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يجب اختيار كابل توصيل تيار آخر ذا مواصفات مطابقة للمعايير من نوعية H05VV-F أو H05RRR-F وبقطر 0,75×3 ملم؟

عملية التوصيل بلوحة أطراف التوصيل يجب أن تتم كما هو موضّح في الشكلين 10 و A/10:

سلك L بني اللون (طور)

سلك N أزرق (محايد)

سلك أخضر-أصفر



(طرف أرضي)

تعليمات لفي التركيب



تحذيرات هامة:

جميع العمليات التي سيلي ذكرها في هذا الدليل يجب أن تتم في إطار مراعاة واحترام القواعد المعمول بها في هذا الشأن و فقط وحصرياً على يد طاقم عمل متخصص ومؤهل.

لا تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة بأي شكل من الأشكال عن أية أضرار أو تلفيات محتملة قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات والناجمة عن عدم احترام هذه التعليمات.

التركيب

تركيب موقد الطهي المسطح

تم تصميم وتصنيع هذا الجهاز ليتم إدخاله وتركيبه في قطع الأثاث المقاومة للحرارة.

جدران قطع الأثاث هذه يجب أن تكون قادرة على مقاومة درجات الحرارة حتى مستويات الـ 75 درجة مئوية إضافة إلى درجة حرارة البيئة المحيطة وفقاً للتوجيهات الأوروبية ذات الصلة.

الجهاز من النوعية "Y"، أو يمكن تركيبه مع جدار جانبي واحد على يمين أو على يسار موقد الطهي المسطح.

تجنب تركيب هذا الجهاز بالقرب من المواد أو الأشياء القابلة للاشتعال مثل الستائر والخزق والأقمشة المستخدمة في المطابخ... الخ.

قم بعمل الفتحة المطلوبة على سطح قطعة الأثاث وفقاً للأبعاد المحددة في الشكل 3 مع مراعاة واحترام المسافة الفاصلة التي حددها الأدنى 50 ملم بين سطح الجهاز والجدران المحيطة به.

تركيب وتثبيت موقد الطهي المسطح

تأتي مع كل موقد طهي مسطح حشوة إحكام غلق وتثبيت خاصة به. تأتي معه أيضاً سلسلة من خطافات التثبيت يتم استخدامها لتثبيت الموقد بالشكل الصحيح. وفقاً لنوعية القاع، يتم توفير نوعية خطاف التعليق والتثبيت المناسب (الخُطَاف A أو الخُطَاف B). لتركيب الجهاز اتبع الخطوات التالية:

- انزع الشعلات وشبكات الحماية عن موقد الطهي المسطح.
- اقلب الجهاز ثم ضع بطول الحافة الخارجية حشوة إحكام الغلق والتثبيت S (شكل 5).

- ادخل موقد الطهي المسطح وضعه جيداً في فتحة التركيب التي جرى عملها في السابق داخل قطعة الأثاث ثم قم بحجزه وتثبيته باستخدام البراغي V الخاصة بخطافات التركيب والتثبيت G (شكل 6 / 6A).

مكان التركيب

هذا الموقد غير مزود بجهاز تبريد وطرود للأدخنة والغازات الناتجة عن عملية الاحتراق، لذلك يجب العمل على تبريد هذه الأدخنة والغازات وطردها إلى الخارج باستخدام شفاط أو باستخدام مروحة طرد كهربائية تعمل في كل مرة يتم فيها تشغيل الموقد.

المكان الذي يتم فيه تركيب الجهاز يجب أن يمر به تيار هواء طبيعي وخفيف حتى تكون عملية احتراق الغاز طبيعية ومنتظمة ومن أجل تهوية المكان؛ حجم الهواء الضروري لهذه العملية يجب ألا يقل عن 20 م³.

تيار الهواء هذا يجب أن يكون من خلال فتحات دائمة موجوده في جدران مكان التركيب على أن تكون متصلة بالخارج في الهواء الطلق.

يمكن توفير التهوية أيضاً من مكان مجاور.

يجب أن يكون الحد الأدنى لفتحات التهوية هو 200 سم².

الموديل	العرض (ملم)	الطول (ملم)
600 - 750	560	(*) 480 - 490

(*) الأبعاد الضرورية للتركيب مع الخُطَاف.

في حالة وجود قطع أثاث معلقة فوق موقد الطهي المسطح فإن يجب وجود مسافة فاصلة بينهما لا تقل عن 760 ملم.

يُنصح بعزل الجهاز عن قطعة الأثاث الموجودة تحته عن طريق استخدام فاصل مناسب بينهما مع ترك مساحة فراغ ضغطي بينهما قدرها على الأقل 10 ملم. (شكل 4).

في حالة إدخال فرن أيضاً فإنه يصبح من الضروري اتخاذ تدابير واحتياطات مناسبة للتأكد من إتمام عملية التركيب بشكل يطابق ويراعي القواعد واللوائح التوجيهات المعمول بها في هذا الشأن والرامية إلى منع الحوادث ذات الصلة. يجب الانتباه جيداً لضرورة وضع كابل توصيل التيار الكهربائي وأنبوب توصيل الغاز في مكان مناسب وطريقة تضمن عدم ملامستهما للأجزاء الساخنة من غلاف الفرن الخارجي. يُضاف إلى ذلك أنه في حالة تركيب موقد الطهي المسطح فوق فرن دون وجود تهوية دفعية إضافية للتبريد فإنه، للسماح بوجود تهوية جيدة، يجب توفير مأخذ سحب هواء ذات أسطح دخول سفلية لا تقل عن 200 سم² وأسطح خروج علوية لا تقل عن 60 سم².

تعليمات المستخدم



من الضروري أن تتم جميع عمليات الصيانة وال ضبط والموانمة مع الغاز الموجود في الشبكة فقط على يد طاقم عمل متخصص وموهل ووفقاً للقواعد واللوائح والقوانين المعمول بها في هذا الشأن.
التعليمات والإرشادات الخاصة تم وضعها ووصفها في جزء دليل الاستخدام المخصص لفني التركيب.

استخدام المواقف

الرموز المطبوعة بنظام الشاشة الحرارية على جانب مقابض التشغيل تشير إلى المقابلة بين مقبض التشغيل والموقد.

الإشعال الأوتوماتيكي مع نظام الصمامات

لنف في عكس اتجاه عقارب الساعة المقبض المقابل حتى وضعية الحد الأقصى للتشغيل (لهب الشعلة الكبير شكل 1) ثم اضغط على المقبض. بعد إتمام الإشعال استمر بالضغط على المقبض لمدة حوالي 6 ثانية.

استخدام المواقف

للحصول على الحد الأقصى للأداء التشغيلي دون هدر وتبديد الغاز يصبح من المهم أن يكون فطر وعاء الطهي مناسب للقوة التشغيلية للموقد (انظر الجدول التالي)، بحيث نتجنب خروج لهب الشعلة من تحت قاع وعاء الطهي (شكل 2). استخدم الحد الأقصى لقوة التشغيلية للشعلات لتتضمن من غلي السوائل بشكل سريع ولكن استخدم قوة تشغيلية أقل لتسخين الأطعمة أو للحفاظ على درجة الغليان.

يجب اختيار جميع أوضاع التشغيل من بين أوضاع الحد الأقصى والحد الأدنى للتشغيل، وليس مطلقاً من بين وضع الحد الأقصى ونقطة الإغلاق.

لإيقاف التغذية بالغاز، لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة على وضعية الإغلاق.

عند انقطاع أو عدم توفر التيار الكهربائي يُمكن إيقاف الشعلات باستخدام أعود القناب مع وضع المقبض في نقطة الإشعال (لهب الشعلة الكبير شكل 1).

الشعلات	القوة التشغيلية (وات)	فطر أواني الطهي Ø
مساعدة	1000	10 - 14 سم
شبه سريعة	1750	16 - 18 سم
سريع	3000	20 - 22 سم
ثلاثي التاج	3800	22 - 24 سم

تحذيرات

- تأكد دائماً من أن جميع مقابض التشغيل مضبوطة على وضعية الإطفاء (انظر شكل 1) أثناء عدم عمل الجهاز.
- في حالة الانطفاء العرضي للهب الشعلة، سيقوم صمام الأمان أوتوماتيكياً، بعد بضع ثوان، بإيقاف تدفق الغاز إلى الجهاز. لاستعادة التشغيل بعد ذلك أعد ضبط المقبض على نقطة الإشعال (لهب الشعلة الكبير شكل 1) ثم اضغط.
- أثناء عملية الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت، انتبه للغاية حيث أن هذه الدهون والزيوت يمكنها أن تشتعل عندما تسخن بشكل مفرط.
- لا تستخدم أي رذاذات أو بخاخات بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.
- لا يجب وضع أية أواني طهي غير مستقرة أو مشوهة الشكل والقاع على الموقد حتى لا تكون عرضة للانقلاب أو الفيضان.
- تأكد من أن مقابض أو عية الطهي موضوعة بالشكل الصحيح.
- عند إيقاف الموقد تأكد من أن اللهب فيها منظم، اخفض دائماً مستوى اللهب أو قم بإطفاء الشعلة كلها قبل رفع أواني الطهي من عليها.

التنظيف

قبل القيام بأي عملية تنظيف للجهاز فصله عن التيار الكهربائي. لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار لتنظيف الجهاز. يُنصح بإجراء عمليات النظافة فقط عندما يكون الجهاز بارداً.

الأجزاء المطلية بالمينا

يجب غسل الأجزاء المطلية بالمينا باستخدام قطعة إسفنجية مع الماء والصابون أو منظف خفيف. لا تستخدم مُنتجات تنظيف كاشطة أو مسببة للتآكل.

تجنب بقاء بعض المواد مثل عصير الليمون والطماطم والماء المالح والخل والقهوة والحليب طويلاً على الأسطح المطلية بالمينا.

الأجزاء المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ INOX

يُمكن للفولاذ غير القابل للصدأ INOX أن يتبقع إذا ما لامس لمدة طويلة الماء الكلسي أو المنظفات العدوانية الكاشطة. يُنصح بغسلها باستخدام الماء والصابون ثم تجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

يمكن المحافظة على لمعان وبريق هذه الأسطح عبر الاستخدام الدوري للمُنظفات الكيميائية المناسبة والمتوفرة في الأسواق.

الشعلات وشبكات الحمل والحماية

هذه الأجزاء يمكن إزالتها لتسهيل عمليات التنظيف.

يجب غسل الشعلات باستخدام قطعة إسفنجية وماء به صابون تنظيف أو باستخدام منظف خفيف على أن يتم بعد ذلك تجفيفها ثم إعادة وضعها مرة أخرى في مكانها. تحقق من أن قنوات فواصل الشعلات غير مسدودة أو بها أية عوائق.

من أن مسبار صمام الأمان والقطب الكهربائي الخاص بالتشغيل نظيفات دائماً وبشكل جيد لضمان عمل الموقد بشكل مثالي.

محابس الغاز

عملية تشحيم المحابس يجب أن تتم فقط وحسرياً على يد طاقم عمل متخصص.

في حالة تصلب محابس الغاز أو وجود خلل أو أعطال تشغيلية بها اتصل بخدمة الدعم الفني.

تحذيرات عامة

- قبل تغذية الجهاز بالغاز يجب التأكد من أنه قد تم ضبطه بالشكل الصحيح على نوعية الغاز المتوفرة في مكان الاستخدام (انظر الفقرة الخاصة بـ"التركيب").
- قبل البدء في عمليات الصيانة أو التنظيف يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي ثم تركه حتى يبرد.
- تأكد من عدم وجود أي تيار أو دوران للهواء حول الجهاز الذي يعمل بالغاز. غياب التهوية الجيدة يؤدي إلى نقص في الأكسجين.
- في حالات الاستعمال المفرط والمطول للجهاز قد يتطلب الأمر تهوية إضافية، كفتح النوافذ على سبيل المثال، أو تهوية أكثر فاعلية كزيادة قوة الشفط الميكانيكي إن وجد.
- مخرجات أجهزة الاحتراق من أدخنة وأبخرة يجب شفطها وطردها إلى الخارج عن طريق شفاط أو عن طريق مروحة كهربائية (انظر الفقرة الخاصة بـ"التركيب").
- في حالة وجود ضرورة لإجراء أية تدخلات أو تعديلات على الجهاز يرجى التوجه إلى أحد مراكز خدمة العملاء المعتمدة وطلب الحصول على قطع الغيار الأصلية.
- ملصق البيانات التعريفية الخاصة بالمنتج، الذي يحمل أيضا الرقم التسلسلي للجهاز، موجود في الجزء السفلي من موقد الطهي المسطح.

إعلان المطابقة والتوافق:

نُفيد بأن مُنتجاتنا مصنوعة وفقاً للتوجيهات الأوروبية السارية والقواعد والقوانين واللوائح السارية في هذا الشأن، إضافة إلى المتطلبات والمستلزمات المحددة في القواعد المرجعية ذات الصلة.



لا تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة بأي شكل من الأشكال عن أية أضرار أو تلفيات محتملة قد تصيب الأشخاص أو الأشياء نتيجة لتركيب الجهاز بشكل غير صحيح أو نتيجة لإساءة استخدامه أو نتيجة لاستخدامه بشكل خاطئ وغير عقلاني.

نشكرك ونهنتك على اختيارك شراء أحد منتجاتنا. نحن متأكدون أن هذا المنتج الجديد والمصنوع من أجود الخامات سوف يرضي جميع احتياجاتك ويلبي جميع مطالباتك بأفضل طريقة ممكنة.
استخدام هذا الجهاز الجديد هو أمر سهل وبسيط ولكن بالرغم من ذلك ندعوك عملينا الكريم إلى قراءة دليل الاستخدام هذا بدقة وحرص قبل البدء في تركيب واستخدام هذا الجهاز.
يقدم هذا الدليل معلومات وإرشادات صحيحة حول عمليات تركيب واستخدام وصيانة هذا الجهاز إضافة إلى إسداء بعض النصائح الهامة والمفيدة الخاصة بالجهاز.

الشركة المُصنَّعة

تحذيرات عامة



ندعوك لقراءة دليل الإرشادات والتعليمات هذا قبل البدء في تركيب واستخدام هذا الجهاز. من المهم للغاية حفظ هذا الدليل دائما بجوار الجهاز لتسهيل الاطلاع عليه مستقبلا عند الحاجة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو عند التنازل عن ملكيته لشخص آخر، يجب التأكد من أن هذا الدليل موجود معه بحيث يتمكن المستخدم الجديد من قراءته ليتعرف على كيفية تركيب واستخدام هذا الجهاز بالشكل الصحيح وليكون على دراية بالتحذيرات ذات الصلة.
يُصنَّف هذا الجهاز على أنه من الفئة 3 وقد تم تصنيعه ليس للاستخدام المهني أو الحرفي ولكن للاستخدام المنزلي من قبل الأشخاص العاديين الموجودين في المنزل.

تنبيه:

- عملية التركيب يجب أن تتم من قبل طاقم عمل متخصص ومؤهل للقيام بذلك وفقا للقواعد والقوانين المعمول بها في هذا الشأن.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام بواسطة الأشخاص منخفضي القدرات الجسدية أو النفسية (بما في ذلك الأطفال)، أو مع عدم وجود الخبرة والمعرفة، ما لم يكن هناك إشراف أو تعليمات بشأن استخدام هذا الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب حراسة ومراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- يجب مراقبة الأطفال طوال فترة استخدام وتشغيل هذا الجهاز وذلك خشية اقترابهم منه أو لمسهم للأسطح الساخنة قبل أن تبرُد تمامًا.