

- IT** Libretto istruzioni per uso e installazione
- GB** Operating instructions for use and installation
- FR** Livret d'instructions pour l'emploi et l'installation
- ES** Folleto de instrucciones para el uso y la instalación
- PT** Manual de instruções para uso e manutenção

**Piani cottura da incasso 45 cm**

**Built-in hobs 45 cm**

**Plans de cuisson à encastrer 45 cm**

**Placas de coccion 45 cm**

**Planos de cozedura de encaixe 45 cm**



**Mepamsa**

**Mepamsa**  
Group

**IT**

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica. **Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sulla copertina e sull'apparecchio.**

**GB****IE**

Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results.  
Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we recommend you always contact the dealer where the appliance was sold or our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance.  
Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres. These instructions are only valid for those countries whose symbols are shown on the cover and on the appliance.

**FR**

Cet appareillage, avant de laisser l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point qui sera nécessaire par la suite devra être faite avec un maximum de soin et d'attention. Pour cette raison, nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre Assistance Technique le plus proche, en précisant le type de défaut et le modèle de l'appareil que vous possédez. En outre, nous vous rappelons que les pièces de rechanges originales ne se trouvent que dans nos Centre d'Assistance Technique.  
**Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles apparaissent sur la couverture et sur l'appareil.**

**ES**

Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee.  
Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.  
**Estas instrucciones son válidas solamente para los países de destino cuyos símbolos figuran en la tapa y en el aparato.**

**PT**

Esta aparelhagem, antes de sair da fábrica, foi submetida a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer as melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se torne necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de aparelhagem em Vosso possesso. Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica.  
**Estas instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos se encontram na capa do manual e aplicadas no aparelho.**

# INDICE - INDEX - MATIERES - CONTENIDO - ÍNDICE

## AVVERTENZE GENERALI

pag. 5

IT

### Istruzioni per l'uso:

- Descrizione parti principali dell'apparecchio pag. 7
- Bruciatori gas (funzionamento, accensione, consigli) pag. 8
- Piastre elettriche (funzionamento, consigli) pag. 10
- Manutenzione e pulizia pag. 11

### Istruzioni per l'installazione:

- Posizionamento e collegamento gas pag. 12
- Collegamento elettrico pag. 14
- Adattamento ai diversi tipi di gas pag. 15
- Istruzioni per l'incasso nei mobili pag. 18
- Illustrazioni pag. 80

## GENERAL WARNINGS

pag. 20

GB

IE

### Instructions for use:

- Description of the main parts of the appliance pag. 22
- Gas burners (operation, lighting, advise) pag. 23
- Electric hot plates (operation, advise) pag. 25
- Maintenance and cleaning pag. 26

### Instructions for installation:

- Positioning and gas connection pag. 27
- Electrical connection pag. 29
- Adaptation to different types of gas pag. 30
- Instructions for building in the units pag. 33
- Illustrations pag. 80

## INDICATIONS GENERALES

page 35

FR

### Instructions d'emploi:

- Description des parties principales de l'appareil page 37
- Brûleurs à gaz (fonctionnement, allumage, conseils) page 38
- Plaques électriques (fonctionnement, conseils) page 40
- Entretien et nettoyage page 41

### Instructions pour l'installation:

- Mise en place et raccordement gaz page 42
- Raccordement électrique page 44
- Adaptation aux différents types de gaz page 45
- Instructions pour l'encastrement dans les meubles page 48
- Illustration page 80

## ADVERTENCIAS GENERALES

pag. 50

ES

### Instrucciones para el uso:

- Descripción de las partes principales del aparato pag. 52
- Quemadores de gas (funcionamiento, encendido, consejos) pag. 53
- Placas eléctricas (funcionamiento, consejos) pag. 55
- Mantenimiento y limpieza pag. 56

### Instrucciones para la instalación:

- Posicionamiento y conexión del gas pag. 57
- Conexión eléctrica pag. 59
- Adaptación a distintos tipos de gas pag. 60
- Instrucciones para empotrar en el mueble pag. 63
- Ilustraciones pag. 80

## ADVERTÊNCIAS GERAIS

pág. 65

PT

### Instruções de uso:

- Descrição das partes principais do aparelho pag. 67
- Queimadores de gás (funcionamento, acendimento, conselhos) pag. 68
- Chapas eléctricas (funcionamento, conselhos) pag. 70
- Manutenção e limpeza pag. 71

### Instruções para a instalação:

- Posicionamento e ligação de gás. pag. 72
- Ligação eléctrica pag. 74
- Adaptação aos diversos tipos de gás. pag. 75
- Instruções para o encaixe dos moveis pag. 78
- Figuras pag. 80

Gentile Cliente,

**La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale installazione, utilizzazione e manutenzione del prodotto.**

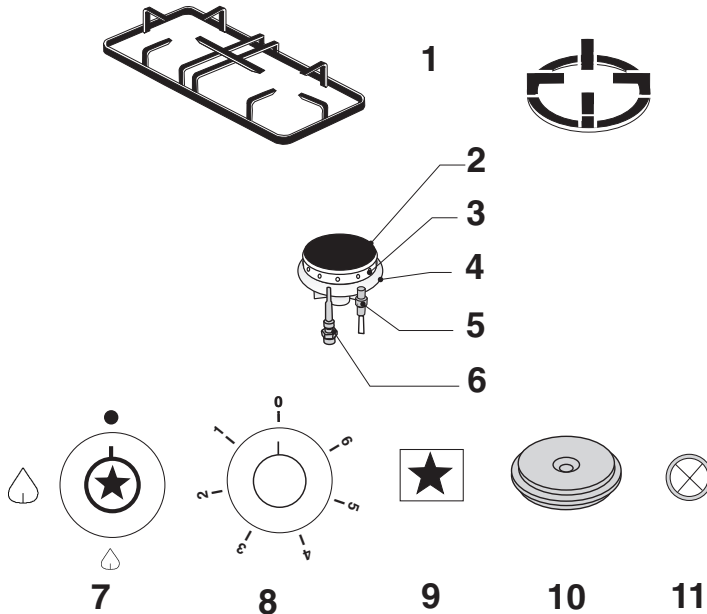
- **Attenzione:** nell'imballo dell'apparecchio potrete trovare il certificato di garanzia che dovrà essere restituito debitamente compilato, entro 8 giorni.
- E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.
- **Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni. Deve essere utilizzato da persone adulte, si raccomanda quindi di non far avvicinare bambini con l'intento di giocarvi. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non stiano nei pressi dell'apparecchio funzionante.**
- L'installazione del prodotto deve essere eseguita, sia per la parte gas che per quella elettrica, da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme di installazione in vigore.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi opportuno paragrafo).
- Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.
- Quando si accendono i bruciatori controllare sempre che la fiamma sia regolare. Prima di togliere le pentole si consiglia di spegnere i bruciatori o le piastre elettriche.

- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio (per i modelli in cui è previsto) non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- L'uso di un apparecchio gas richiede un regolare ricambio di aria. Accertarsi che l'installazione avvenga rispettando quanto riportato nel paragrafo "Posizionamento".
- L'uso prolungato dell'apparecchiatura a gas può necessitare di una areazione supplementare (apertura di una finestra o aumento dell'aspirazione forzata).
- In caso di utilizzo del coperchio in cristallo (optional) fare attenzione a chiuderlo solo dopo che i bruciatori e/o le piastre si siano ben raffreddati. Utilizzare il coperchio solo come funzione protettiva del piano e non per altri scopi.
- Fare attenzione a non disporre sul bruciatore o sulle piastre pentole con fondo instabile o deformato al fine di evitare incidenti per rovesciamento o trabocco di liquido.
- In caso di spegnimento accidentale di un bruciatore chiudere la manopola di comando e riprovare l'accensione dopo almeno un minuto.
- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

Questa apparecchiatura é conforme alle Direttive CEE:

- 73/23 + 93/68 (apparecchi in bassa tensione)
- 89/336 (compatibilità elettromagnetica)
- 89/109 (parti destinate al contatto con le vivande)
- 90/336 (apparecchi a gas)

## Descrizione delle parti principali dell'apparecchio



1 = griglia

2 = coperchietto smaltato

3 = spartifiamma

4 = supporto spartifiamma

5 = candela accensione (per versioni con accensione)

6 = valvole di sicurezza (per versioni valvolate)

7 = manopola comando bruciatore gas (\* interruttore accensione sulla manopola per le previste versioni)

8 = manopola comando piastre elettriche (12 posizioni per piastre automatiche)

9 = interruttore d'accensione separato (per le previste versioni)




10 = piastra elettrica (dove prevista)

11 = spia funzionamento piastre elettriche

Nella zona comandi del piano sono presenti i dispositivi e le manopole per il funzionamento dei bruciatori gas e/o delle piastre elettriche.

## Funzionamento bruciatori gas

Le manopole per la regolazione dei bruciatori possono essere ruotate in senso antiorario dalla posizione di chiusura fino alla posizione di minima erogazione e viceversa nel senso opposto (posizionare l'indice in corrispondenza della posizione desiderata):

-  = nessuna erogazione gas
-  = massima erogazione gas
-  = minima erogazione gas

## Accensione dei bruciatori

L'accensione dei bruciatori, per i modelli dotati di dispositivo elettrico di accensione, avviene premendo il tasto di accensione (vedi pag. 7) e contemporaneamente premendo e ruotando in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore prescelto fino a portarla in corrispondenza della posizione di massima erogazione.

Per le versioni con interruttore incorporato nella manopola (vedi pag. 7) è sufficiente premere e ruotare la manopola, portandola in corrispondenza della posizione di massima erogazione.

Per le versioni senza accensione elettrica (o in mancanza di tensione) occorre effettuare le operazioni descritte accostando al bruciatore una fiamma o un accenditore.

Per i modelli dotati di valvola di sicurezza (vedi pag. 7) mantenere la manopola premuta per circa 3/4 secondi fino a che il dispositivo mantenga automaticamente accesa la fiamma.

La valvola di sicurezza interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma, bloccando l'erogazione del gas (ad es. per correnti d'aria, traboccamanti di liquidi ecc.).

In ogni caso il dispositivo di accensione non deve essere azionato per più di 15 secondi.

In caso di spegnimento accidentale di un bruciatore o di fallita manovra di

accensione, chiudere la manopola di comando e ripetere l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità. Per interrompere l'alimentazione gas riportare la manopola in senso orario sulla posizione « ● »

## Consigli sull'utilizzo dei bruciatori gas

Per un minor consumo di gas ed un miglior rendimento, si consiglia di utilizzare pentole di diametro adatto ai bruciatori, evitando che la fiamma fuoriesca dal fondo delle stesse (vedere a tal proposito la tabella contenitori). Utilizzare solo pentole con fondo piatto.

E' pure consigliabile, non appena un liquido comincia a bollire, regolare la fiamma ad un livello inferiore e sufficiente per mantenere l'ebollizione.

Durante la cottura, utilizzando grassi ed olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.

## Tabella contenitori (usare pentole a fondo piatto)

Bruciatori (quote coperchio smaltato) mm	Ø min pentola (mm)	Ø max pentola (mm)
Ausiliario (Ø = 42)	100	160
Semirapido (Ø = 62)	150	210
Rapido (Ø = 92)	200	250

## Funzionamento piastre elettriche

Alcune versioni sono dotate di una o più piastre elettriche. Tali piastre possono essere di tipo normale, rapido o automatico. Gli ultimi due tipi si contraddistinguono per la presenza di un bollo rosso al centro (rapide) e di un piattello circolare al centro (automatiche).

In base alla necessità di cottura le piastre sono regolabili, ruotando le relative manopole, sia in senso orario che antiorario, su 6 posizioni oltre allo 0 (12 posizioni per la versione automatica). Le posizioni contraddistinte dall'indice numerico più elevato corrispondono alla massima erogazione di calore (vedi tabella). Nelle piastre automatiche, una volta raggiunta la temperatura selezionata, un termostato riduce automaticamente la potenza e la piastra funzionerà ad intermittenza ottenendo in tal modo la costanza della temperatura per la continuazione della cottura.

La lampada spia collocata sulla zona comandi segnala l'inserimento delle piastre elettriche.

## Consigli sull'utilizzo delle piastre

Per una maggior durata delle piastre elettriche e per un maggior risparmio di energia, si consiglia di usare solo pentole con fondo piatto e di diametro non inferiore a quello delle piastre.

Evitare che i liquidi in ebollizione trabocchino dalle pentole riversandosi sulle piastre.

Non lasciare le piastre accese senza pentole o con pentole vuote e non utilizzarle per riscaldare l'ambiente.

Inserire le piastre dopo aver posizionato le pentole.

**Fare attenzione al fatto che le piastre, una volta spente, rimangono calde per un po' di tempo.**

	Riscaldare	Cuocere	Arrostire - friggere
Piastre elettriche automatiche	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12
Piastre elettriche normali e protette	1 2	3 4	5 6

## Manutenzione e pulizia

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Si consiglia di lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, non utilizzando prodotti abrasivi.

Lavare frequentemente gli spartifiamma dei bruciatori con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere eventuali incrostazioni che possono occludere i fori di uscita delle fiamme. Risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox e asciugarle con un panno morbido.

Per la pulizia del piano utilizzare spugne e strofinacci appena umidi; una eccessiva quantità d'acqua potrebbe infiltrarsi nelle parti interne andando a danneggiare le eventuali parti elettriche.

Le griglie smaltate del piano lavoro possono essere lavate nella lavastoviglie.

Per le macchie persistenti utilizzare i normali detersivi non abrasivi, prodotti specifici comunemente reperibili in commercio oppure un po' di aceto caldo. Pulire l'eventuale piano in cristallo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

E' sconsigliabile per la pulizia usare pagliette, lame di acciaio e acidi.

Per prevenire difficoltà di accensione, procedere periodicamente ad una accurata pulizia delle candeline di accensione (ceramica ed elettrodo).

Per la pulizia delle piastre elettriche utilizzare strofinacci umidi e ungerle leggermente con poco olio quando la piastra è ancora tiepida.

Periodicamente, o comunque quando si riscontrasse una eccessiva resistenza alla rotazione delle manopole, far eseguire, da personale qualificato, la lubrificazione dei rubinetti (fig. 2).

Rivolgersi a personale qualificato anche per porre rimedio ad eventuali altre anomalie che si dovessero manifestare durante l'uso.

Di seguito riportiamo le istruzioni rivolte all'installatore qualificato affinché le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione vengano svolte nel modo corretto e secondo le norme in vigore.

## Posizionamento

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione.

L'apparecchio può essere installato e funzionare solamente in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle norme UNI - CIG 7129 e 7131.

L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che diano verso l'esterno, oppure attraverso condotti di ventilazione singoli o collettivi ramificati. Le aperture di ventilazione devono prevedere una sezione utile di almeno 100 cm<sup>2</sup> e non devono poter essere ostruite accidentalmente (protezione con griglie o reti metalliche). Per apparecchi privi di valvola di sicurezza sul piano di lavoro, le sezioni delle aperture si raddoppiano, con un minimo di 200 cm<sup>2</sup>.

L'afflusso dell'aria può essere ottenuto anche per via indiretta da locali adiacenti a quello di installazione, purché tali locali siano dotati di ventilazione diretta, non siano ambienti con pericolo d'incendio e non siano adibiti a camera da letto.

Il flusso d'aria tra locale adiacente e locale d'installazione deve avvenire liberamente tramite aperture permanenti (ricavabili eventualmente maggiorando opportunamente la fessura tra porta e pavimento).

Il locale di installazione deve prevedere un sistema di scarico dei fumi della combustione verso l'esterno ottenibile tramite una cappa o un elettroventilatore che intervenga all'accensione dell'apparecchio.

## Collegamento gas

L'apparecchiatura deve essere collegata alla rete gas o alla bombola secondo le prescrizioni delle norme in vigore (UNI - CIG 7129 e 7131) e dopo essersi accertati che sia regolata per il tipo di gas a disposizione.

L'apparecchio è predisposto per funzionare con il gas previsto dall'etichetta di taratura collocata sia sull'imballo che sul retro dell'apparecchio.

Nel caso in cui il tipo di gas a disposizione non corrisponda a quello di predisposizione dell'apparecchio, procedere alla sostituzione degli iniettori

corrispondenti (in dotazione), avendo cura di apporre la nuova etichetta di taratura (in dotazione) ed eliminando la vecchia.

Per compiere tali operazioni l'installatore qualificato si attenga alle indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Per un funzionamento più sicuro assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella "tabella caratteristiche bruciatori ed iniettori".

Se l'apparecchio è alimentato con gas liquido da bombola, assicurarsi che il regolatore di pressione della bombola sia conforme alle normative (UNI - CIG 7432).

## **Allacciamento gas (UNI - CIG 7129)**

E' fatto obbligo di eseguire l'allacciamento all'impianto gas tramite tubo metallico rigido (rame o acciaio) oppure tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua (UNI - CIG 9891) ed in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Il tubo di ingresso gas nell'apparecchio si presenta con un dado terminale al quale va collegato il raccordo a gomito (in dotazione; filetto 1/2 gas maschio cilindrico), orientabile in base alle esigenze di installazione (vedi fig. 1).

Alla parte opposta del raccordo a gomito va collegato il tubo di alimentazione metallico rigido o flessibile. Ricordarsi di introdurre alle due estremità del raccordo a gomito le guarnizioni di tenuta in dotazione (conformi a UNI -CIG 9264).

In caso di smontaggio e rimontaggio di tali particolari, sostituire tassativamente le guarnizioni con altrettante nuove.

Una volta installato l'apparecchio, assicurarsi che il tubo gas non venga schiacciato o danneggiato da parti mobili.

**Importante:** ad installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando a tale scopo una soluzione saponosa e mai una fiamma.

## **Avvertenza:**

L'uso di un'apparecchiatura a gas produce calore e umidità nel locale di installazione. Assicurare quindi una buona areazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

## **Collegamento elettrico**

Gli apparecchi dotati di cavo tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata a tensione e frequenza indicata sia sulla targhetta caratteristiche (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) che riportata nell'apposita tabella (pag. 17).

Il conduttore di terra è contraddistinto dai colori giallo/verde. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da una persona qualificata e seguendo le norme in vigore.

Nel caso di installazione sopra un forno da incasso, il collegamento dei due apparecchi deve essere realizzato separatamente, sia per facilitare l'estraibilità degli apparecchi sia per ragioni di sicurezza elettrica.

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

Collegare al cavo una spina dimensionata al carico indicato sulla targhetta caratteristiche e collegarla ad una presa di corrente adeguata. Evitare l'utilizzo di riduzioni, deviatori o adattatori al fine di evitare eventuali surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso di collegamento diretto alla rete, è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle normative in vigore. Il filo di terra giallo/verde non deve essere interrotto da tale interruttore.

Il cavo marrone di fase deve essere collegato alla fase della rete di alimentazione.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto possa raggiungere una temperatura superiore di 50° C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico verificare che l'impianto domestico e la valvola limitatrice possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche o tabella libretto istruzioni).

Controllare inoltre che l'impianto di alimentazione sia munito di collegamento di terra efficace e rispondente alle normative in vigore e che la presa (o l'interruttore omnipolare) siano facilmente raggiungibili ad apparecchiatura installata.

**La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme in vigore non vengano rispettate.**

## **Adattamento ai diversi tipi di gas**

Per adattare l'apparecchiatura ad un gas differente da quello per il quale è predisposta (vedere etichetta sia sull'imballo che sul fondo dell'apparecchio) è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- togliere le griglie
- sfilare i coperchietti smaltati, gli spartifiamma e i supporti spartifiamma
- con una chiave a tubo da 7 mm svitare e togliere gli iniettori (vedi figg. 3 e 4)
- sostituire gli iniettori con quelli in dotazione corrispondenti al gas disponibile (vedi tabella caratteristiche bruciatori ed iniettori).
- rimontare le varie parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte, ricordandosi di sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella nuova (in dotazione).

Qualora la pressione del gas impiegato sia differente (o variabile) rispetto a quella prevista, si rende necessario installare sulla tubazione di ingresso un appropriato regolatore di pressione conforme alle norme UNI -CIG 7430 (gas canalizzati).

## Regolazione dei minimi

La regolazione della fiamma sulla portata ridotta viene eseguita in fabbrica. A seguito di sostituzione iniettori o comunque di particolari condizioni della pressione di rete, può rendersi necessaria una nuova regolazione del minimo. Le operazioni necessarie per effettuare tale operazione sono le seguenti:

- accendere il bruciatore
- ruotare la manopola sulla posizione di minimo
- estrarre la manopola (e l'eventuale guarnizione interposta)
- introdurre un cacciavite a taglio di dimensioni opportune ed agire sulla vite di regolazione situata all'interno o di fianco all'astina del rubinetto (fig. 5) fino ad ottenere una piccola fiamma regolare
- rimontare la manopola e ruotarla rapidamente dalla posizione di massimo a quella di minimo, controllando che non si abbiano spegnimenti della fiamma
- in caso di bruciatori dotati di valvola di sicurezza accertarsi che la regolazione ottenuta sia sufficiente a mantenere il riscaldamento della termocoppia. Se così non fosse aumentare opportunamente il minimo.

Le operazioni sopra descritte si possono effettuare agevolmente qualunque sia il posizionamento o il fissaggio del piano di cottura al mobile.

**I BRUCIATORI NON NECESSITANO DI ALCUNA REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA.**

## Tabella caratteristiche bruciatori ed iniettori

### CAT. II 2H3 +

Bruciatore (dimensioni coperchietto smaltato, mm)	By pass 1/100 mm	Potenza termica (*) (kW)		Gas liquido		Gas naturale	
		Nominale	Ridotta	Portata (g/h) G30 - G31	Iniettore 1/100mm	Portata (l/h) G20	Iniettore 1/100mm
<b>Rapido</b> (Ø = 92)	39	3	0,7	218 - 214	85	286	127
<b>Semirapido</b> (Ø = 62)	29	1,75	0,45	127 - 125	65	167	102
<b>Ausiliario</b> (Ø = 42)	29	1	0,45	73 - 71	50	95	75
<b>Pressione di alimentazione nominale</b> (mbar) (1 mbar $\cong$ 10,197mm H <sub>2</sub> O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
Alimentazione parte elettrica = ~ 230V - 50/60 Hz							

(\*) = A 15 °C e 1013,25 mbar - gas secco e con potere calorifico superiore

modello	potenza gas max.			pot. elettrica max
	G20 (kW)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	Watt
3 gas	5,75	418	411	-
2 gas + 1 p. e.	4	290	286	1500

## Istruzioni per l'incasso nei mobili

L'apparecchiatura è di tipo Y, ovvero può essere installata con una sola parete laterale (a destra o a sinistra del piano) di altezza superiore al piano di cottura e posta ad una distanza minima come illustrato nella fig. 6.

Può essere incassata in tutti i tipi di mobili le cui pareti resistano ad una sovratemperatura di 65° C oltre a quella ambiente (EN 60335 - 2 - 6).

Evitare di installare l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili (es.: tendaggi, canovacci, ecc.).

## Dimensioni, inserimento ed assiemaggio

Gli apparecchi sono previsti per l'inserimento in mobili aventi una profondità minima di 550 mm.

Le dimensioni delle aperture per l'incasso sono riportate nella fig. 6. dove sono anche indicate le distanze minime da rispettare tra il foro incasso e l' eventuale parete laterale e posteriore.

- Posizionare sul perimetro del piano l'apposita guarnizione sigillante (in dotazione) avendo cura che le estremità combacino senza sormontarsi.
- Introdurre il piano nell'apertura del mobile curandone la centratura.
- Fissare il piano al mobile con le apposite staffe di fissaggio (vedi fig. 7)  
La trazione delle viti sarà sufficiente a tranciare la guarnizione sigillante in modo che l'eccesso possa essere agevolmente asportato.

## Avvertenze

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano di cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 600 mm.

Per evitare eccessivi surriscaldamenti, in caso di accoppiamento del piano con un forno, è necessario prevedere un settore di separazione (fig. 8).

Tale settore è comunque consigliato in presenza di un piano con bruciatore tripla corona.

## Montaggio del coperchio (optional)

Per fissare tale particolare al piano di cottura occorre agire nel seguente modo:

- Posizionare sulla parte forata posteriore del piano il supporto destro e sinistro interponendo la relativa guarnizione.
- Bloccare tali particolari al piano mediante le apposite viti (per le versioni smaltate non eccedere nella chiusura delle viti).
- Inserire il coperchio nei supporti (vedi fig.9).

Dear Customer,

**Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use; read this handbook carefully before installing and using it, however. You will find the correct indications for the best installation, use and maintenance of the product.**

- **Attention:** you will find the guarantee certificate in the appliance packaging. This must be returned correctly filled in, within 8 days.
- Very important: keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.
- **This appliance is class 3 and is designed for non-professional use by private individuals at home. It must be used by adults. Do not allow children to play near it. Supervise children when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.**
- The product installation, both gas and electric, must be performed by competent and qualified installers who are aware of the installation regulations in force.
- Before switching the appliance on check that it is correctly regulated for the type of gas available (see relevant section).
- Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- When the burners are lit check that the flame is always regular. Before removing the saucepans turn the burners or the electric hot plates off.

# General warnings



- The user must not change the appliance supply cable (for models which have one). For replacement contact only a qualified engineer.
- The use of a gas appliance requires a regular exchange of air. Make sure that the installation complies with the "Positioning" section.
- If a gas appliance is used for a long time it may require extra ventilation (opening a window or increase of the forced exhaust).
- If a glass cover (optional) is used be careful to close it only after the burners and/or hot plates have cooled down completely. Only use the cover to protect the hob and for no other purpose.
- Be careful not to place saucepans with unstable or deformed bottoms on the burner or hot plates to avoid accidents by overturning or spilling over of liquid.
- If a burner is turned off accidentally turn off the control knob and try to light it again after waiting at least a minute.
- For any repairs always contact an authorised Technical Customer Service Centre and ask for original spare parts. Repairs by untrained people can lead to damage.

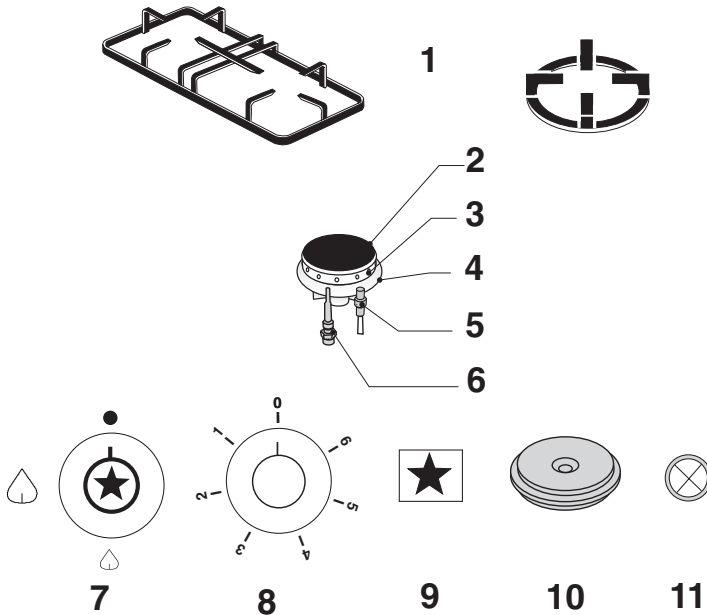
This appliance complies with EEC Specification:

- 73/23 + 93/68 (low voltage equipment)
- 89/336 (electromagnetic compability)
- 89/109 ( components coming in contact with foodstuffs)
- 90/336 ( gas equipments)

# Instructions for use



## Description of the main parts of the appliance



- 1 = grid
- 2 = enamelled cover
- 3 = spreader
- 4 = spreader support
- 5 = ON spark plug (for versions with lighting)
- 6 = safety valve (for versions with valves)
- 7 = gas burner control knob  
(\* ON switch on the knob for the versions so equipped)
- 8 = electric hot plate control knob  
(12 positions for automatic hot plates)
- 9 = separate ON switch (for the versions so equipped)
- 10 = electric hot plate (where there is one)
- 11 = electric hot plate operation pilot lamp

The hob control area houses the devices and knobs for operation of the gas burners and/or the electric hot plates.

## Operation of gas burners

The burner regulation knobs can be turned anticlockwise from the closing position to the widest open position and vice versa in the opposite direction (put the needle to the position required):

● = no gas supply

☰ = maximum gas supply

☶ = minimum gas supply

## Lighting the burners

For models equipped with electrical ignition device, the ignition of burners takes place by pressing and rotating the knob until the position of maximum output is reached. In the versions with separate ignition key, only press this key and at the same time press and rotate the knob proportional to the desired burner, until it reaches the position of maximum output.

For versions without electric lighting (or if there is a power cut) perform the operations described using a match or lighter to light the gas.

For models with safety valve (see page 22) keep the knob pressed for about 3-4 seconds until the device keeps the flame alight automatically.

The safety valve operates when the flame is turned off accidentally, stopping the supply of gas (e.g. in draughts, spills of liquid, etc.).

The ignition device shouldn't anyhow be operated for more than 15 seconds.

If a burner is turned off accidentally or does not light, turn the control knob OFF and repeat the lighting after at least 1 minute.

# Instructions for use

GB

IE

When the burner is lit adjust the flame as required.

To turn the gas supply OFF turn the knob clockwise to the << ● >> position.

## Advice on the use of gas burners

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the Container Table). Use only flat-bottomed pans.

As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.

## Container table (use flat-bottomed saucepans)

<b>Burners</b> (heights enamelled cover) mm	<b>Ø min. Saucepan</b> (mm)	<b>Ø max. Saucepan</b> (mm)
<b>Auxiliary</b> (Ø = 42)	100	160
<b>Medium quick</b> (Ø = 62)	150	210
<b>Quick</b> (Ø = 92)	200	250

## Operation of electric hot plates

Some versions have one or more electric hot plates. These hot plates can be normal, quick or automatic. The last two types have a red dot in the centre (quick) and a circular plate in the centre (automatic).

The hot plates can be adjusted depending on cooking requirements, turning their knobs clockwise or anticlockwise to 6 positions as well as 0 (12 positions for the automatic version). The positions marked with the highest number correspond to the greatest supply of heat (see table). With the quick and automatic hot plates, once the temperature selected has been reached, a thermostat automatically reduces the power and the hot plate will operate intermittently so that the temperature remains constant throughout cooking. The indicator lamp on the control panel signals that the electric hot plates are switched on.

## Advice on use of the hot plates

So that the electric hot plates last longer and to save energy, only use flat-bottomed saucepans whose diameter is not smaller than that of the hot plates.

Avoid boiling liquids spilling out of the saucepan on to the hot plates.

Do not leave the hot plates on empty or with empty saucepans and do not use them to heat the room.

Switch the hot plates on after you have put the saucepans on them.

**Do not forget that when the hot plates are switched off they remain hot for some time.**

	Reheating	Cooking	Roasting-frying
Automatic electric hot plates	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12
Normal and protected electric hot plates	1 2	3 4	5 6

## Maintenance and cleaning

Before any operation disconnect the appliance electrically. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products.

Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent being sure to remove any deposits which could block the flame outlet. Rinse the stainless steel parts well with water and dry them with a soft cloth.

To clean the hob use slightly damp sponges and wiping cloths: if too much water is used it could penetrate the internal parts and damage electrical parts.

The grids of the hob can be washed in the dishwasher.

For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market or a little hot vinegar. Clean the glass hob with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Do not use stainless steel pads or acids for cleaning.

To prevent lighting difficulties, carefully clean the lighting spark plugs regularly (ceramic and electrode).

To use the electric hot plates use damp wiping cloths and grease slightly with a little oil when the hot plate is still lukewarm.

Periodically, or if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps (fig. 2).

Contact a qualified engineer to deal with any other problems which may arise during use.

Below we give the instructions for qualified installers so that the installation, setting and maintenance operations are performed correctly and according to the regulations in force.

## Positioning

This appliance isn't connected to any scavenging devices of combustion products.

The appliance can only be installed and operate in permanently ventilated rooms according to the local regulations in force.

The natural flow of air must be direct through permanent holes made in the walls of the room to be ventilated leading to the outside, or through single or collective branched ventilation ducts.

The ventilation openings must have a effective cross-section of at least 100 cm<sup>2</sup> and must be protected against accidental blocking (protection with metal grills or grids). For appliances without safety valve on the hob, the opening section is doubled with a minimum of 200 cm<sup>2</sup>.

There may also be an indirect flow of air from rooms next to that where the appliance is installed, as long as these rooms have direct ventilation, there is no fire risk in these rooms and they are not bedrooms.

The flow of air between adjacent room and the room where it is installed must be free through permanent openings (which may be obtained by making the gap between door and floor larger).

In the room where it is installed there must be a system for leading the combustion fumes to the outside. This may be with a hood or an electric fan which switches on when the appliance is switched on.

## Gas connection

The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards in force and after checking that it is adjusted for the type of gas available.

The appliance is set up to operate with the gas specified on the calibration label placed both on the packaging and on the back of the appliance.

When the type of gas available does not correspond to that for which the appliance is set up, replace the corresponding injectors (provided), being careful to put on the new calibration label (provided) and remove the old one.

# Instructions for installation

GB

IE

To perform these operations the qualified installer will follow the indications given in the "Adaptation to the various types of gas" section.

For safety operation make sure that the supply pressure respects the values given in the "Table of burner and injector characteristics".

If the appliance is supplied with liquid cylinder gas, make sure that the cylinder pressure regulator conforms to the local regulations in force.

The appliance must be connected to the gas system by a rigid metal pipe (copper or steel) or continuous wall stainless steel flexible hose in such a way that the appliance is not stressed in any way.

The appliance gas inlet tube has an end nut to which is connected the elbow union (supplied; 1/2 thread male gas). It can be turned depending on installation needs (see fig. 1).

The rigid or flexible metal supply pipe is connected to the part opposite the elbow union. Remember to put the gaskets supplied at the two ends of the elbow union.

When these parts are disassembled and reassembled, always replace the gaskets with new ones.

Once the appliance is installed, check that the gas pipe is not pinched or damaged by mobile parts.

**Important:** when installation is complete, check that all the gaskets are leaktight using a soap-based solution, never a flame.

## **Warning:**

The use of a gas appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Make sure that the room is well ventilated, keeping the natural ventilation outlets open or installing a ventilation hood with drain duct.

## Electrical connection

Appliances with three-pole cable are set up for operation with alternating current at the voltage and frequency indicated both on the rating plate (on the lower part of the appliance) and the Table (see page 32).

The earth conductor is yellow/green.

The connection to the electricity supply must be made by a qualified person and following the regulations in force.

When the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately, to make it easier to take the appliances out and for electrical safety.

## Connection of the supply cable to the mains

Connect a plug sized for the load indicated on the rating plate to the cable and connect it to a suitable socket. Avoid the use of reductions, two-way switches or adapters to avoid overheating or burning.

For direct connection to the mains there must be an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm sized for the load and corresponding to the standards in force between the appliance and the mains.

The yellow/green earth wire must not be interrupted by this switch.

The brown phase wire must be connected to the supply mains phase.

The supply cable must be so positioned that no point can reach a temperature 50° C higher than ambient temperature.

Before making the electrical connection check that the domestic system and the limiter valve can take the appliance load (see rating plate or Table in the instruction booklet).

Also check that the supply system has an effective earth connection and corresponds to the standards in force and that the plug (or omnipolar switch) can be reached easily when the appliance is installed.

**The manufacturer refuses all responsibility if the standards in force are not respected.**

## **Adaptation to different types of gas**

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see label on both the packaging and the bottom of the appliance) proceed as follows:

- remove the grids
- remove the enamelled covers and the spreaders
- with a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors (see figg. 3 and 4)
- replace the injectors with those supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics Table)
- replace the various parts proceeding in reverse. Remember to replace the old rating plate with the new one (supplied).

Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.

## Setting the minima

The flame on the small output is regulated in the factory. When the injectors have been replaced or there are special mains pressure conditions, it may be necessary to regulate the minimum again. The operations necessary to perform this operation are the following:

- light the burner
- turn the knob to the minimum position
- take out the knob (and gasket if there is one)
- using a suitably sized screwdriver turn the regulation screw inside or by the side of the tap shaft (fig. 5) until a small regular flame is obtained
- put the knob back on and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out
- for burners with safety valve make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not increase the minimum.

The operations described above can easily be performed whatever the positioning or fastening of the hob to the cabinet.

**THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE PRIMARY AIR.**

## Burner and nozzle characteristic table

### CAT. II 2H3 +

Burner (heights enamelled cover) (mm)	By pass 1/100 mm	Thermal power (*) (kW)		Liquid gas		Natural gas	
		Rated	Reduced	Output (g/h) G30 - G31	Injector 1/100mm	Output (l/h) G20	Injector 1/100mm
<b>Quick</b> (Ø = 92)	39	3	0,7	218 - 214	85	286	127
<b>Medium quick</b> (Ø = 62)	29	1,75	0,45	127 - 125	65	167	102
<b>Auxiliary</b> (Ø = 42)	29	1	0,45	73 - 71	50	95	75
<b>Rated supply pressure</b> (mbar) (1 mbar $\cong$ 10,197mm H <sub>2</sub> O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
Electrical power supply = ~ 230V - 50/60 Hz							

(\*) = With dry gas and with greater calorific power ( $H_S$ ) at 15°C and 1013.26 mbar

Model	Max. gas power			Max. electric power Watt
	G20 (kW)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	
3 hot-plates	5,75	418	411	-
2 hot-plates + 1 el. plate	4	290	286	1500

## Instructions for building in the units

The appliance is of Y type, or it can be installed with just one side part (to right or left of the hob) higher than the cooking hob and placed at a minimum distance as shown in fig. 6.

It can be built into all units whose walls withstand a temperature 65°C higher than room temperature (EN 60335 - 2 - 6).

Avoid installing the appliance near inflammable materials (e.g. curtains, cloths, etc.).

## Dimensions, insertion and assembly

The appliances are designed to be inserted in units with a minimum depth of 550 mm.

The dimensions of the openings for building in are given in fig. 6 which also gives the minimum distances to be respected between the hole for building in and the side and back walls.

- Position the special sealed gasket (provided) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.
- Put the hob in the unit opening making sure that it is centred.
- Fasten the hob to the unit with the fastening brackets (see fig. 7). The traction of the screws will be enough to cut the sealing gasket so that the excess can easily be removed.

## Warnings

If there is a hanging unit over the cooking hob it must be at least 600 mm away from it.

To avoid excessive overheating, if the hob is coupled with an oven, there must be a separation sector (fig. 8).

This sector is recommended if the hob has triple ring burners.

## Mounting of the cover (optional)

To fasten this part to the hob proceed as follows:

- Position the right and left support on the drilled part at the back of the hob using the gasket.
- Lock these parts to the hob by means of the screws (for enamelled versions do not overtighten the screws).
- Put the cover in the supports (see fig. 9).

Cher Client,

**Nous vous remercions pour la préférence accordée à notre produit. L'emploi de cet appareillage est facile; avant de l'installer et de l'utiliser il est cependant nécessaire de lire attentivement ce livret. Vous pourrez y trouver les indications correctes pour une installation, une utilisation et un entretien excellents.**

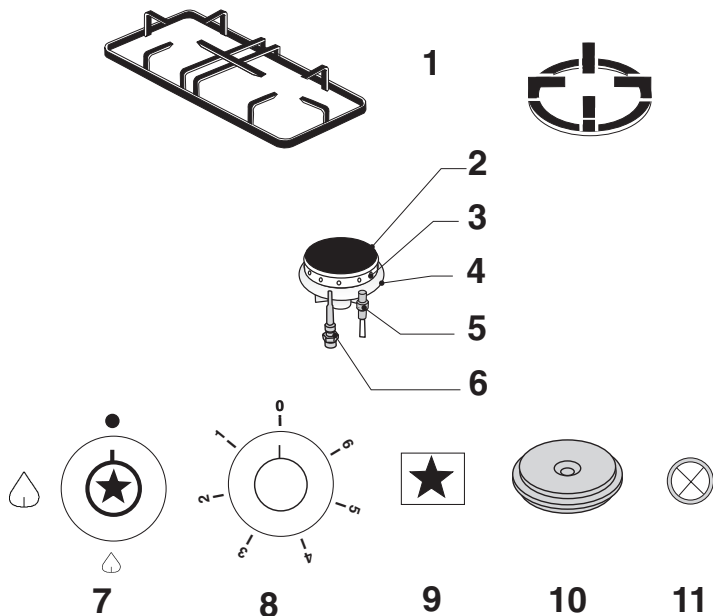
- **Attention:** dans l'emballage de l'appareil vous pouvez trouver le certificat de garantie qui devra être restitué, dûment rempli, dans les 8 jours.
- Il est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne.
- **Cet appareil est de 3ème classe et a été conçu pour l'utilisation non professionnelle de la part de particuliers à l'intérieur d'habitations. Il doit être utilisé par des adultes, on recommande donc de ne pas y laisser jouer les enfants. Surveiller les enfants pendant tout le temps de son utilisation de façon à ce qu'ils ne touchent pas les surfaces chaudes et qu'ils ne reste pas près de l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- L'installation du produit doit être effectuée, aussi bien pour la partie gaz que pour la partie électrique, par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il soit correctement réglé pour le type de gaz dont on dispose (voir paragraphe correspondant).
- Avant l'entretien ou le nettoyage déconnecter l'électricité de l'appareil et attendre le refroidissement.
- Lorsque les brûleurs s'allument, toujours contrôler que la flamme soit régulière. Avant d'enlever les casseroles on conseille d'éteindre les brûleurs ou les plaques électriques.

- Le câble d'alimentation de l'appareil (pour les modèles dans lesquels il est prévu) ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- L'emploi d'un appareil à gaz demande un rechange d'air régulier. S'assurer que l'installation soit faite dans le respect de ce qui est indiqué au paragraphe "Mise en place".
- L'emploi prolongé de l'appareillage à gaz peut entraîner la nécessité d'une aération supplémentaire (ouverture d'une fenêtre ou augmentation de l'aspiration forcée).
- En cas d'utilisation du couvercle en cristal (optionnel) faire attention à ne le fermer que lorsque les brûleurs et les plaques soient bien refroidies. N'utiliser le couvercle que pour la protection de la surface et non pas dans d'autres buts.
- Faire attention à ne pas placer sur le brûleur ou sur les plaques des casseroles au fond instable ou déformé, afin d'éviter des accidents causés par le renversement ou la sortie du liquide.
- En cas d'extinction accidentelle d'un brûleur, fermer le bouton de commande et n'essayer le rallumage qu'après au moins une minute.
- Pour les interventions de réparation éventuelles, s'adresser toujours à un Centre Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

L'appareil est conforme aux Directives CEE:

- 73/23 + 93/68 (équipements en basse tension)
- 89/336 (compatibilité électromagnétique)
- 89/109 (éléments en contact des aliments)
- 90/336 (équipements gaz)

## Description des parties principales de l'appareil



- 1 = grille
- 2 = couvercle émaillé
- 3 = chapeau
- 4 = support chapeau
- 5 = bougie d'allumage (pour la version avec allumage)
- 6 = soupapes de sécurité (pour versions à soupapes)
- 7 = bouton commande brûleur à gaz (\* interrupteur allumage sur le bouton pour les versions qui le prévoient)

- 8 = bouton de commande plaques électriques (12 positions pour plaques automatiques)
- 9 = interrupteur d'allumage séparé (pour les versions qui le prévoient)
- 10 = plaque électrique (là où elle est prévue)
- 11 = indicateur fonctionnement plaques électriques

Dans la zone commandes du plan se trouvent les dispositifs et les boutons pour le fonctionnement des brûleurs à gaz et/ou des plaques électriques.

## Fonctionnement des brûleurs à gaz

Les boutons pour le réglage des brûleurs peuvent être tournés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position de fermeture jusqu'à la position d'érogation minimum et viceversa dans le sens contraire (placer l'index sur la position désirée):

● = aucune érogation de gaz

☰ = érogation maximum de gaz

☹ = érogation minimum de gaz

## Allumage des brûleurs

L'allumage des brûleurs, dans les modèles avec dispositif électrique d'allumage, se passe en pressant et en tournant la poignée, en la portant en correspondance de la position de refoulement maximum.

Pour les versions avec bouton d'allumage séparé, il suffit de presser ce bouton et, en même temps, de presser et tourner la poignée correspondante au brûleur choisi, jusqu'à la porter en correspondance du refoulement maximum.

Pour les versions sans allumage électrique (ou en cas de manque de tension) il faut effectuer les opérations décrites en approchant du brûleur une flamme ou un allumeur .

Pour les modèles équipés de soupapes de sécurité (voir page 37) tenir le bouton pressé pendant environ 3-4 secondes jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement la flamme allumée. La soupape de sécurité intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme en bloquant l'érogation du gaz (par ex. pour les courants d'air, les sorties de liquide, etc).

En tout cas le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pour plus de 15 secondes.

En cas d'extinction accidentelle d'un brûleur ou d'une manoeuvre d'allumage manquée, fermer le bouton de commande et ne répéter l'allumage qu'après au moins 1 minute.

Une fois que l'allumage est fait, régler la flamme selon la nécessité.

Pour interrompre l'alimentation du gaz, ramener le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position << ● >>.

## Conseils sur l'utilisation des brûleurs à gaz

Pour une consommation minimum de gaz et un meilleur rendement, on conseille d'utiliser des casseroles de diamètre approprié aux brûleurs, en évitant que la flamme ne sorte du fond de celles-ci (voir à ce propos le tableau des récipients). N'utiliser que des casseroles à fond plat.

Il est aussi conseillé, dès que le liquide commence à bouillir, de régler la flamme à un niveau inférieur et suffisant pour maintenir l'ébullition.

Pendant la cuisson, si l'on utilise des graisses et des huiles, faire très attention car celles-ci peuvent lorsqu'elles se réchauffent, prendre feu.

**Tableau des récipients  
(toujours utiliser des casseroles à fond plat)**

Brûleurs (dim. couvercle émaillé) mm	Ø min casserole (mm)	Ø max casserole (mm)
Auxiliaire (Ø = 42)	100	160
Demi-rapide (Ø = 62)	150	210
Rapide (Ø = 92)	200	250

## Fonctionnement des plaques électriques

Certaines versions sont équipées d'une ou de plusieurs plaques électriques. Ces plaques peuvent être de type normal, rapide ou automatique. Les deux derniers types se distinguent par la présence d'un point rouge au centre (rapide) et d'un petit plateau circulaire au centre (automatique).

Selon les nécessités de cuisson, les plaques peuvent être réglées en tournant les boutons correspondants aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre qu'en sens inverse, sur 6 positions en plus du 0 (12 positions pour la version automatique). Les positions sur lesquelles sont indiqués les numéros les plus élevés correspondent à l'érogation maximum de chaleur (voir tableau). Dans les plaques rapide et automatiques, une fois que la température sélectionnée est obtenue, un thermostat réduit automatiquement la puissance et la plaque fonctionnera à intermittence, obtenant ainsi une température constante pour continuer la cuisson.

L'indicateur lumineux placé dans la zone des commandes signale l'allumage des plaques électriques.

## Conseils d'utilisation des plaques

Pour une plus grande durée des plaques électriques et une économie d'énergie majeure, on conseille de n'utiliser que des casseroles à fond plat et de diamètre au moins égal à celui de plaques.

Éviter que les liquide en ébullition sortent des casseroles en se renversant sur la plaques.

Ne pas laisser les plaques allumées sans casseroles ou avec des casseroles vides et ne pas les utiliser pour réchauffer la pièce.

Allumer les plaques après avoir installé les casseroles.

**Faire attention au fait que les plaques, une fois éteintes, restent chaudes pendant un peu de temps.**

	Réchauffer	Cuire	Rôtir - frire
Plaques électriques automatiques	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12
Plaques électriques normales et protégées	1 2	3 4	5 6

## Entretien et nettoyage

Avant chaque opération, débrancher électriquement l'appareil. On conseille de laver les parties émaillées avec de l'eau tiède et du détergent, ne pas utiliser de produits abrasifs.

Laver fréquemment les chapeaux des brûleurs à l'eau bouillante et au détergent en ayant soint d'enlever les incrustations éventuellement présentes qui pourraient boucher la sortie des flammes. Rincer soigneusement à l'eau les parties en acier inox et essuyer les avec un chiffon moelleux.

Pour le nettoyage du plan de cuisson, utiliser des éponges et des chiffons légèrement humides; une quantité excessive d'eau pourrait s'infiltrer dans les parties internes, endommageant ainsi les parties électriques.

Les grilles du plan de travail peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

Pour les taches persistantes, utiliser des détergents normaux, non abrasifs, des produits spéciaux qui peuvent normalement être trouvés dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud. Nettoyer le plan de cristal avec de l'eau chaude en évitant l'emploi de chiffons rêches.

Il est déconseillé d'employer, pour le nettoyage, des pailles de fer, des lames en acier et des acides. Pour prévenir les difficultés d'allumage, nettoyer soigneusement de façon régulière les petites bougies d'allumage (céramique et électrode) .

Pour le nettoyage des plaques électriques, utiliser des chiffons humides enduits avec un peu d'huile lorsque la plaque est encore tiède.

Périodiquement, ou en cas de résistance des boutons à la rotation, faire effectuer la lubrification des robinets (fig. 2) par du personnel qualifié.

S'adresser aussi au personnel qualifié pour résoudre les éventuelles anomalies qui pourraient se présenter durant l'emploi.

Nous indiquons ci-de suite les instructions adressées à l'installateur pour que les installations , le réglage et l'entretien soient effectués correctement et suivant les normes en vigueur.

## Mise en place

Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

L'appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux à aération permanente selon les prescriptions des normes nationales en vigueur. L'entrée naturelle de l'air doit être faite directement à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les parois de la pièce qui donnent sur l'extérieur ou bien à travers des conduits d'aération simples ou collectifs ramifiés.

Les ouvertures d'aération doivent prévoir une section effective d'au moins 100 cm<sup>2</sup> et ne doivent pas être obstruées accidentellement (protection avec des grilles métalliques). Pour les appareils sans soupape de sécurité sur le plan de travail, les sections des ouvertures redoublent, avec un minimum de 200 m<sup>2</sup>.

L'entrée de l'air peut aussi être obtenue indirectement à travers des pièces voisines à celle de l'installation, à condition que ces pièces soient équipées d'aération directe, ne soient pas des endroits présentant un danger d'incendie ou ne soient utilisés pas comme chambres à coucher.

Le flux d'air entre la pièce voisine et la pièce d'installation doit être fait librement au moyen d'ouvertures permanentes (pouvant éventuellement être obtenues en agrandissant de façon adéquate la fissure entre la porte et le plancher). La pièce d'installation doit prévoir un système d'élimination des fumées de la combustion vers l'extérieur , comme une hotte ou un électro-ventilateur qui intervienne lors de l'allumage de l'appareil.

## Raccordement du gaz

L'appareil doit être raccordé au réseau du gaz ou à la bouteille suivant les prescriptions des normes en vigueur et après s'être assurés qu'il est bien réglé pour le type de gaz dont on dispose. L'appareil est préparé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette de réglage placée sur l'emballage ainsi que sur le dos de l'appareil.

Dans le cas où le type de gaz dont on dispose ne correspond pas à celui pour lequel l'appareil a été fait , donner lieu au remplacement des injecteurs

correspondants (fournis avec l'appareil), en ayant soin de placer la nouvelle étiquette de réglage (fournie avec l'appareil) et d'éliminer l'ancienne. Pour effectuer ces opérations l'opérateur qualifié devra s'en tenir aux indications du paragraphe "Adaptement à différents types de gaz".

Pour un fonctionnement plus sûr, s'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le "tableau des caractéristiques brûleurs et injecteurs".

Si l'appareil est alimenté au gaz liquide avec une bouteille, s'assurer que le régulateur de pression de la bouteille soit conforme aux normes nationales en vigueur.

Il est obligatoire d'effectuer le raccordement à l'installation du gaz par un tuyau métallique rigide (cuivre ou acier) ou bien par un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue et de façon à ne provoquer aucun type de sollicitation à l'appareil.

Le tuyau d'entrée du gaz dans l'appareil présente un écrou terminal auquel doit être relié le raccord coudé (fourni avec l'appareil; filet 1/2 gaz mâle) orientable selon les exigences de l'installation (voir fig. 1).

De l'autre côté du raccord coudé doit être relié le tuyau d'alimentation métallique rigide ou flexible. Se souvenir d'introduire aux extrémités du raccord coudé les joints d'étanchéité fournis avec l'appareil.

En cas de démontage ou de remontage de ces pièces, il faut obligatoirement remplacer les joints avec de nouveaux joints.

Une fois que l'appareil est installé, s'assurer que le tuyau du gaz ne soit pas comprimé ou endommagé par des parties mobiles.

**Important:** lorsque l'installation est terminée, contrôler la bonne tenue de tous les raccords en utilisant pour cela une solution savonneuse, ne jamais de flamme.

## Attention:

L'emploi d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce d'installation. Par conséquent la pièce doit être maintenue bien aérée en gardant les ouvertures d'aération naturelle ouvertes ou en installant une hotte d'aspiration avec un conduit d'évacuation.

## Raccordement électrique

Les appareils équipés de câble tripolaire sont préparés pour le fonctionnement au courant alterné avec la tension et la fréquence indiquées sur la plaque des caractéristiques (placée sur la partie inférieure de l'appareil) ainsi que sur le tableau correspondant (voir page 47).

Le conduit de terre se distingue par ce qu'il est de couleur jaune/verte.

Le raccordement au réseau électrique doit être fait par une personne qualifiée et suivant les normes en vigueur.

Dans le cas d'installation sur un four à encastrer, le raccordement des deux appareils doit être fait séparément, pour pouvoir facilement extraire les appareils et pour garantir la sécurité au niveau de l'électricité.

## Raccordement du câble d'alimentation au réseau

Relier au câble une fiche appropriée à la charge indiquée sur la plaque des caractéristiques et la brancher à une prise de courant appropriée. Eviter d'utiliser des réductions, des déviateurs ou des adaptateurs afin d'éviter des surchauffages ou des brûlures éventuelles.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut placer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm approprié à la charge et correspondant aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Le câble maron de phase doit être raccordé à la phase du réseau d'alimentation.

Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'à aucun endroit il ne puisse atteindre une température supérieure de 50°C à la température du milieu ambiant.

Avant d'effectuer le raccordement électrique vérifier que l'installation de la maison et la soupape limiteuse puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaque des caractéristiques ou tableau du livret d'instructions).

Contrôler en outre que l'installation d'alimentation soit équipée d'un raccordement à la terre efficace et approprié aux normes en vigueur et que l'on puisse facilement rejoindre la prise (ou l'interrupteur omnipolaire) une fois que l'appareil est installé.

**La maison de fabrication décline toute responsabilité en cas de manque de respect des normes en vigueur.**

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

Pour adapter l'appareil à un gaz différent du gaz pour lequel il a été préparé (voir étiquette sur l'emballage ainsi que sur le fond de l'appareil) il faut effectuer les opérations suivantes:

- enlever les grilles
- retirer les couvercles émaillés et les chapeaux
- avec une clé à tube n.7 mm, enlever les injecteurs (voir fig. 3 et 4)
- remplacer les injecteurs avec ceux qui sont fournis avec l'appareil et qui correspondent au gaz disponible (voir tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs)
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations décrites ci-dessus, en sens inverse, en se souvenant de remplacer l'ancienne étiquette de réglage avec la nouvelle (fournie avec l'appareil).

Au cas où la pression du gaz employé soit différente (ou variable) par rapport à celle qui a été prévue, il est nécessaire d'installer dans la tuyauterie d'entrée un régleur approprié de pression, conforme aux normes nationales en vigueur.

## Réglage des niveaux minimum

Le réglage de la flamme sur la portée réduite est effectué à l'usine. A la suite du remplacement des injecteurs ou dans des conditions particulières de pression du réseau, un nouveau réglage du niveau minimum peut être nécessaire. Les opérations nécessaires pour effectuer cette opération sont les suivantes:

- allumer le brûleur
- faire tourner le bouton sur la position minimum extraire le bouton (et éventuellement le joint correspondant)
- introduire un tournevis de dimensions appropriées et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet (fig. 5) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.
- remonter le bouton et le faire tourner rapidement de la position maximum à la position minimum, en contrôlant qu la flamme ne s'éteigne
- en cas de brûleurs équipés de soupape de sécurité, s'assurer que le réglage obtenu soit suffisant à maintenir le réchauffement du thermocouple. En cas contraire augmenter le minimum.

Les opérations décrites ci-dessus peuvent être facilement effectuées quelle que soit la position ou le fixage du plan de cuisson au meuble.

**LES BRULEURS N'ONT BESOIN D'AUCUN REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.**

# Instructions pour l'installation

FR

## Tableau des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs.

### CAT. II 2E+ 3+

Brûleur (dimensions couvercle émaillé, mm)	By pass 1/100 mm	Puissance thermique(*) (kW)		Gaz liquide		Gaz naturel	
		Nominale	Réduite	Portée (g/h) G30 - G31	Injecteur 1/100mm	Portée (l/h) G20 /G25	Injecteur 1/100mm
<b>Rapide</b> (Ø = 92)	39	3	0,7	218 - 214	85	286 - 332	127
<b>Demi-rapide</b> (Ø = 62)	29	1,75	0,45	127 - 125	65	167 - 194	102
<b>Auxiliaire</b> (Ø = 42)	29	1	0,45	73 - 71	50	95 - 111	75
<b>Pression d'alimentation nominale</b> (mbar) (1 mbar ~ 10.197mm H <sub>2</sub> O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20 G25 = 25	
Alimentation partie électrique = ~ 230V - 50 Hz							

(\*) = A 15 °C et 1013,25 mbar - gaz sec et avec puissance calorifique supérieure

modèle	puissance gaz maxi.			puissance électrique maxi.
	G20/G25 (kW)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	Watt
3 feux	5,75	418	411	-
2 feux + 1 pl.él.	4	290	286	1500

## Instructions pour l'encastrement dans les meubles

L'appareil est de type Y, c'est à dire qu'il ne peut être installé qu'avec une seule partie latérale ( à gauche ou à droite du plan de cuisson) d'une hauteur supérieure au plan de cuisson et placée à une distance minimum comme l'illustre la fig. 6.

Il peut être encastré dans tous les types de meubles dont les parois résistent à une température supérieure de 65°C à la température ambiante (EN 60335 -2 -6). Eviter d'installer l'appareil en proximité de matériaux inflammables (ex.: teintures, canevas, etc).

### Dimensions, introduction et assemblage

Les appareils sont prévus pour l'introduction dans des meubles ayant une profondeur minimum de 550 mm.

Les dimensions des ouvertures pour l'encastrement sont indiquées sur la fig. 6 sur laquelle sont aussi indiquées les distances minimum à respecter entre la cavité d'encastrement et la paroi latérale ou postérieure éventuelle.

- Placer sur le périmètre du plan la garniture de scellage appropriée (fournie avec l'appareil) en ayant soin que les extrémités correspondent sans qu'elles ne débordent l'une sur l'autre.
- Introduire le plan dans l'ouverture du meuble en ayant soin de bien le centrer,
- Fixer le plan au meuble à l'aide des étriers de fixation prévus à cet effet (voir fig. 7). La traction des vis sera suffisante à trancher la garniture de scellage de façon à ce que la partie excédente puisse être facilement enlevée.

## Attention

La présence éventuelle d'un élément de la cuisine suspendu au-dessus du plan de cuisson doit prévoir une distance minimum de ce dernier de 600 mm.

Pour éviter des réchauffages excessifs, au cas où le four soit placé avec le plan de cuisson, il faut prévoir un secteur de séparation (fig. 8).

Ce secteur est en tous cas conseillé en présence d'un plan avec brûleur à triple couronne.

## Montage du couvercle (optionnel)

Pour fixer cette pièce au plan de cuisson, agir de la façon suivante:

- Placer sur la partie perforée postérieure du plan, le support droit et gauche en interposant la garniture correspondante.
- Bloquer ces pièces au plan au moyen des vis appropriées (pour les versions émaillées ne pas excéder dans la fermeture des vis).
- Introduire le couvercle dans les supports (voir fig.9)

Estimado Cliente:

**Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.**

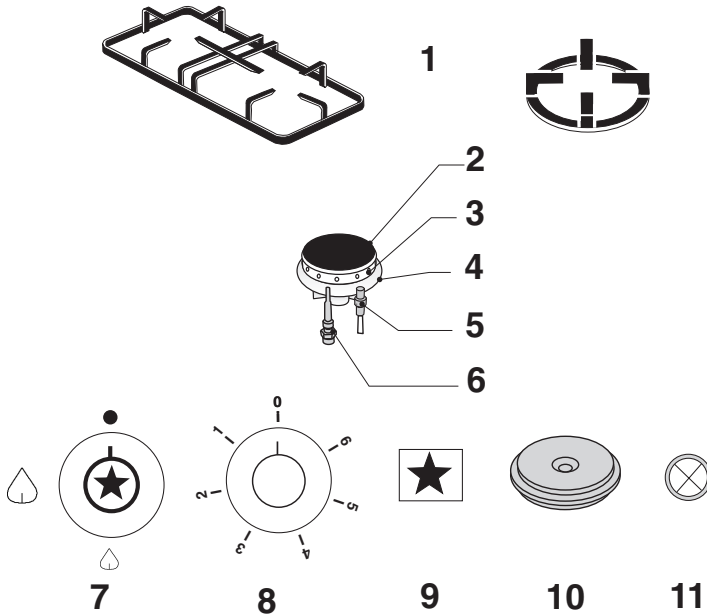
- **Cuidado:** en el embalaje del aparato va a encontrar el certificado de garantía que hay que remitir debidamente cumplimentado antes de 8 días.
- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- **Este aparato es de clase 3 y ha sido concebido para la utilización no profesional por privados en sus hogares. Tiene que ser utilizado por personas adultas y por eso se recomienda que no se permita que se acerquen los niños para jugar con el mismo. Vigilar a los niños durante todo el tiempo de utilización de manera que no toquen las superficies calientes y no permanezcan cerca del aparato cuando se encuentra en funcionamiento.**
- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada, tanto en la parte gas como en la parte eléctrica, por instaladores competentes y cualificados que conozcan las normas de instalación vigentes.
- Antes de alimentar el aparato, controlar que esté correctamente regulado para el tipo de gas a disposición (véase el apartado correspondiente).
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe.
- Al encender los quemadores, controlar siempre que la llama sea regular. Antes de sacar las cacerolas, aconsejamos apagar los quemadores o las placas eléctricas.

- El cable de alimentación del aparato (en los modelos en que ha sido previsto) no tiene que ser sustituido por el cliente. Para sustituirlo hay que dirigirse exclusivamente a personal cualificado.
- El uso de un aparato de gas requiere un cambio regular de aire. Asegurarse de que la realización de la instalación cumpla con lo que figura en el apartado "Posicionamiento".
- El uso prolongado del aparato de gas puede necesitar una ventilación suplementaria (apertura de una ventana o aumento de la aspiración forzada).
- En caso de utilización de la tapa de cristal (opcional) tener cuidado de cerrarla solamente cuando los quemadores y/o las placas se hayan enfriado. Utilizar la tapa sólo como función protectora de la encimera y no para otras finalidades.
- Tener cuidado de no colocar sobre el quemador o sobre las placas, cacerolas que tengan fondo inestable o deformado para evitar accidentes por vuelco o desbordamiento de líquido.
- En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cerrar el botón de mando y volver a probar el encendido después de un minuto.
- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir recambios originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

Este aparato es conforme a las Directivas CEE:

- |                 |                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------|
| - 73/23 + 93/68 | (aparatos en bajo voltaje)                       |
| - 89/336        | (compatibilidad electromagnética)                |
| - 89/109        | (partes en contacto con sustancias alimenticias) |
| - 90/336        | (aparatos gas)                                   |

## Descripción de las partes principales del aparato



1 = rejilla

2 = tapa esmaltada

3 = rompellamas

4 = soporte rompellamas

5 = bujía encendido (para versión con encendido)

6 = válvulas de seguridad (para versiones con válvula)

7 = botón mando quemador gas (\* interruptor encendido en el botón para las versiones previstas)

8 = botón mando placas eléctricas (12 posiciones para placas automáticas)

9 = interruptor de encendido separado (para las versiones previstas)

10 = placa eléctrica (si prevista)

11 = piloto funcionamiento placas eléctricas

En la zona de mandos de la encimera se encuentran los dispositivos y los botones para el funcionamiento de los quemadores de gas y/o las placas eléctricas.

## Funcionamiento quemadores de gas

Los botones para la regulación de los quemadores se pueden girar en el sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición de cierre hasta la posición de mínimo suministro y viceversa en el sentido opuesto (posicionar el índice en correspondencia de la posición que se desea):

● = sin suministro de gas

△ = máximo suministro de gas

△ = mínimo suministro de gas

## Encendido de los quemadores

Para encender los quemadores, en los modelos dotados de dispositivo eléctrico de encendido, hay que oprimir el botón y luego llevarlo en correspondencia de la posición de máximo suministro. En las versiones con tecla de encendido separada, basta con pulsar dicha tecla y al mismo tiempo oprimir y girar el botón correspondiente al quemador seleccionado hasta llevarlo en correspondencia del máximo suministro.

En el caso de las versiones sin encendido eléctrico (o a causa de falta de tensión) hay que efectuar las operaciones descritas acercando al quemador una llama o un encendedor.

Para los modelos dotados de válvula de seguridad (véase pág. 52) mantener el botón oprimido unos 3-4 segundos hasta que el dispositivo mantenga automáticamente encendida la llama.

La válvula de seguridad interviene en caso de apagado accidental de la llama bloqueando el suministro del gas (por ej. por corrientes de aire, desbordamiento de líquidos, etc.).

De cualquier modo, el dispositivo de encendido no tiene que ser accionado por más de 15 segundos.

En caso de apagado accidental de un quemador o de que no se haya logrado encender, cerrar el botón de mando y repetir el encendido después

de por lo menos 1 minuto.

Una vez encendido, regular la llama de acuerdo con las necesidades.

Para interrumpir la alimentación del gas, llevar el botón girando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición << ● >>.

## Consejos para la utilización de los quemadores de gas

Para obtener menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar cacerolas de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas (para ello véase la tabla de los contenedores). Utilizar solamente cacerolas con fondo plano.

Se aconseja también, nada más empiece a hervir un líquido, regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.

Durante la cocción, utilizando grasas y aceites, poner mucho cuidado puesto que éstos al sobrecalentarse pueden incendiarse.

**Tabla de los contenedores (usar cacerolas con fondo plano)**

<b>Quemadores (cotas tapa esmaltada) mm</b>	<b>Ø mín cacerola (mm)</b>	<b>Ø máx cacerola (mm)</b>
<b>Auxiliar (Ø = 42)</b>	100	160
<b>Semirrápido (Ø = 62)</b>	150	210
<b>Rápido (Ø = 92)</b>	200	250

## Funcionamiento de las placas eléctricas

Algunas versiones están dotadas de una o más placas eléctricas. Estas placas pueden ser de tipo normal, rápido o automático. Los últimos dos tipos se distinguen por tener un sello rojo en el centro (rápidas) y un disco en el centro (automáticas).

Sobre la base de las necesidades de cocción, las placas se pueden regular, girando los botones correspondientes tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el contrario, en 6 posiciones además del 0 (12 posiciones en la versión automática). Las posiciones marcadas con el índice numérico más alto corresponden al máximo suministro de calor (véase tabla). En las placas rápidas y automáticas, una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la potencia la reduce automáticamente un termostato y la placa funcionará intermitentemente obteniendo de esta manera una temperatura constante para seguir la cocción.

El piloto colocado en la zona de mandos señala la conexión de las placas eléctricas.

## Consejos para la utilización de las placas

Para que las placas eléctricas puedan tener una duración mayor y para obtener un mayor ahorro de energía, se aconseja usar solamente cacerolas con fondo plano y de diámetro no inferior al de las placas.

Hay que evitar que los líquidos que hierven desborden de las cacerolas y se derramen sobre las placas.

No dejar las placas encendidas sin cacerolas o con cacerolas vacías y no utilizarlas para calentar el ambiente.

Conectar las placas después de posicionar las cacerolas.

**Recordar que las placas, una vez apagadas, siguen estando calientes durante un rato.**

	Calentar	Cocer	Asar - freír
Placas eléctricas automáticas	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12
Placas eléctricas normales y protegidas	1 2	3 4	5 6

## Mantenimiento y limpieza

Antes de cualquier tipo de operación, desconectar eléctricamente el aparato. Se aconseja que se laven las partes esmaltadas con agua templada y detergente no utilizando productos abrasivos.

Lavar frecuentemente los rompellamas de los quemadores con agua hirviendo y detergente sacando con mucho cuidado las incrustaciones que pueden tapan la salida de las llamas. Aclarar bien con agua las partes de acero inox y secar con un paño suave.

Para la limpieza de la encimera utilizar esponjas o trapos un poco húmedos; una cantidad excesiva de agua podría penetrar en las partes interiores estropeando las partes eléctricas.

Las rejillas de la encimera se pueden lavar en el lavavajillas.

Para las manchas persistentes utilizar los detergentes normales no abrasivos, productos específicos que se pueden encontrar en el comercio, o bien un poco de vinagre caliente. Limpiar la encimera de cristal con agua caliente evitando el uso de trapos ásperos.

Se desaconseja para la limpieza el uso de estropajos de alambre, hojas de acero y ácidos.

Para prevenir dificultades de encendido, limpiar a menudo las bujías de encendido (cerámica y electrodo).

Para la limpieza de las placas eléctricas utilizar trapos húmedos y engrasarlas ligeramente con un poco de aceite cuando la placa aún está templada.

Periódicamente o, de todas formas, cuando se notara que los botones ponen resistencia a la rotación, hacer ejecutar a personal especializado la lubricación de las llaves de paso (fig. 2).

Dirigirse también a personal cualificado para remediar otras anomalías que se pudiesen presentar durante el uso.

A continuación damos las instrucciones para el instalador cualificado a fin de que las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento se lleven a cabo de la manera correcta de acuerdo con las normas vigentes.

## Posicionamiento

Este artefacto no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El aparato puede ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las prescripciones de las normas vigentes.

La corriente natural del aire tiene que llegar por vía directa a través de aberturas permanentes en las paredes del local que hay que ventilar que den al exterior o bien por medio de conductos de ventilación individuales o colectivos ramificados.

Las aberturas de ventilación tienen que prever una sección útil de por lo menos 100 cm<sup>2</sup> y no tienen que ser obstruidas accidentalmente (protección con rejillas o redes metálicas). Para los aparatos que no tienen válvula de seguridad en la encimera, las secciones de las aberturas tienen que ser el doble con un mínimo de 200 cm<sup>2</sup>.

La corriente de aire se puede obtener también indirectamente desde locales adyacentes al de la instalación, siempre y cuando estos locales estén dotados de ventilación directa, que no sean ambientes con peligro de incendio o destinados a dormitorio.

La corriente de aire entre el local adyacente y el local de instalación tiene que producirse libremente por medio de aberturas permanentes (que se pueden obtener ampliando oportunamente la rendija entre la puerta y el suelo).

El local de instalación tiene que prever un sistema de evacuación de los humos de combustión hacia el exterior que se puede obtener por medio de una campana o de un electroventilador que intervenga al encenderse el aparato.

## Conexión del gas

El aparato tiene que ser conectado a la red del gas o a la bombona según las prescripciones de las normas vigentes y después de asegurarse de que ha sido regulado para el tipo de gas a disposición.

El aparato está predispuesto para funcionar con el gas previsto por la etiqueta de calibrado colocada tanto en el embalaje como en la parte trasera del aparato.

En el caso de que el tipo de gas a disposición no corresponda al de la predisposición del aparato, hay que sustituir los inyectores correspondientes (en dotación) teniendo cuidado de colocar la nueva etiqueta de calibrado (en dotación) y eliminando la antigua.

Para cumplir con estas operaciones, el instalador cualificado tiene que atenerse a las indicaciones que figuran en el apartado "Adaptación a los distintos tipos de gas".

Para que el funcionamiento sea más seguro, asegurarse de que la presión de alimentación tiene en cuenta los valores indicados en la "Tabla de las características de los quemadores e inyectores".

Si el aparato está alimentado con gas líquido de bombona, asegurarse de que el regulador de presión de la bombona sea conforme a las normativas vigentes.

Es obligatorio ejecutar la conexión a la instalación del gas por medio de tubo metálico rígido (cobre o acero) o bien por medio de tubo flexible de acero inoxidable de pared continua y a fin de no provocarle esfuerzos de ningún tipo al aparato.

El tubo de entrada del gas en el aparato se presenta con una tuerca terminal a la que se conecta el empalme acodado (en dotación; rosca 1/2 gas macho) orientable de acuerdo con las exigencias de instalación (véase la fig. 1).

En la parte opuesta del empalme acodado hay que conectar el tubo de alimentación metálico rígido o flexible. Hay que acordarse de introducir en los dos extremos del empalme acodado las juntas de estanqueidad en dotación.

En caso de desmontaje y nuevo montaje de estas partes, sustituir taxativamente las juntas con otras nuevas.

Una vez instalado el aparato, asegurarse de que el tubo del gas no queda aplastado o estropeado por partes móviles.

**Importante:** una vez acabada la instalación, controlar que sea perfecta la estanqueidad de todos los empalmes utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

## **Advertencia:**

El uso de un aparato de gas produce calor y humedad en el local de instalación. Asegurar, pues, una buena ventilación del local manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural o instalando una campana de aspiración con conducto de evacuación.

## **Conexión eléctrica**

Los aparatos dotados de cable tripolar están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna de tensión y frecuencia indicada tanto en la placa de características (colocada en la parte inferior del aparato) como en la tabla (véase la pág. 62).

El cable de tierra se reconoce por los colores amarillo/verde.

La conexión a la red eléctrica tiene que ser efectuada por persona cualificada siguiendo las normativas vigentes.

En el caso de instalación sobre un horno de empotrar, la conexión de los dos aparatos tiene que ser ejecutada por separado, sea para facilitar la extracción de los aparatos como por razones de seguridad eléctrica.

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

Conectar al cable un enchufe dimensionado para la carga indicada en la placa de características y conectarlo a una toma adecuada. Evitar el uso de reducciones, desviadores o adaptadores a fin de evitar posibles sobrecalentamientos o quemaduras.

En el caso de conexión directa a la red, hay que colocar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm dimensionado de acuerdo con la carga y que cumpla con las normativas vigentes. El cable de tierra amarillo/verde no tiene que ser interrumpido por dicho interruptor.

El cable marrón de fase tiene que estar conectado a la fase de la red de alimentación.

El cable de alimentación tiene que estar posicionado de manera que en ningún punto pueda alcanzar una temperatura superior en 50°C a la del ambiente.

Antes de efectuar la conexión eléctrica, comprobar que la instalación del hogar y la válvula estranguladora pueden soportar la carga del aparato (véase la placa de características o la tabla en el folleto de instrucciones). Controlar, además, que la instalación de alimentación esté provista de conexión a tierra eficaz y que cumpla con las normativas vigentes y que la toma (o el interruptor omnipolar) se puedan alcanzar fácilmente una vez instalado el aparato.

**El fabricante no se responsabiliza en el caso de que no se cumplan las normas vigentes.**

**ESTE APARATO ES CONFORME A LA DIRECTIVA CEE 89/336 Y CORRESPONDIENTES ANEXOS SOBRE LA COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA. EN SUS PARTES DESTINADAS A ESTAR EN CONTACTO CON SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS ES CONFORME A LA DIRECTIVA CEE 89/109.**

**ESTE APARATO ES CONFORME A LA DIRECTIVA CEE 90/396 Y CORRESPONDIENTES ANEXOS SOBRE LOS APARADOS CONECTADOS A LA RED DEL GAS.**

## **Adaptación a distintos tipos de gas**

El aparato ha sido predispuesto para un determinado tipo de gas, para adaptarlo a otro tipo de gas (véase la etiqueta tanto en el embalaje como en el fondo del aparato) hay que efectuar las siguientes operaciones:

- sacar las rejillas
- extraer las tapas esmaltadas y los rompellamas
- utilizando una llave de tubo de 7 mm destornillar y sacar los inyectores (véanse las fig. 3 y 4)
- sustituir los inyectores con los en dotación correspondientes al gas disponible (véase la tabla de características de los quemadores e inyectores).

- volver a montar las distintas partes ejecutando a la inversa las operaciones descritas, acordándose de sustituir la antigua etiqueta de calibrado con la nueva (en dotación).

En el caso de que la presión del gas empleado sea diferente (o variable) con respecto a la prevista, hay que instalar en la tubería de entrada un regulador de presión adecuado conforme a las normas vigentes.

## Regulación de los mínimos

La regulación de la llama en el caudal reducido se ejecuta en la fábrica. Después de sustituir inyectores o, de todas formas, en condiciones de particulares presiones de red, puede que sea necesario ejecutar otra regulación del mínimo. Las operaciones necesarias para efectuar esa operación son las siguientes:

- encender el quemador
- girar el botón hasta la posición de mínimo
- extraer el botón (y la junta, si hay)
- introducir un destornillador de corte de dimensiones adecuadas y actuar en el tornillo de regulación que se encuentra en el interior o al lado de la varilla de la llave de paso (fig. 5) hasta obtener una llama pequeña regular
- volver a montar el botón y girarlo rápidamente desde la posición de máximo a la de mínimo controlando que no se produzca el apagado de la llama
- en caso de quemadores dotados de válvula de seguridad, asegurarse de que la regulación obtenida sea suficiente para mantener al calentamiento del termopar. Si así no fuera, aumentar adecuadamente el mínimo.

Las operaciones descritas más arriba se pueden efectuar fácilmente cualquiera sea el posicionamiento o la fijación de la encimera en el mueble.

**LOS QUEMADORES NO NECESITAN NINGUNA REGULACION DEL AIRE PRIMARIO.**

# Instrucciones para la instalación

ES

## Tabla de las características de los quemadores y las boquillas

### CAT. II 2H3 +

Quemador (cotas tapa esmaltada), (mm)	By pass 1/100 mm	Potencia térmica (*) (kW)		Gas líquido		Gas natural	
		Nominal	Reducida	Caudal (g/h) G30 - G31	Inyector 1/100mm	Caudal (l/h) G20	Inyector 1/100mm
<b>Rápido</b> (Ø = 92)	39	3	0,7	218 - 214	85	286	127
<b>Semirrápido</b> (Ø = 62)	29	1,75	0,45	127 - 125	65	167	102
<b>Auxiliar</b> (Ø = 42)	29	1	0,45	73 - 71	50	95	75
<b>Presión de alimentación nominal</b> (mbar) (1 mbar $\cong$ 10,197mm H <sub>2</sub> O))				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
Alimentación parte eléctrica = ~230V - 50/60 Hz							

(\*) = Con gas seco y con poder calorífico superior (H<sub>s</sub>) a 15°C y 1013,25 mbar

modelo	potencia gas máx.			potencia eléctrica máx.
	G20 (Kw)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	
3 gas	5,75	418	411	-
2 gas + 1 pl.el.	4	290	289	1500

## Instrucciones para empotrar en el mueble

El aparato es de tipo Y, o sea que puede ser instalado con una sola parte lateral (a la izquierda o a la derecha de la encimera) de altura superior a la encimera y colocada a una distancia mínima como muestra la figura 6. Se puede empotrar en cualquier tipo de muebles cuyas paredes resistan a una sobretemperatura de 65°C superior a la ambiente (EN 60335 - 2 - 6). Evitar instalar el aparato cerca de materiales inflamables (p. ej. cortinas, estropajos, etc.)

## Dimensiones, inserción y montaje

Los aparatos han sido previstos para ser empotrados en muebles de 550 mm de profundidad mínima.

Las dimensiones de las aberturas para empotrar figuran en la figura 6 donde también se han indicado las distancias mínimas que hay que tener en cuenta entre el espacio de empotrar y las posibles paredes laterales y trasera.

- Posicionar en el perímetro de la encimera la junta de sellado (en dotación) teniendo cuidado de que los extremos coincidan sin superponerse.
- Introducir la encimera en la abertura del mueble teniendo cuidado con el centrado.
- Fijar la encimera en el mueble con las abrazaderas de fijación (véase la fig. 7).

La tracción de los tornillos bastará para cortar la junta de sellado a fin de que el exceso se pueda sacar fácilmente.

## Advertencias

La posible presencia de un mueble por encima de la encimera tiene que prever una distancia mínima desde el top de 600 mm.

Para evitar excesivos sobrecalentamientos, en caso de combinación de la encimera con un horno, hay que prever un sector de separación (fig. 8).

Ese sector, de todas formas se aconseja cuando la encimera tiene quemadores de corona triple.

## Montaje de la tapa (opcional)

Para fijar esta parte en la encimera hay que trabajar de la siguiente manera:

- Posicionar en la parte taladrada posterior de la encimera el soporte derecho e izquierdo interponiendo la junta correspondiente.
- Bloquear dichas partes en la encimera utilizando los tornillos (en las versiones esmaltadas no exceder en la torsión de los tornillos).
- Insertar la tapa en los soportes (véase la fig. 9).

Ex.mo Cliente,

**Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso desta aparelhagem é muito fácil; antes de a instalar e de a utilizar é necessário que leia com atenção esta manual, no qual poderá encontrar as correctas indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.**

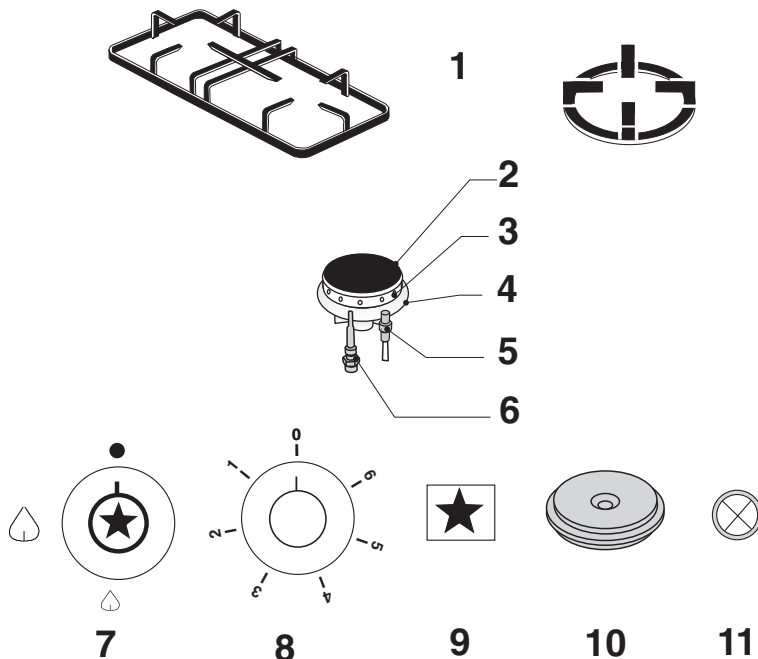
- **Atenção:** na embalagem do aparelho pode encontrar também o certificado de garantia o qual deverá ser restituído devidamente preenchido, no prazo de 8 dias da data de aquisição.
- É muito importante que esta manual de instruções seja conservado juntamente com a aparelhagem no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.
- **Este aparelho pertence à classe 3 e foi concebido para uso não profissional da parte de privados no interior das habitações. Deve ser usado por pessoas adultas e portanto recomendamos não deixar que as crianças brinquem ao pé do mesmo. Vigiar as crianças durante todo o tempo de utilização de modo a evitar que possam tocar as superfícies quentes e que não permaneçam ao pé do aparelho durante o seu funcionamento.**
- A instalação do produto deve ser efectuada, quer da parte relativa ao gás quer à parte eléctrica, por pessoal técnico competente e ao corrente das normas de instalação em vigor.
- Antes de alimentar a aparelhagem controlar que a mesma esteja devidamente regulada para o tipo de gás à disposição (ver respectivo parágrafo).
- Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da electricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.
- Quando se acendem os queimadores verificar sempre que a chama seja regular. Antes de retirar as panelas aconselhamos apagar os queimadores a gás e as chapas eléctricas.

- O cabo de alimentação do aparelho (no caso de modelos onde o mesmo seja previsto) nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contactar exclusivamente pessoal técnico competente.
- O uso de um aparelho a gás requer um regular fluxo de ar. Verificar que a instalação seja efectuada no pleno respeito de quanto prescrito no parágrafo "Posicionamento".
- O uso prolongado da aparelhagem a gás pode requerer um sistema de arejamento suplementar (abertura de uma janela ou o aumento da aspiração forçada).
- No caso de uso da tampa de vidro (opcional) prestar atenção para a fechar somente depois que os queimadores estejam completamente arrefecidos. Usar a tampa somente como função de protecção do plano e não para outros fins.
- Prestar atenção para não colocar sobre os queimadores ou sobre as chapas eléctricas painéis com fundo instável ou deformado a fim de evitar acidentes provocados por derrames dos líquidos.
- No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais. As reparações efectuadas por pessoal não competente podem causar danos.

Esta aparelhagem è conforma às Directivas:

- |                 |                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------|
| - 73/23 + 93/68 | (aparelhos de baixa tensão)                      |
| - 89/336        | (compatibilidade electromagnética)               |
| - 89/109        | (partes em contacto con substâncias alimentares) |
| - 90/336        | (aparelhos gas)                                  |

## Descrição das partes principais do aparelho



1 = grelha

2 = tampa esmaltada

3 = deflector da chama

4 = suporte do deflector da chama

5 = vela de ignição (nas versões com acendimento)

6 = válvulas de segurança (nas versões com válvulas)

7 = manípulo de comando do queimador (\* nas versões com interruptor de acendimento no manípulo)

8 = manípulo comando chapas eléctricas (12 posições no caso de chapas automáticas)

9 = interruptor de acendimento (nas versões com acendimento)

10 = chapa eléctrica (se prevista)

11 = sinal luminoso funcionamento chapas eléctricas

Na zona dos comandos do plano encontram-se os dispositivos e os manípulos para o funcionamento dos queimadores de gás e/ou das chapas eléctricas.

## Funcionamento queimadores de gás

Os manípulos para a regulação dos queimadores de gás podem ser rodados no sentido anti-horário da posição de fecho até à posição de mínima saída de gás e vice-versa no sentido contrário (posicionar o índice em correspondência da posição desejada)

● = nenhuma saída de gás

⬆ = máxima saída de gás

⬇ = mínima saída de gás

## Acendimento dos queimadores

Nos modelos dotados de dispositivo eléctrico de acendimento, a ignição dos queimadores efectua-se premendo e rodando o manípulo, conduzindo-o em correspondência da posição da chama máxima. Nas versões com botão de ignição separado é suficiente premer o botão e rodar o manípulo correspondente ao queimador desejado até o conduzir em correspondência da chama máxima.

Nas versões sem acendimento eléctrico (ou no caso em que falte a corrente eléctrica) é necessário efectuar as operações descritas aproximando uma chama ou um acendedor ao queimador.

Nos modelos dotados de válvula de segurança (ver pág. 67) manter o manípulo pressionado durante cerca de 3-4 segundos até que o dispositivo mantenha automaticamente a chama acesa.

A válvula de segurança intervém no caso em que a chama se apague acidentalmente, bloqueando a saída do gás (por ex. no caso de correntes de ar, derrame de líquidos, etc.).

O dispositivo de acendimento não deve ser accionado mais de 15 segundos. No caso em que a chama se apague por motivos acidentais ou no caso em que a manobra de acendimento não tenha dado sucesso, fechar o manípulo de comando e repetir a operação depois de cerca de 1 minuto.

Uma vez que o queimador se acendeu regular a chama segundo as necessidades.

Para interromper a alimentação do gás conduzir o manípulo no sentido contrário até à posição << ● >>.

## Conselhos sobre o uso dos queimadores de gás

Para reduzir o consumo de gás e se obter um melhor rendimento aconselhamos utilizar panelas de diâmetro apropriado aos queimadores, evitando que a chama saia do fundo das mesmas (a este propósito consultar a tabela de recipientes). Usar exclusivamente recipientes com o fundo chato. Também é aconselhável, assim que o líquido começa a ferver, regular a chama a um nível inferior e suficiente para manter a ebulição.

Durante a cozedura, utilizando gorduras e óleos, prestar a máxima atenção ao que se está a fazer dado que os mesmos, uma vez aquecidos podem-se inflamar

**Tabela de recipientes (usar recipientes com fundo chato)**

<b>Queimadores (cotas tampa esmaltada) mm</b>	<b>diâm min panela (mm)</b>	<b>diâm max panela (mm)</b>
<b>Auxiliar (Ø = 42)</b>	100	160
<b>Semi-rápido (Ø = 62)</b>	150	210
<b>Rápido (Ø = 92)</b>	200	250

## Funcionamento chapas eléctricas

Algumas versões são dotadas de uma ou mais chapas eléctricas. Estas chapas podem ser de tipo normal, rápido ou automático. Os últimos dois tipos são identificados pelo facto de possuírem um disco vermelho na parte central (rápidas) e por um prato circular no centro (automáticas).

Conforme as necessidades de cozedura as chapas podem ser reguladas, rodando os respectivos manípulos, quer no sentido horário quer anti-horário, em 6 posições além do 0, (12 posições na versão automática). As posições assinaladas pelo índice numérico mais elevado correspondem à máxima temperatura (ver tabela). Nas chapas rápidas e automáticas, uma vez que a temperatura seleccionada foi atingida, um termóstato reduz automaticamente a potência e a chapa passa a funcionar com intermitência obtendo-se deste modo a temperatura constante durante a cozedura.

O sinal luminoso situado na zona de comandos assinala a ligação das chapas eléctricas

## Conselhos acerca do uso das chapas eléctricas

Para a maior longevidade das chapas eléctricas e para uma maior economia de energia, aconselhamos usar somente recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao das chapas.

Evitar que os líquidos em ebulição saiam dos recipientes e caiam sobre as chapas.

Não deixar as chapas acesas sem recipientes em cima ou com recipientes vazios. Não usar as chapas eléctricas para aquecer o ambiente.

Acender as chapas somente depois de se ter colocado em cima qualquer recipiente.

**Prestar atenção ao facto que as chapas, uma vez desligadas, continuam ainda quentes durante algum tempo.**

	Aquecer	Cozer	Assar - fritar
Chapas eléctricas automáticas	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12
Chapas eléctricas normais e protegidas	1 2	3 4	5 6

## Manutenção e limpeza

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção e limpeza desligar a aparelhagem da electricidade. Aconselhamos lavar as partes esmaltadas com água morna e detergente não usando produtos abrasivos. Lavar frequentemente os deflectores da chama dos queimadores com água a ferver e detergente prestando atenção para eliminar todas as incrustações que possam entupir a saída das chamas. Enxaguar abundantemente com água as partes de aço inox e enxugar com um pano macio. Para a limpeza do plano utilizar esponjas e panos ligeiramente humedecidos; a excessiva quantidade de água pode infiltrar-se nas partes internas e podem danificar eventuais partes eléctricas. As grelhas do plano de trabalho podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

No caso de manchas persistentes utilizar normais detergentes não abrasivos, produtos específicos que normalmente se encontram à venda no comércio ou um pouco de vinagre aquecido. Limpar o plano de vidro com água quente e usando um pano macio. Não é aconselhável usar palha de aço, lâminas de aço e ácidos. Para evitar dificuldades durante o acendimento, proceder periodicamente à limpeza meticulosa das velas de ignição (cerâmica e electrodo). Para a limpeza das chapas eléctricas usar panos humedecidos e untar ligeiramente com pouco óleo enquanto a chapa ainda está morna. Periodicamente ou quando se encontra uma excessiva resistência na rotação dos manípulos, fazer efectuar por pessoal especializado a lubrificação das torneiras (fig. 2). Contactar pessoal especializado também para eliminar eventuais anomalias que se possam verificar durante o uso.

A seguir indicamos as instruções destinadas ao instalador qualificado a fim de que as operações de instalação, regulação e manutenção sejam efectuadas correctamente e segundo as normas em vigor.

## Posicionamento

Este aparelho não deve ser ligado a qualquer dispositivo de evacuação dos produtos da combustão

O aparelho pode ser instalado e funcionar somente em ambientes permanentemente ventilados segundo as prescrições contidas nas normas em vigor.

O fluxo natural do ar deve ser feito directamente através de aberturas permanentes efectuadas nas paredes do ambiente que deve ser ventilado e que dêem para o exterior, ou através de tubos de ventilação individuais ou colectivos ramificados.

As aberturas de ventilação devem possuir uma secção útil de pelo menos 100 cm<sup>2</sup> e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente (protecção com grelhas ou redes metálicas). No caso de aparelhos sem válvula de segurança no plano de trabalho, as secções das aberturas devem ser duplicadas, devendo possuir uma secção mínima de 200 cm<sup>2</sup>.

O fluxo do ar também pode ser obtido por via indirecta através de ambientes adjacentes ao da instalação, desde que tais locais sejam dotados de ventilação directa, não sejam ambientes dotados de perigo de incêndio e não sejam destinados a quartos de dormir.

O fluxo do ar entre o ambiente adjacente e o ambiente da instalação deve efectuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem eventualmente obter aumentando oportunamente o espaço entre a porta e o pavimento).

O ambiente de instalação deve prever um sistema de descarga dos fumos de combustão para o exterior que se pode obter através de uma chaminé ou de um exaustor eléctrico que entra em funcionamento quando se liga o aparelho.

## Ligação de gás.

A aparelhagem deve ser ligada à rede do gás ou à botija conforme as prescrições das normas em vigor e depois de se ter verificado que esteja regulada para o tipo de gás à disposição.

O aparelho está predisposto para funcionar com o gás previsto e que consta na etiqueta de regulação colocada quer na embalagem quer na parte traseira do aparelho.

No caso em que o tipo de gás à disposição não corresponda ao gás para o qual o aparelho está regulado deve-se proceder à substituição dos injectores correspondentes (em dotação), prestando atenção a colocar a nova etiqueta de regulação (em dotação) e eliminando a velha.

Para se efectuar esta operação o instalador qualificado deve seguir as indicações contidas no parágrafo "Adaptação aos vários tipos de gás".

Para o funcionamento mais seguro verificar que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na "tabela características queimadores e injectores".

No caso em que o aparelho seja alimentado a gás líquido de botija, verificar que o regulador de pressão seja conforme às normas em vigor.

É obrigatório efectuar a ligação à instalação do gás mediante tubo metálico rígido (cobre ou aço) ou tubo flexível de aço inoxidável de superfície contínua e de modo a não provocar solicitações de qualquer espécie no aparelho.

O tubo de entrada do gás no aparelho apresenta-se com uma rosca terminal à qual deve ser ligado um cotovelo (em dotação; rosca 1/2 gás macho), regulável em base às exigências de instalação (ver fig. 1).

Na parte oposta à ligação de cotovelo deve ser ligado o tubo de alimentação metálico rígido ou flexível. Não esquecer introduzir nas duas extremidades da ligação de cotovelo as juntas de vedação em dotação.

No caso de desmontagem e montagem destes particulares, substituir obrigatoriamente as juntas por outras novas.

No final da instalação verificar que o tubo de borracha não esteja esmagado ou danificado por partes moveis.

**Importante:** Quando o aparelho acabou de ser instalado controlar a perfeita vedação de todas as ligações usando para tal fim uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

## **Advertência:**

O uso de aparelhagem a gás produz calor e humidade no ambiente onde está instalada. Portanto deve-se controlar que existe uma boa ventilação do ambiente mantendo abertos os orifícios de ventilação natural ou instalando um exaustor aspiração com a respectiva chaminé.

## **Ligação eléctrica**

Os aparelhos dotados de cabo tripolar estão predispostos para funcionarem com corrente alternada à tensão e frequência indicadas na placa contendo os dados técnicos do aparelho (situada na parte inferior do aparelho) assim como na respectiva tabela (ver pág. 77).

O condutor de terra é identificado pelas cores verde/amarelo.

A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e seguindo as normas de segurança em vigor.

No caso de instalação sobre um forno de encaixe, a ligação dos dois aparelhos deve ser efectuada separadamente, quer para facilitar a extracção dos aparelhos quer por motivos de segurança eléctrica.

## **Ligação do cabo de alimentação à rede**

Ligar o cabo a uma ficha de dimensões apropriadas à carga indicada na placa contendo os dados técnicos do aparelho e liga-la a uma adequada tomada de corrente. Evitar o uso de reduções, desviadores ou adaptadores a fim de evitar eventuais sobreaquecimentos ou queimaduras.

No caso de ligação directa à rede, é necessário instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, apropriada à carga e correspondente às normas de segurança em vigor. O fio da instalação de Terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo interruptor.

O cabo eléctrico castanho de fase deve estar ligado à fase da rede eléctrica de alimentação.

O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a que nenhum ponto possa atingir uma temperatura superior a 50°C à temperatura ambiente. Antes de efectuar a ligação eléctrica verificar que a instalação doméstica e a válvula limitadora possam suportar a carga do aparelho (ver placa contendo os dados técnicos do aparelho ou a tabela no manual de instruções). Controlar também que a instalação de alimentação seja dotada de eficaz ligação à Terra e que corresponda às normas de segurança em vigor e que a tomada (ou interruptor onipolar) sejam acessíveis com a aparelhagem instalada.

**O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso em que as normas em vigor não sejam respeitadas.**

## **Adaptação aos diversos tipos de gás.**

Para adaptar a aparelhagem a um tipo de gás diferente daquele para o qual está predisposta (ver etiqueta quer na embalagem quer no fundo do aparelho) é necessário efectuar as seguintes operações:

- Retirar as grelhas;
- retirar as coberturas esmaltadas e os deflectores de chama;
- usando uma chave de tubo diâm. 7 mm retirar os injectores (ver fig. 3 e 4);
- substituir os injectores com aqueles em dotação correspondentes ao tipo de gás disponível (ver tabela relativa às características dos queimadores e injectores);
- montar novamente as várias partes efectuando inversamente as operações descritas, não esquecendo substituir a velha etiqueta pela nova (em dotação).

No caso em que a pressão do gás utilizado seja diferente (ou variável) relativamente àquela prevista, torna-se necessário instalar no tubo de entrada um apropriado regulador de pressão conforme as normas em vigor.

## Regulação dos mínimos

A regulação da chama no caudal reduzido é efectuada na fábrica. Na sequência da substituição dos injectores ou em particulares condições de pressão de rede, pode-se que seja necessário proceder a uma nova regulação do mínimo. As operações necessárias para efectuar tal operação são as seguintes:

- acender o queimador
- rodar o manípulo na posição de mínimo
- extrair o manípulo (e a eventual junta montada)
- introduzir uma chave de fendas de dimensão oportuna e agir no parafuso de regulação que se encontra situado no interior ou ao lado do perno da torneira (fig. 5) até se obter uma pequena chama regular
- montar novamente o manípulo e rodar rapidamente da posição de máximo para mínimo, controlando que a chama não se apague
- no caso de queimadores dotados de válvula de segurança verificar que a regulação obtida seja suficiente para manter o aquecimento da sonda, caso contrário aumentar oportunamente a chama mínima.

As operações acima descritas podem-se efectuar facilmente em qualquer que seja posição ou fixação do plano de cozedura ao móvel.

**OS QUEIMADORES NÃO REQUEREM QUALQUER REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.**

# Instruções para a instalação

PT

## Tabela das características dos queimadores e dos injectores

### CAT. II 2H3 +

Queimador (dimensões da tampa esmaltada)	By pass 1/100 mm	Potência térmica (*) (kW)		Gás líquido		Gás natural	
		Nominal	Reduzida	Capacidade (g/h) G30 - G31	Injector 1/100mm	Capacidade (l/h) G20	Injector 1/100mm
<b>Rápido</b> (Ø = 92)	39	3	0,7	218 - 214	85	286	127
<b>Semi-rápido</b> (Ø = 62)	29	1,75	0,45	127 - 125	65	167	102
<b>Auxiliar</b> (Ø = 42)	29	1	0,45	73 - 71	50	95	75
<b>Pressão nominal de alimentação (mbar) (1 mbar = 10,197mm H<sub>2</sub>O)</b>				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
Alimentação parte eléctrica = ~ 230 V - 50/60 Hz							

(\*) = Com gás seco e com poder calorífico superior (H<sub>S</sub>) a 15°C e 1013,25 mbar

modelo	potência gás máx.			potência eléctrica máx.
	G20 (kW)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	Watt
3 gas	5,75	418	411	-
2 gas + 1 c.e.	4	290	289	1500

## Instruções para o encaixe dos moveis

A aparelhagem é de tipo Y, isto é, pode ser instalada com apenas uma parte lateral (à direita ou à esquerda do plano) de altura superior ao plano de cozedura e situada a uma distância mínima tal como ilustrado na fig. 6. Pode ser encaixada em todos os tipos de moveis cujas paredes resistam a uma temperatura de 65°C acima da temperatura ambiente (EN 60335 - 2 - 6).

Evitar instalar a aparelhagem em proximidade de materiais inflamáveis (ex. cortinas, panos da louça, etc.).

## Dimensões, introdução e predisposição do conjunto

Os aparelhos são previstos para serem montados em moveis dotados de uma profundidade mínima de 550 mm.

As dimensões das aberturas para o encaixe estão indicadas na fig. 6, onde estão também indicadas as distâncias mínimas que devem ser respeitadas entre a abertura de encaixe e a eventual parte lateral e traseira.

- Posicionar no perímetro do plano o respectivo empanque vedante (em dotação) prestando atenção para que as extremidades coincidam semse sobreponem.
- Introduzir o plano na abertura do móvel prestando atenção para que fique bem centrado.
- Fixar o plano ao móvel com as respectivas suportes de fixação (ver fig. 7). A tracção dos parafusos será suficiente para cortar o empanque vedante de modo a que o excesso possa ser facilmente retirado.

## Advertências

A eventual presença de um móvel suspenso por cima do plano de cozedura deve prever uma distância mínima do plano de 600 mm.

Para evitar excessivos sobreaquecimentos, no caso de acoplagem do plano com um forno, é necessário prever um sector de separação (fig. 8). Este sector também é aconselhado no caso em que exista um plano com queimadores de tripla coroa.

## Montagem da tampa (opcional)

Com excepção dos modelos com plano de vidro e série 30 cm, em todos os outros existe a possibilidade de montar uma tampa (opcional).

Para fixar este particular ao plano de cozedura é necessário agir no seguinte modo:

- Posicionar na parte furada traseira do plano o suporte direito e esquerdo montando o respectivo empanque.
- Bloquear estes particulares ao plano mediante os respectivos parafusos (nos modelos esmaltados não exceder no aperto dos parafusos).
- Introduzir a tampa nos seus suportes (ver fig. 9).

Tubazione rampa - Pipe ramp -  
Tuyau de raccord à l'appareil - Tubería rampa  
Tubo rampa

Dado - Nut - Ecrou - Tuerca - Porca

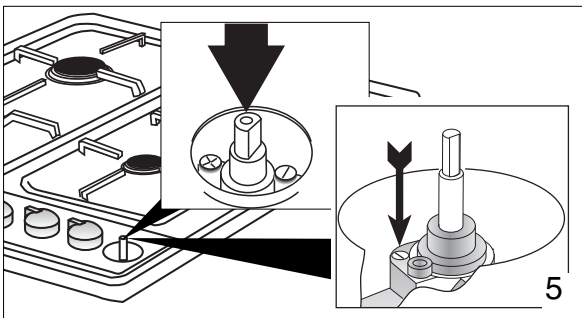
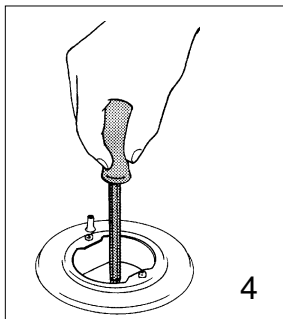
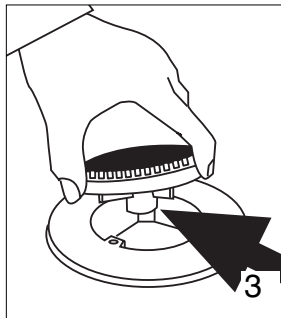
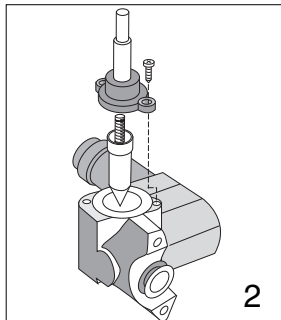
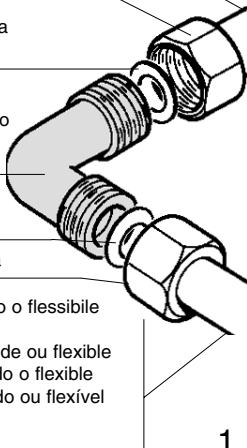
Guarnizione - Gasket - Joint - Junta  
Empanque -

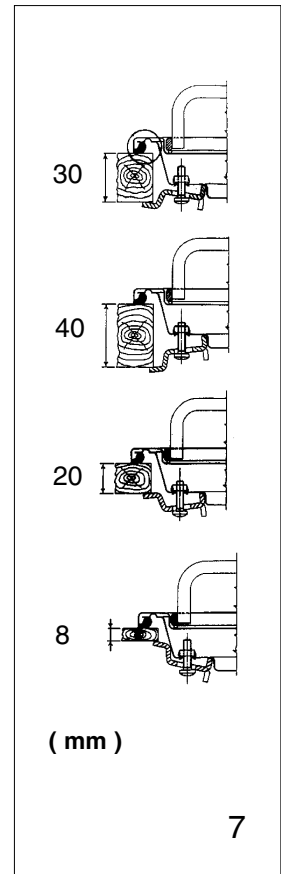
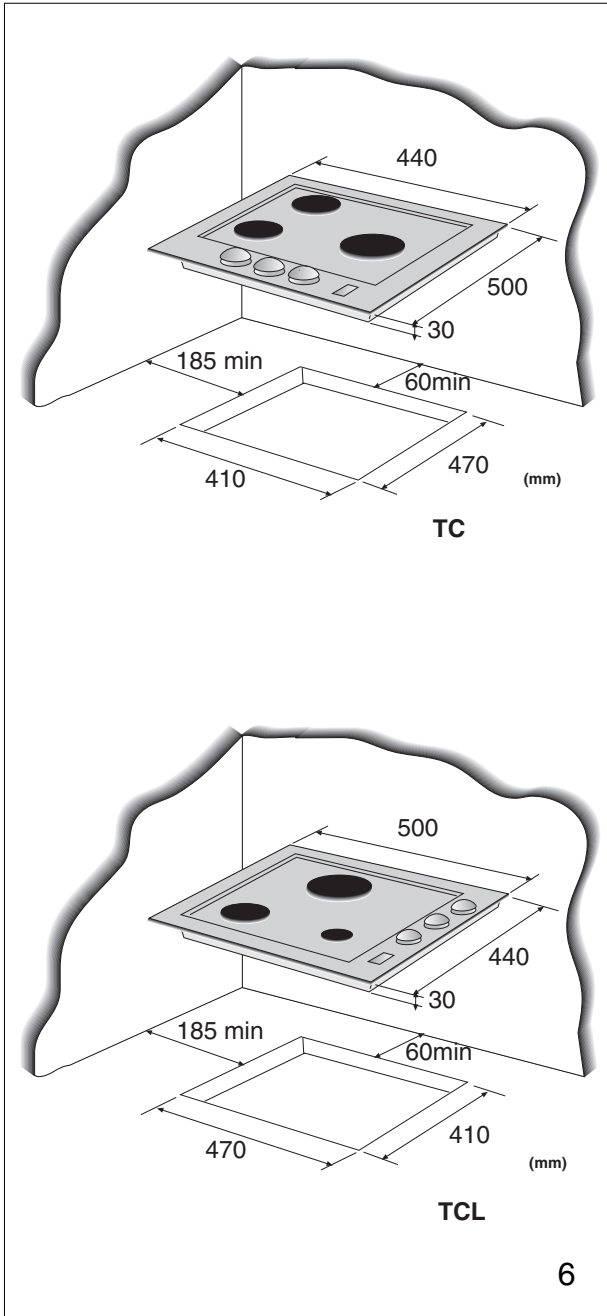
Racc. a gomito - Elbow union -  
Raccord coudé - Empalme acodado  
Cotovelo

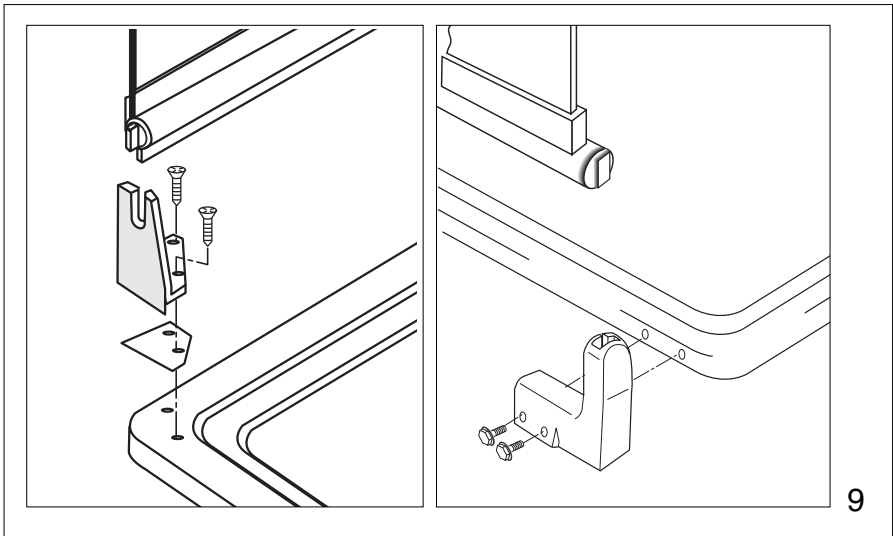
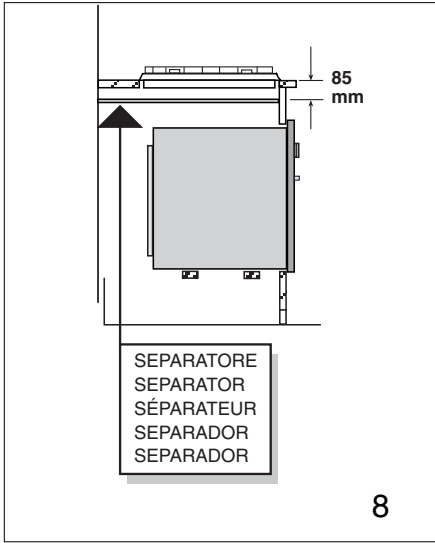
Guarnizione - Gasket - Joint  
- Junta - Empanque -

Dado - Nut - Ecrou - Tuerca - Porca

Tubo alimentazione metallico rigido o flessibile  
Rigid or flexible metal supply pipe  
Tuyau d'alimentation métallique rigide ou flexible  
Tubo de alimentación metálico rígido o flexible  
Tubo metálico de alimentação, rígido ou flexível









**MEPAMSA, S.A.**  
Ctra; Zaragoza, Km. 5  
31110 Noáin, Navarra  
España  
Telf.: 984 - 317511  
Fax0.: 984 - 318415

E-mail: [comercial@mepamsa.es](mailto:comercial@mepamsa.es)  
Url: <http://www.mepamsa.es>