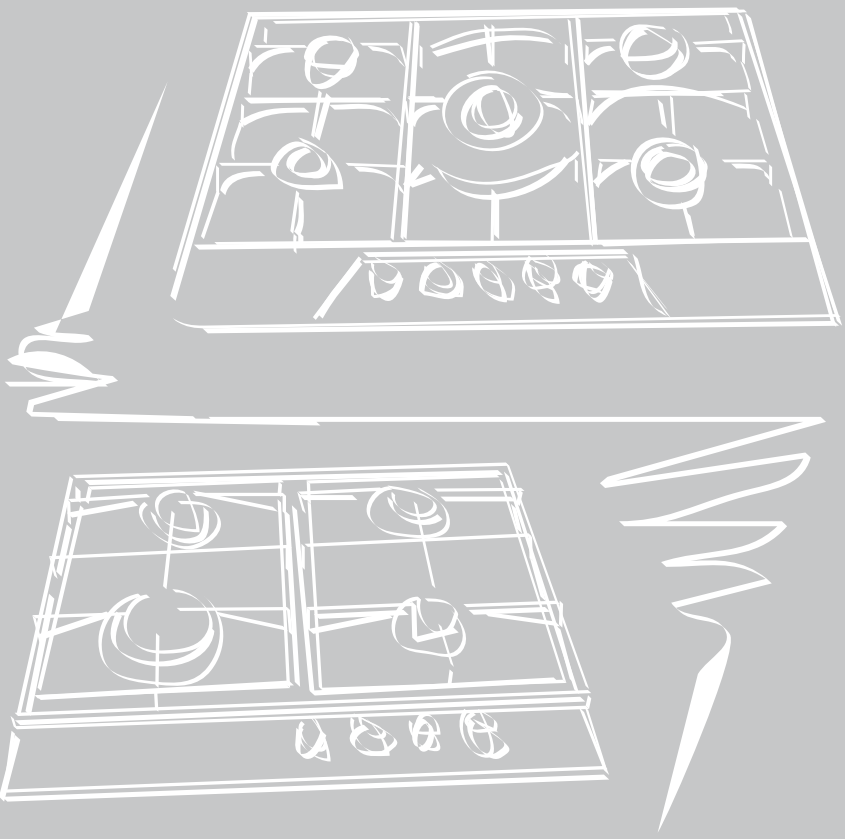


ARDO

made for you.

IT AVVERTENZE GENERALI



La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.
Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego non di tipo professionale da parte di privati all'interno di abitazioni.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

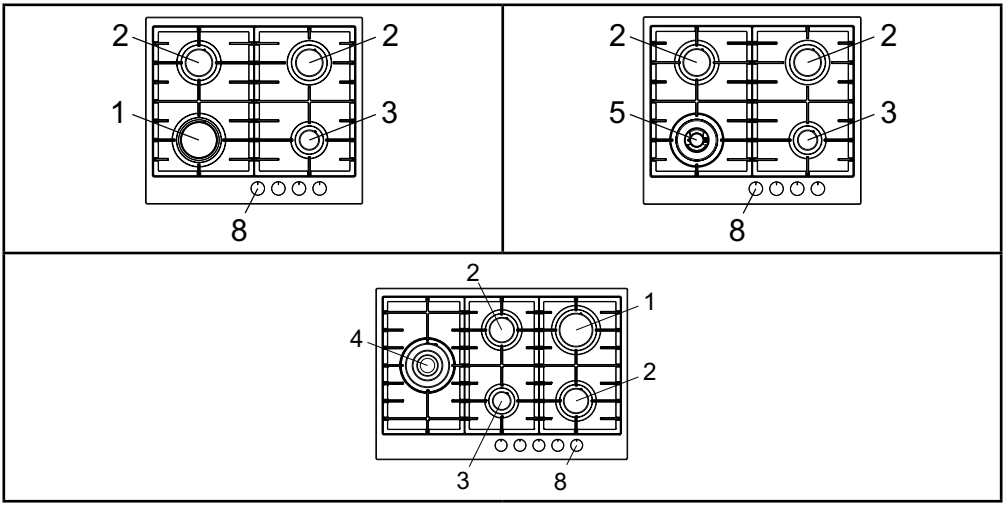
EEC 2009/142/CE (Gas) EEC 2004/108/CE (Compatibilità Elettromagnetica)
EEC 2006/95/CE (Bassa Tensione) EEC 89/109 (Contatto con sostanze alimentari)

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti.
- Questo apparecchio non è destinato all' uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull' uso dell' apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l' apparecchio.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

ATTENZIONE:

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

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



1 Bruciatore rapido di	3000 W	4 Bruciatore tripla corona di	3800 W
2 Bruciatore semirapido di	1750 W	5 Bruciatore doppia corona di	3500 W
3 Bruciatore ausiliario di	1000 W	8 Manopola comando bruciatore	

TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO	DIAMETRO BY PASS RUBINETTO	PORTATA TERMICA (W)	
N°	DENOMINAZIONE		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RAPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMIRAPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	AUSILIARIO	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLA CORONA	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DOPPIA CORONA	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

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

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.
Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.

USO DEI BRUCIATORI

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

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

Accensione automatica con valvolatura
Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig. 1) e premere la manopola.
Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi.

Uso dei bruciatori
Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).
Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizzione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.
Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.
Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.
In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1).

Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semirapido	1750	16 - 18 cm
Rapido	3000	20 - 22 cm
Tripla Corona	3800	24 - 26 cm
Doppia Corona	3500	24 - 26 cm

Avvertenze
- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1) e premere.
- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

PULIZIA

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

Parti smaltate
Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.
Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.
Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.
Parti in acciaio inox
L'acciaio inox può rimanere macchiato se lasciato a contatto per lungo tempo con acqua calcarea o detergenti aggressivi.
Si consiglia di lavare con acqua saponata e asciugare con panno morbido.
La lucentezza viene mantenuta mediante l'uso periodico di prodotti chimici idonei, reperibili in commercio.
Bruciatori e griglie
Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.
I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.
Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.
Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.

Rubinetti a gas
L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.
In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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

INSTALLAZIONE

Montaggio del piano
L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.
Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee.
L'apparecchio è di tipo " Y ", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.
Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canevacci, ecc.
Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig.3 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.

MODELLO	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.
Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore lasciando uno spazio di depressione di almeno 10 mm. (fig. 4).
Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche. Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm^2 e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm^2.

Fissaggio del piano
Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione.
Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano. Per l'installazione procedere come segue:
- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione S (fig. 5).
- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti V dei ganci di fissaggio G (fig.6).

Locale di installazione
Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.
Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m^3.
L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.
La ventilazione può provvenire anche da un locale attiguo, in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme in vigore.
Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm^2.

Collegamento gas
Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio. Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.
L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma in vigore o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma in vigore.
Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi: uno cilindrico A, uno conico B (fig. 7). Scegliere il raccordo appropriato in base al paese

d'installazione.
Il collegamento non deve provocare sollecitazioni lla rampa gas.
Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico
L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.
Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. **La messa a terra è obbligatoria.**
Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.
Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

Sostituzione ugelli
Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.
La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche" riportata di seguito.
Procedere quindi come segue:
- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave diritta L svitare l'ugello U (fig. 8) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energicamente l'ugello.

Regolazione bruciatori
La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.
Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue:
- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite a taglio nel foro F del rubinetto (fig.9) e ruotare la vite by-pass fino ad una corretta regolazione del minimo.

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

MANUTENZIONE

Sostituzione cavo alimentazione
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione 3 x 0,75 mm^2.
Il collegamento alla morsettiera va eseguito come illustrato in fig. 10 e 10/A:

cavetto L marrone		***(fase)***
cavetto N blu		***(neutro)***
cavetto verde-giallo	⏚	***(terra)***

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

FR AVERTISSEMENTS GENERAUX



Nous vous invitons à lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.
Cet appareil appartient à classe 3

Appareil conforme aux directives:

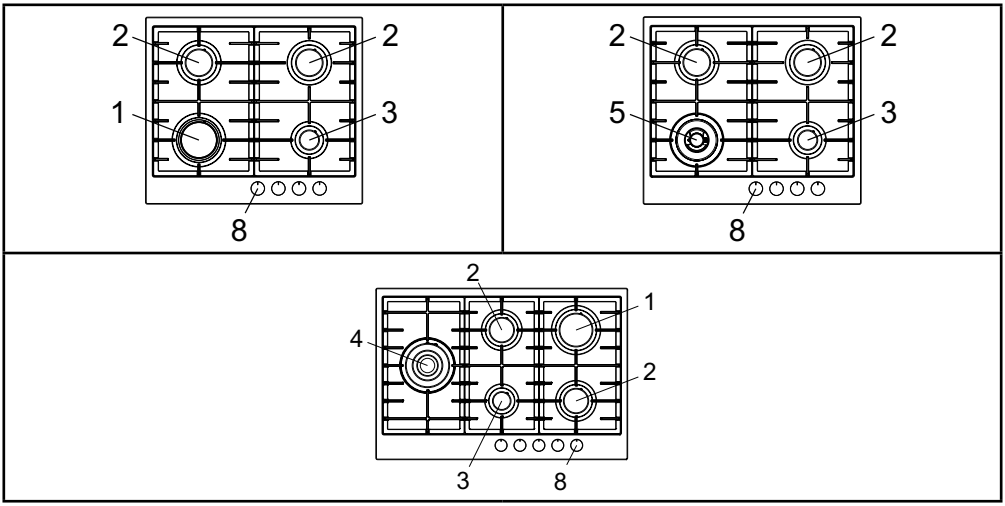
EEC 2009/142/CE (Gaz) **EEC 2004/108/CE (Compatibilité électromagnétique)**
ECC 2006/95/CE (Basse tension) **EEC 89/109 (Contact avec aliments)**

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroid.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

ATTENTION:

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

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



1 Brûleur rapide de	3000 W	4 Brûleur triple couronne de	3800 W
2 Brûleur semi-rapide de	1750 W	5 Brûleur double couronne de	3500 W
3 Brûleur auxiliaire de	1000 W	8 Bouton commande brûleur	

TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEUR		GAZ	PRESSION DE SERVICE	DEBIT		DIAMÈTER INJECTOR	DIAMÈTER BY PASS ROBINET	DEBIT CALORIFIQUES (W)	
N°	DESIGNATION		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RAPIDE	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPIDE	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAIRE	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE COURONNE	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DOUBLE COURONNE	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

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

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

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

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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

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

UTILISATION DES BRULEURS

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

Allumage automatique sans soupape de sécurité
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton.
Allumage automatique avec soupape de sécurité
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton.
Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.
Attention: l'allumage du brûleur triple couronne ne peut s'opérer que lorsque vous êtes en position maximale.
Utilisation des brûleurs
Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ciaprès), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig. 2).
Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.
Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.
Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.
En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig. 1).

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	3800	24 - 26 cm
Double couronne	3500	24 - 26 cm

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

NETTOYAGE

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

Parties émaillées
Les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.
Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

Parties en acier inoxydable
Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.
Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.
Le brillant se garde en utilisant périodiquement des produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

Brûleurs et grilles
Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.
Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège. Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.
Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Robinets de gaz
L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.
Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

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

INSTALLATION

Montage de la table de cuisson
L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.
Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.
L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.
Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..
Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig. 3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant audessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4). En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 m^2 et sortie dans la partie supérieure d'au moins 6 cm^2.

Fixation de la table de cuisson
Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie. Pour l'installation, procéder de la façon suivante:
- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation G (fig.6).

Pièce d'installation
Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion ; il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.
La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce : le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m^3. L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.
La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.
Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm^2.

Branchement gaz
S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil ou à celle reportée sur la dernière page de ce manuel.
Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.
L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.
Certains modèles sont équipés de systèmes cylindriques A et coniques B pour le raccordement au gaz (fig. 7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.
Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.
Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Branchement électrique
Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.**
Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.
Cet appareil doit être place à une distance raisonnable afin de pouvoir être débranché en cas de survoltage (catégorie III), en accord avec les règles d'installation.

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des buses
Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les buses des brûleurs.
Le choix des buses à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.
Procéder ensuite de la manière suivante:
- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la buse U (fig. 8) et la remplacer par la buse adéquate.
- Bloquer énergiquement la buse.

Réglage des brûleurs
Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.
Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:
- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate dans le trou F du robinet (fig.9) et tourner la vis by-pass jusqu'au réglage correct du minimum.

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

ENTRETIEN

Remplacement câble d'alimentation
En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3 x 0,75 mm^2.
Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10 - 10/A:

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

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

GB GENERAL NOTICE



We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.
If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.
This is a Class 3 appliance.

This appliance complies with the following Directives:

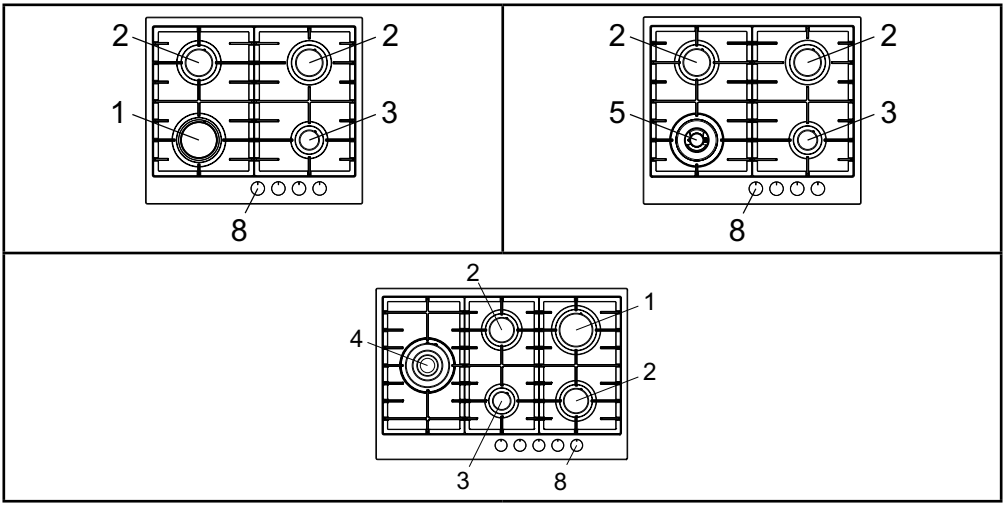
EEC 2009/142/CE (Gas)
EEC 2006/95/CE (Low Voltage)
EEC 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility)
EEC 89/109 (Contact with foods)

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction cencerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the “installation” paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the “installation” paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

WARNING:

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

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



1 Rapid burner	3000 W	4 Triple ring burner	3800 W
2 Semi-rapid burner	1750 W	5 Double ring burner	3500 W
3 Auxiliary burner	1000 W	8 Control knob for burner	

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	TAPE BY PASS DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTIONS		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RAPID	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPID	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIARY	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE RING	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DOUBLE RING	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

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

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.
The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled. For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased. Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

USING THE BURNERS

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

Start-up without valves
Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press.
Automatic start-up with valves
Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob. Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

Using the burners
In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).
Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.
Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.
The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.
If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

BURNERS	POWER W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3800	24 - 26 cm
Double crown	3500	24 - 26 cm

Notice
- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flameis regular and, before taking pots away, always lowerthe flame or put it out.

CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid.
Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.
It is advisable to clean the appliance when it is cold.

Enamelled parts
The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.
Do not use abrasive or corrosive products.
Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

Stainless steel parts
Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.
The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

Burners and racks
These parts can be removed to make cleaning easier.
The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.
Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

Gas taps
The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.
In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



IMPORTANT NOTICE:
THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.
THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

INSTALLATION

Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.
The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.
The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths,etc.
Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

MODEL	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.
It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).
If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.
Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm^2, and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm^2.

Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.
For the installation proceed as follows:
- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6).

Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.
Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

FOR THE U.K. ONLY

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m^3 an air vent of 100cm^2 is required.
- For room volumes between 5 m^3 and 10 m^3 an air vent of 50 cm^2 is required.
- If the room is greater than 5 m^3 and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Gas connection

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter “gas transformations and adjustments” for the possible adaptation to different gases.

The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7).

Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.

Electric connection

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

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

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

Replacing the nozzles

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

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

Act as follows:

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

Adjusting the burners

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

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

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

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

MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm^2, type H05VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

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

brown cable L	***(phase)***
blue cable N	***(neutral)***
green-yellow cable ⏚	***(ground)***

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

DE ALLGEMEINE HINWEISE



Wir bitten Sie, die vorliegenden Anleitungen vor dem Einbau und Gebrauch des Geräts zu lesen. Es ist sehr wichtig, dass das Handbuch auch in Zukunft verfügbar ist; deshalb sollte es in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden. Bei Weiterverkauf oder Drittabtretung des Geräts sind die Anleitungen mitzuliefern, damit sich der neue Gebraucher über den Betrieb und die entsprechenden Hinweise informieren kann. Das vorliegende Gerät gehört zur Klasse 3 und wurde für einen nicht berufsmäßigen Hausgebrauch durch Privatpersonen entwickelt.

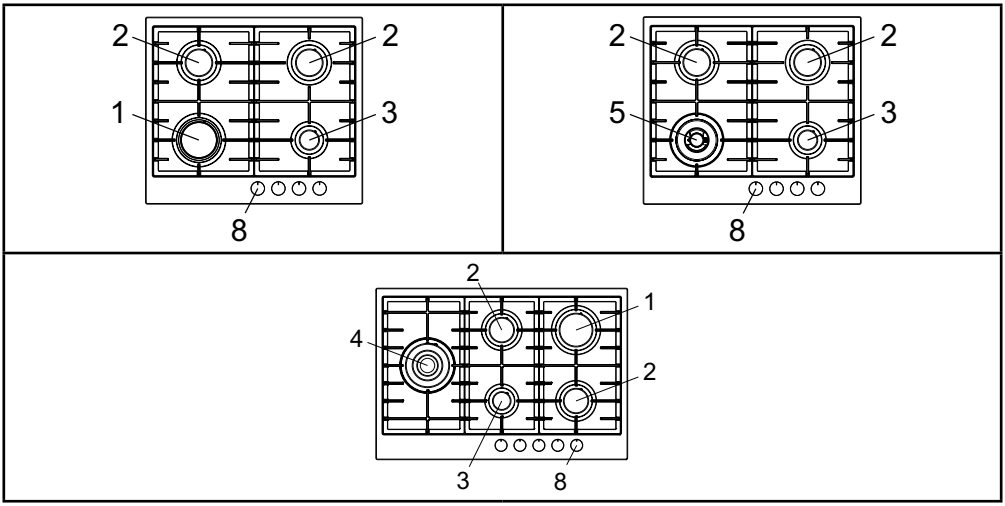
Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien:
EWG 2009/142/CE (Gas) **EWG 2004/108/CE (Elektromagnetische Kompatibilität)**
EWG 2006/95/CE (Niederspannung) **EWG 89/109 (Kontakt mit Lebensmitteln)**

- Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten, oder mit fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen, außer dass sie bezüglich der Benutzung des Geräts der Aufsicht und Anleitung einer Person unterliegen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der gesamten Betriebszeit des Geräts müssen Kinder davon ferngehalten werden; die Oberflächen dürfen erst berührt werden, wenn sie zur Gänze abgekühlt sind.
- Vor der Speisung des Geräts ist die Übereinstimmung mit der verfügbaren Gasart der Zuleitungen zu kontrollieren (Siehe Abschnitt “Einbau“).
- Vor allen Wartungs- und Einigungseingriffen muss das Gerät ausgesteckt und abgekühlt werden.
- Stellen Sie eine ausreichende Luftzirkulation rund um das Gasgerät sicher. Bei unzureichender Entlüftung kann es zu einem Sauerstoffmangel kommen.
- Bei intensivem oder lang anhaltendem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Entlüftung erforderlich werden, die beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Leistung der eventuell vorhandenen mechanischen Entlüftungsanlage erzielt werden kann.
- Die Verbrennungsprodukte müssen durch eine Abzugshaube oder einen Elektrobelüfter ins Freie abgeleitet werden (siehe Abschnitt “Einbau“).
- Alle Eingriffe und Änderungen dürfen ausschließlich von einer ermächtigten Kundendienststelle durchgeführt werden. Verlangen Sie nur Original-Ersatzteile!

ACHTUNG!

Das Produktschild mit der Seriennummer befindet sich unter der Kochfläche.

Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden an Personen und Sachen von sich, die auf den nicht korrekten Einbau oder uneigenen oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts zurückgehen.



1 Schnellbrenner	3000 W	4 Dreifacher Brennkranz	3800 W
2 Mittlerer Brenner	1750 W	5 Dreifacher Doppel Brennkranz	3500 W
3 Hilfsbrenner	1000 W	8 Bedienungsknöpfe der Brenner	

TECHNISCHE CHARAKTERISTISCHE TABELLEN

BRENNER		GAS	BETRIEBS DRUCK	LEISTUNG		DURCHEMS-SER DÜSEN	DURCHEM SER UMLEITVENTIL	WÄRMELEISTUNG (W)	
N°	BESCHREIBUNG		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	SCHNELLBRENNER	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	MITTLERER BRENNER	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	HILFSBRENNER	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	DREIFACHER RENNKRANZ	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DOPPEL BRENNKRANZ	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Dieses Produkt ist konform mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Lebens als Sondermüll durch ein Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgt oder beim Einkauf eines neuen, gleichwertigen Geräts dem Händler übergeben werden muss.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seines Lebens den entsprechenden Sammelstellen übergeben wird, andernfalls können laut einschlägigem Abfallbeseitigungsgesetz Geldstrafen verhängt werden.

Die differenzierte Sammlung von Altgeräten und deren Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung trägt dazu bei, die Schadstoffbelastungen von Umwelt und Gesundheit zu verringern und die Weiterverwendung der Baumaterialien zu fördern.

Für nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelverfahren wenden Sie sich bitte an die lokale Entsorgungsstelle oder an den Händler, der Ihnen das Gerät verkauft hat.

Hersteller und Importeure üben ihre Verantwortung für die Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung direkt aus, oder indem sie an einem kollektiven Sammelverfahren teilnehmen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER

Alle Einbau-, Einstell- und Umstellvorgänge auf die verfügbare Gasart müssen von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
Die spezifischen Anleitungen sind im Abschnitt dieses Handbuches enthalten, welcher dem Installationspersonal vorbehalten ist.

Gebrauch der Brenner
Die mit Siebdruck seitlich an den Bedienungsknöpfen angebrachten Symbole zeigen die Übereinstimmung zwischen Brenner und Knopf an.

Automatische Zündung ohne Sicherheitsventil
Gewünschten Bedienungsknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die große Flamme drehen (Abb. 1) und Knopf drücken.

Automatische Zündung mit Sicherheitsventil
Gewünschten Bedienungsknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die große Flamme drehen (Abb. 1) und Knopf drücken. Nach erfolgter Zündung muss der Bedienungsknopf noch 6 Sekunden lang gedrückt bleiben.

Gebrauch der Brenner
Um maximale Leistungen ohne Energieverschwendung zu erzielen, muss der Pfannendurchmesser der Leistung des Brenners angepasst sein (siehe nachstehende Tabelle). Die Flamme sollte möglichst nicht über den Pfannenrand hinaus reichen (Abb. 2).
Die große Flamme wird zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet, die kleine zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.
Alle Betriebspositionen sind zwischen der großen und kleinen Flamme zu wählen und auf keinen Fall zwischen der großen Flamme und dem Ausschaltpunkt. Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Bedienungsknopfes im Uhrzeigersinn auf die Nullanzeige unterbrochen.
Bei Stromausfall können die Brenner mit Streichhölzern gezündet werden, indem man den Bedienungsknopf auf die große Flamme (Abb. 1) dreht und drückt.

Brenner	Leistung in W	Ø Kochtopf
Hilfsbrenner	1000	10 - 14 cm
Mittlerer Brenner	1750	16 - 18 cm
Schnellbrenner	3000	20 - 22 cm
Dreifacher Brennkranz	3800	24 - 26 cm
Doppel Brennkranz	3500	24 - 26 cm

Hinweise
- Stellen Sie immer sicher, dass die Bedienungsknöpfe auf Null stehen (siehe Abb. 1), wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Beim zufälligen Erlöschen der Flamme wird die Gaszufuhr nach einigen Sekunden durch das Sicherheitsventil automatisch unterbrochen. Um den Betrieb wieder herzustellen, wird der Bedienungsknopf wieder auf die große Flamme (Abb. 1) gedreht und gedrückt.
- Beim Kochen mit Fetten und Ölen Vorsicht walten lassen, weil sich diese entzünden könnten.
- Keine Sprays in der Nähe des betriebenen Geräts verwenden.
- Keine verformten oder unstabilen Pfannen auf die Brenner stellen, die kippen oder überlaufen könnten.
- Versichern Sie sich, dass die Handgriffe der Pfannen korrekt positioniert sind.
- Beim Zünden eines Brenners ist zu prüfen, dass die Flamme regelmäßig brennt; Flamme immer zurückbzw. abschalten, wenn man die Pfannen abnimmt.

REINIGUNG

Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung des Geräts auszuschalten.
Keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.
Es empfiehlt sich, erst mit dem Eingriff zu beginnen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Emaillierte Teile
Die emaillierten Teile müssen mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine schleifenden oder korrosiven Produkte. Verhindern Sie, dass Substanzen wie Zitronensaft, Tomaten, Salzwasser, Essig, Kaffee oder Milch lange auf den emaillierten Flächen bleiben.

Teile aus Edelstahl
Kommt der Edelstahl langfristig mit kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Spülmitteln in Berührung, können auf demselben Flecken zurückbleiben.
Wir empfehlen, diese Teile mit Seifenwasser zu reinigen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Den Glanz erhalten Sie, wenn Sie diese Teile in regelmäßigen Zeitabständen mit spezifischen, im Handel erhältlichen chemischen Produkte behandeln.

Brenner und Topfroste
Diese Teile können zur Reinigung problemlos abgenommen werden. Die Brenner sind mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel zu reinigen, gut zu trocknen und wieder perfekt in ihren Sitzen einzurasten.
Kontrollieren Sie, dass die Flammenkränze nicht verstopft sind. Kontrollieren Sie auch, dass die Sonde des Sicherheitsventils und die Einschaltelektrode immer sauber sind, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Gashähne
Die Schmierung der Gashähne darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.
Bei Verhärtungen oder Betriebsstörungen der Gashähne wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



WICHTIGER HINWEIS!
ALLE NACHSTEHENDEN VORGÄNGE DÜRFEN NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AUSSCHLIESSLICH VON FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN ODER SACHEN BEI NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN VON SICH.

EINBAU

Montage der Kochmulde

Das Gerät ist für den Einbau in hitzebeständige Untermöbel bestimmt. Die Möbelwände müssen einer Temperatur von mindestens 90° standhalten. Das Gerät entspricht dem Typ "Y" und kann also nur mit einer Seite - rechts oder links -der Kochmulde installiert werden. Vermeiden Sie den Einbau des Geräts in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Vorhängen, Küchentüchern, usw.
Möbeloberfläche gemäß den in Abb. 3 angeführten Abmessungen ausschneiden. Dabei ist ein Mindestabstand von 50 mm vom Geräterand zu den umliegenden Wänden einzuhalten.

MODELL	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

Das eventuelle Vorhandensein eines Hängeschrankes über der Kochfläche setzt einen Mindestabstand von 760 mm voraus. Das Gerät muss vom darunter liegenden Möbel durch eine Trennung isoliert werden, bei welcher ein Depressionsraum von mindestens 10 mm vorzusehen ist (Abb.4).
Beim Einbau in ein Untermöbel mit Backofen ist darauf zu achten, dass die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen getroffen werden, damit die Installation den im jeweiligen Land geltenden Unfall verhütenden Bestimmungen entspricht. Es ist ferner darauf zu achten, dass das Stromkabel und das Versorgungsrohr so positioniert sind, dass sie nicht mit den heißen Teilen der Ummantelung des Backofens in Berührung kommen. Im Falle der Installation über einem Einbauofen ohne verstärkte Kühlventilation müssen zur entsprechenden Belüftung Öffnungen vorgesehen werden, die mit einem Zustrom von unten von mindestens 200 cm^2 und einem Auslass vom oberen Teil von mindestens 60 cm^2 sicherstellen.

Festmachen der Kochmulde

Alle Kochmulden sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet.
Mitgeliefert werden zudem eine Reihe von Haken für die Befestigung der Kochmulde. Zur Installation wie folgt vorgehen:
- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Gerät umdrehen und die Dichtung S längs dem Außenrand auslegen (Abb. 5).
- Kochmulde in den Ausschnitt im Möbel einsetzen, korrekt positionieren und mit den Schrauben V der Feststellhaken G blockieren (Abb.6).

Einbaulokal

Dieses Gerät verfügt über keine Auslassvorrichtung der Verbrennungsprodukte. Daher müssen die entstehenden Abgase durch eine Abzugshaube oder einen Elektroentlüfter ins Freie abgeleitet werden, die immer dann in Betrieb genommen werden, wenn man das Gerät verwendet.
Das Installationslokal muss über einen natürlichen Luftzufluss zur regelmäßigen Gasverbrennung und Entlüftung des Lokals verfügen. Das erforderliche Luftvolumen darf nicht unter 20 m^3 liegen. Der Luftzufluss muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des Lokals gewährleistet werden, die ins Freie führen. Die Entlüftung kann auch von einem Nebenlokal kommen. In diesem Fall sind die geltenden Vorschriften zu berücksichtigen. Die Öffnungen müssen einen Mindestschnitt von 200cm^2 aufweisen.

Gasanschluss

Versichern Sie sich, dass das Gerät für die verfügbare Gasart vorbereitet ist – siehe Schild unter dem Gerät. Die eventuelle Anpassung an andere Gasarten ist gemäß den Anleitungen des Absatzes „Gasumstellung und Einstellungen" vorzunehmen.
Das Gerät ist durch steife Metallrohre oder flexible Stahlrohre mit durchgehenden Wänden gemäß den geltenden Vorschriften an die Gasanlage

anzuschließen.
Bei einigen Modellen werden zwei Rohrverbindungen mitgeliefert: eine zylindrische A und eine konische B (Abb. 7). Wählen Sie die geeignete Rohrverbindung je nach Installationsland. Die Verbindung darf zu keinen Gasrampenbeanspruchungen führen.
Nach erfolgtem Anschluss ist die Dichtheit der Anschlüsse mit einer Seifenlösung zu prüfen.

Elektrischer Anschluss
Der Stromanschluss ist von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorzunehmen. Die Spannung der Stromanlage muss mit der Angabe auf dem Schild unter dem Gerät übereinstimmen. Sicherstellen, dass die Stromanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen mit einer effizienten Erdungsanlage ausgestattet ist.
Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.
Wenn das Gerät ohne Stecker geliefert wird, ist ein Standardstecker am Speisekabel anzubringen.
Zum Direktanschluss an das Stromnetz ist es erforderlich, dass ein Schalter vorgesehen ist, der die völlige Trennung von Stromnetz sicherstellt, mit einer Kantaktöffnungsweite die der Überspannungskategorie III entspricht und den örtlichen Installationsvorschriften entsprechend angebracht wird.

GASUMSTELLUNGEN UND EINSTELLUNGEN

Austausch der Düsen
Wenn das Gerät für eine andere als der verfügbaren Gasart vorbereitet ist, müssen die Düsen der Brenner ersetzt werden. Die Wahl der auszutauschenden Düsen ist aus der nachstehenden Tabelle der “Technischen Daten“ ersichtlich. Vorgehensweise:
- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Mit einem geraden Schlüssel L die Düse U aufdrehen (Abb. 8) und durch die entsprechende Düse ersetzen.
- Düse fest zudrehen.

Einstellung der Brenner
Die Einstellung der kleinen Flamme muss immer korrekt vorgenommen werden. Das bedeutet, dass die Flamme auch bei einer schnellen Bewegung von der großen auf die kleine Flamme eingeschaltet bleiben muss.
Sollte dies nicht der Fall sein, muss die kleine Flamme wie folgt eingestellt werden:
- Brenner einschalten.
- Den Hahn auf die kleine Flamme drehen.
- Bedienungsknopf vom Stab des Hahnes abziehen.
- Schlitzschraubenzieher in die Öffnung F des Hahnes einführen (Abb.9) und das Umleitventil solange drehen, bis eine korrekte Einstellung der kleinen Flamme erzielt ist.

Für die Brenner mit Gas G30-Betrieb muss die Umleitschraube ganz zugeschraubt werden.

WARTUNG

Austausch des Speisekabels
Bei Austausch des Speisekabels muss ein Normkabel des Typs H05VV-F oder H05RR-F mit einem Schnitt von 3 x 0,75 mm^2 verwendet werden. Der Anschluss an das Klemmenbrett wird gemäß Abb. 10-10A vorgenommen:

Braunes Kabel L	(Phase)
Blaues Kabel N	(Nullleiter)
Gelb-grünes ⏚ Kabel	(Erde)

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für allfällige, in diesen Anleitungen enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler zurückgehen. Sie behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten in jedem Moment alle erforderlichen Änderungen vorzunehmen, vorausgesetzt dass dadurch die grundlegenden Betriebs- und Sicherheitsmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigt werden.

ES ADVERTENCIAS GENERALES



Le invitamos a leer este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.
Es muy importante que este manual esté siempre junto al aparato para cualquier consulta futura.
En caso de que se venda o ceda el aparato a otra persona, es necesario asegurarse de que junto a él se entregue también el manual para que el nuevo usuario pueda entrar en conocimiento de su funcionamiento y de las advertencias correspondientes.
Este aparato es de clase 3 y está concebido para un empleo de tipo no profesional por parte de particulares en sus viviendas.

Este aparato cumple las siguientes directivas:

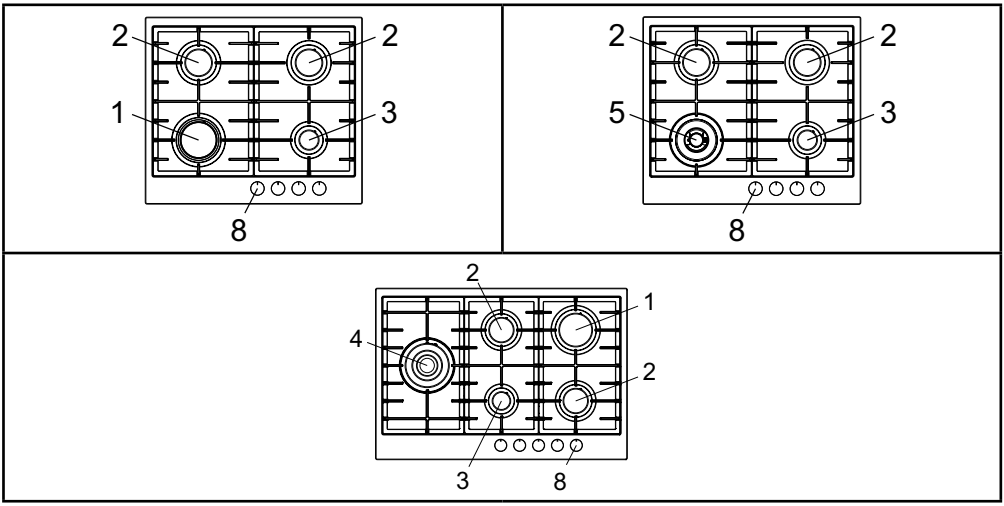
EEC 2009/142/CE	**(Gas)**	**EEC 2004/108/CE**	**(Compatibilidad electromagnética)**
EEC 2006/95/CE	**(Baja tensión)**	**EEC 89/109**	**(Contacto con alimentos)**

- La instalación tiene que ser realizada por personal competente y cualificado según las normas vigentes.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades psíquicas o motoras, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos para utilizar el aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Vigile a los niños durante todo el funcionamiento del aparato, teniendo cuidado de que no se acerquen ni toquen las superficies que no se hayan enfriado completamente.
- Antes de alimentar el aparato, controle que esté regulado correctamente para el tipo de gas a disposición (vea el párrafo “instalación”).
- Antes del mantenimiento o de la limpieza, desconecte eléctricamente el aparato y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que alrededor del aparato a gas circule el aire. Una ventilación escasa produce una carencia de oxígeno.
- En caso de utilización intensa o por largo tiempo del aparato, puede necesitarse una aireación suplementaria, como por ejemplo la apertura de una ventana o el aumento de la potencia de aspiración mecánica, si existe.
- Los productos de la combustión se tienen que descargar al exterior mediante una campana aspirante o un electroventilador (vea el párrafo “instalación”).
- Para cualquier intervención o modificación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

ATENCIÓN:

La etiqueta del producto, con el número de serie, está pegada debajo de la encimera.

El fabricante rechaza cualquier responsabilidad ante los posibles daños ocasionados a cosas o personas por la instalación incorrecta o el uso inapropiado, incorrecto o irrazonable del aparato.



1 - Quemador rápido de	3000 W	4 - Quemador tripla corona de	3800 W
2 - Quemador semirrápido de	1750 W	5 - Quemador doble corona de	3500 W
3 - Quemador auxiliar de	1000 W	8 - Botón de mando del quemador	

TABLA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TABAJO	POTENCIA TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA	DIÁMETRO BY-PASS GRIFO	POTENCIA TÉRMICA (W)	
N°	DENOMINACIÓN		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMIRRÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAR	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE CORONA	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DOBLE CORONA	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.

Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.

Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato. Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, la regulación y la adaptación al tipo de gas disponible sean ejecutadas por personal cualificado, según las normas en vigor. Las instrucciones específicas se describen en la parte del manual reservada al instalador.

USO DE LOS QUEMADORES

La simbología serigrafiada al lado de los mandos indica la correspondencia entre el mando y el quemador.

Encendido automático sin válvulas
Gire en sentido antihorario el mando correspondiente hasta la posición de máximo (llama grande, fig. 1) y apriete el mando.

Encendido automático con válvulas
Gire en sentido antihorario el mando correspondiente hasta la posición de máximo (llama grande, fig. 1) y apriete el mando.
Una vez realizado el encendido, mantenga el mando apretado durante unos 6 segundos.
Uso de los quemadores
Para lograr el máximo rendimiento sin derroche de gas, es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la potencia del quemador (vea la tabla siguiente) para evitar que la llama salga del fondo de la olla (fig. 2).
Utilice la potencia máxima para llevar rápidamente a ebullición los líquidos y la potencia reducida para calentar los alimentos o para mantener la ebullición.
Todas las posiciones de funcionamiento deben escogerse entre el máximo y el mínimo, nunca entre la posición de máximo y el punto de apagado.
Para interrumpir la alimentación del gas, gire el mando en sentido horario hasta la posición de cierre.
En ausencia de energía eléctrica, es posible encender los quemadores con los fósforos, situando el mando en el punto de encendido (llama grande, fig.1).

Quemadores	Potencias (W)	Ø Ollas
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semirrápido	1750	16 - 18 cm
Rápido	3000	20 - 22 cm
Triple Corona	3800	24 - 26 cm
Doble Corona	3500	24 - 26 cm

Advertencias
- Controle que los mandos estén siempre en la posición de cierre (vea la fig. 1) cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- En caso de que la llama se apague accidentalmente, la válvula de seguridad después de pocos segundos interrumpirá automáticamente el suministro del gas. Para volver a encender el aparato ponga el mando en el punto de encendido (llama grande fig. 1) y apriete.
- Durante la cocción con grasas o aceites tenga el máximo cuidado ya que estas sustancias, sobrecalentándose, podrían inflamarse.
- No utilice aerosoles cerca del aparato en funcionamiento.
- No ponga encima del quemador ollas inestables o deformadas para evitar vuelcos o rebosamientos.
- Asegúrese de que las asas de las ollas estén situadas correctamente.
- Cuando encienda el quemador, controle que la llama sea regular; baje siempre la llama o apáguela antes de quitar la olla.

LIMPIEZA

Antes de cada operación desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.
No utilizar máquinas de limpieza a vapor para realizar la limpieza del aparato.
Se aconseja realizar la limpieza con el aparato frío.

Partes esmaltadas
Las partes esmaltadas se tienen que lavar con una esponja y con agua y jabón o con un detergente blando.
No use productos abrasivos o corrosivos.
Evite que sustancias como el zumo de limón, el tomate, el agua salina, el vinagre, el café y la leche queden por largo tiempo en las superficies esmaltadas.
Partes de acero inoxidable
El acero inoxidable puede mancharse si queda en contacto con agua caliza o detergentes agresivos por largo tiempo.
Se aconseja lavar con agua y jabón, luego secar con un paño blando.
El brillo se mantiene mediante el uso periódico de productos químicos adecuados, que se encuentran en el comercio.
Quemadores y parrillas
Estos componentes se pueden quitar para facilitar la limpieza.
Los quemadores se deben lavar con una esponja y agua y jabón o con un detergente blando y, una vez bien secados, se volverán a poner en su posición original. Controle que los canales repartidores de llama no estén atascados.
Verifique que la sonda de la válvula de seguridad y el electrodo de encendido estén siempre bien limpios para garantizar un funcionamiento óptimo.

Grifos del gas
La eventual lubricación de los grifos tiene que ser realizada exclusivamente por personal especializado.
En caso de endurecimiento o de funcionamiento anómalo de los grifos del gas, diríjase al Servicio de Asistencia.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

ADVERTENCIA IMPORTANTE:
LAS OPERACIONES INDICADAS A CONTINUACIÓN TIENEN QUE SER REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL CUALIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.
LA CASA CONSTRUCTORA RECHAZA CUALQUIER RESPONSABILIDAD ANTE LOS DAÑOS OCASIONADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS POR LA INOBSERVANCIA DE DICHAS DISPOSICIONES.

INSTALACIÓN

Montaje de la encimera
El aparato está realizado para ser empotrado en muebles resistentes al calor.
Las paredes de los muebles tienen que resistir una temperatura de al menos 90°C.
El aparato es de tipo "Y", o sea se puede instalar con una sola pared lateral a la derecha o izquierda de la encimera.
Evite la instalación del aparato cerca de materiales inflamables como cortinas, trapos, etc.
Practique una abertura de las dimensiones indicadas en la fig. 3 en la superficie del mueble, respetando una distancia de por lo menos 50mm del borde del aparato hasta las paredes adyacentes.

MODELO	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

La eventual presencia de un elemento colgante encima de la encimera tiene que prever una distancia mínima de 760 mm desde el top.
Se aconseja aislar el aparato del mueble de abajo con un separador dejando un espacio de depresión de al menos 10 mm (fig. 4).
En caso de introducción en una base con horno, es necesario tomar las debidas precauciones para asegurar una instalación conforme a las normas vigentes de prevención de accidentes. Preste especial atención a que el cable eléctrico y el tubo de alimentación estén situados de tal modo que no puedan entrar en contacto con las partes todavía calientes de la envoltura del horno. Además, en caso de instalación sobre un horno sin ventilación forzada de refrigeración, se deberán prever tomas de aire apropiadas para permitir una aireación adecuada, con una superficie de entrada inferior de al menos 200 cm² y una superficie de salida superior de al menos 60 cm².

Fijación de la encimera
Cada encimera se entrega con una junta especial. Además, se entrega un juego de ganchos que se deben utilizar para la fijación de la encimera.
Para la instalación actúe del modo siguiente:
- Quite las parrillas y los quemadores de la encimera.
- De la vuelta al aparato y extienda la junta S a lo largo del borde exterior (fig. 5).
- Inserte y sitúe la encimera en la abertura practicada en el mueble y bloquéela con los tornillos V de los ganchos de fijación G (fig.6).

Local de instalación
Este aparato no está dotado de un dispositivo de descarga de los productos de combustión y por lo tanto es necesario descargar los humos al exterior utilizando una campana o un electroventilador que se accione cada vez que se utiliza el aparato.
El local donde se instala el aparato debe tener un flujo natural de aire para la combustión regular del gas y para la ventilación del local; el volumen de aire necesario no debe ser inferior a 20 m^3.
El flujo de aire debe tener lugar a través de aberturas permanentes practicadas en las paredes del local comunicantes con el exterior. La ventilación puede proceder también de un local contiguo; en este caso aténgase a lo establecido en las normas vigentes.
Las aberturas deben tener una sección mínima de 200 cm^2.

Conexión del gas
Compruebe que el aparato sea regulado para el tipo de gas disponible; vea la etiqueta situada debajo del aparato. Actúe según las instrucciones que encontrará en el párrafo "cambio de gas y regulaciones" para su eventual adaptación a gases diferentes.
El aparato tendrá que conectarse a la instalación del gas utilizando tubos metálicos rígidos conformes a la norma vigente o tubos flexibles de acero con pared continua conformes a la norma

vigente.
Algunos modelos están dotados de dos empalmes: uno cilíndrico A y uno cónico B (fig. 7). Elija el empalme apropiado según el país de instalación.
La conexión no debe provocar esfuerzos a la rampa del gas.
Una vez finalizada la instalación, controle la hermeticidad de las conexiones con una solución jabonosa.

Conexión eléctrica
La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal cualificado y según las normas vigentes.
La tensión de la instalación eléctrica debe corresponder a la que se indica en la etiqueta debajo del aparato.
Verifique que la instalación eléctrica esté dotada de una conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley. **La toma de tierra es obligatoria.** Si el aparato no está provisto de una clavija, instale una clavija normalizada en el cable de alimentación.
Para conectar el aparato a la red es necesario disponer de un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III en conformidad con las reglas de la instalación

CAMBIO DEL GAS Y REGULACIONES

Cambio de las boquillas
Si el aparato está regulado para un tipo de gas distinto al tipo disponible, es necesario sustituir las boquillas de los quemadores.
La elección de las boquillas a sustituir se tiene que hacer según la tabla de "características técnicas" representada a continuación.
Luego actúe del modo siguiente:
- Quite las parrillas y los quemadores.
- Con una llave de tubo L destornille la boquilla U (fig. 8) y sustitúyala con la correspondiente.
- Bloquee con fuerza la nueva boquilla.

Regulación de los quemadores
La regulación del mínimo debe ser siempre correcta y la llama debe permanecer encendida incluso cuando se pase bruscamente de la posición de máximo a la de mínimo.
Si esto no ocurre es necesario regular el mínimo como sigue:
- Encienda el quemador;
- Gire el grifo hasta la posición de mínimo (llama pequeña);
- Quite el mando del eje del grifo;
- Introduzca un destornillador plano en el agujero F del grifo (fig.9) y gire el tornillo by-pass hasta obtener una regulación correcta del mínimo.

En los quemadores que funcionan a gas G30, el tornillo debe estar atornillado completamente.

MANTENIMIENTO

Sustitución del cable de alimentación
En caso de sustitución del cable de alimentación se tendrá que utilizar un cable conforme a las normas del tipo H05VV-F o H05RR-F de sección 3x0,75 mm^2.
La conexión a la regleta se tiene que realizar según se indica en la fig. 10 - 10A:

cable L marrón	***(fase)***
cable N azul	***(neutro)***
cable ⏚ verde-amarillo	***(tierra)***

La casa constructora rechaza cualquier responsabilidad ante las posibles inexactitudes imputables a errores de imprenta o de transcripción contenidas en este manual de instrucciones. Además, se reserva el derecho de modificar su propio producto en la medida que considere oportuna, sin perjudicar las características esenciales de funcionamiento y seguridad.

PT ADVERTÊNCIA GERAL



Antes de instalar e utilizar o aparelho convidamo-lo a ler este manual de instruções.
É muito importante conservar o manual junto do aparelho para qualquer futura consulta.
Se este equipamento for vendido ou cedido a terceiros, certifique-se que o novo utilizador recebe o livro de instruções também, para que este possa aprender a funcionar com o aparelho.
Este manual destina-se a mesas de encastrar da 3 classe.

ESTE APARELHO ESTÁ DE ACORDO COM AS SEGUINTES DIRECTIVAS:

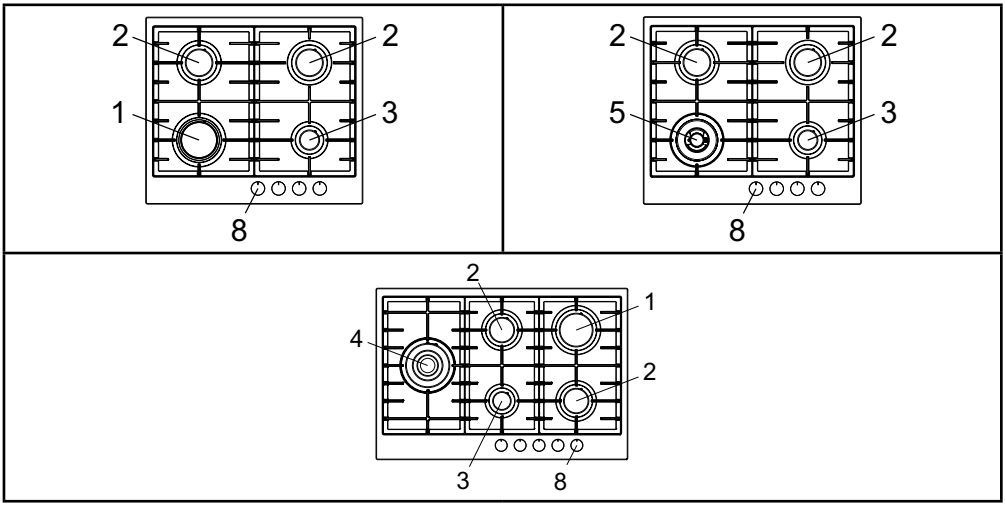
EEC 2009/142/CE	**(Gás)**	**EEC 2004/108/CE**	**(Compatibilidade electromagnética)**
ECC 2006/95/CE	**(Baixa voltagem)**	**EEC 89/109**	**(Contacto com os alimentos)**

- A instalação deve ser executada por pessoal competente e credenciado segundo a regulamentação em vigor.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo as crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas para a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança delas.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para impedir que brinquem com o aparelho.
- Vigiar as crianças durante todo o tempo de funcionamento do aparelho, cuidando para que não estejam na sua vizinhança e que não toquem na superfície antes da mesma estar totalmente arrefecida.
- Antes de alimentar o aparelho, verificar se o mesmo está correctamente regulado para a família de gás disponível (ver parágrafo “instalação”).
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza retirar a ficha do aparelho da tomada eléctrica e deixá-lo arrefecer.
- Assegurar-se de que existe uma boa circulação de ar em torno do aparelho a gás. Uma má ventilação produz carência de oxigénio.
- No caso de uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode ser necessário um arejamento suplementar, por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando a potência de aspiração mecânica, se existir.
- Os produtos da combustão devem ser evacuados para o exterior através de um “pano de chaminé” ou de um ventilador, se tal for permitido (ver parágrafo “instalação”).
- Para eventuais intervenções ou modificações dirigir-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças de substituição originais.

ATENÇÃO:

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

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



1 Queimador rápido de 3000 W
2 Queimador semi-rápido de 1750 W
3 Queimador auxiliar de 1000 W
4 Queimador coroa triplo de 3800 W
5 Queimador coroa dupla de 3500 W
8 Manípulo de comando do queimador

QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEIMADORES		FAMÍLIA DE GÁS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO	CAUDAL		DIÂMETRO DO INJECTOR	DIÂMETRO "BY-PASS" TORNEIRA	POTÊNCIA (W)	
N°	**TIPO**		**mbar**	**g/h**	**L/h**	**1/100 mm**	**1/100 mm**	**Max.**	**Min.**
1	RÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAIR	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLO QUEIMADOR	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DUPLA QUEIMADOR	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Este produto está em conformidade com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE.
O símbolo do caixote de lixo barrado com uma cruz aplicado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, por ter de ser tratado separadamente do lixo doméstico, deve ser entregue a um centro de recolha selectiva para aparelhagens eléctricas e electrónicas ou devolvido ao revendedor no momento da compra de uma aparelhagem equivalente.



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

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE

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

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

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

Acendimento automático sem válvulas

Rodar o manípulo correspondente no sentido anti-horário até à posição de máximo (chama grande fig. 1) e pressionar o manípulo.

Acendimento automático com válvulas

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

Utilização do queimador

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

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

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

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

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

Queimador	Potência (W)	Ø Recipiente
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semi-rápido	1750	16 - 18 cm
Rápido	3000	20 - 22 cm
Triplo queimador	3800	24 - 26 cm
Dupla queimador	3500	24 - 26 cm

Advertência

- Verificar sempre se o manípulo está na posição de "fechado" (ver fig. 1) quando o aparelho não está em funcionamento.
- Em caso de desligamento acidental da chama, passados alguns segundos, a válvula automática interromperá automaticamente o fornecimento do gás. Para restabelecer o funcionamento colocar o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1) e pressionar.
- Durante a cocção com gordura ou óleo redobrar a atenção sobre os mesmos pois, quando sobreaquecidos, podem inflamar-se.
- Não utilizar "spray" nas proximidades do aparelho quando este está em funcionamento.
- Não devem ser colocadas, sobre o queimador, recipientes instáveis ou deformadas para evitar acidentes tais como entornar ou transbordar.
- Assegurar-se de que a asa do recipiente está posicionada correctamente.
- Quando se acender o queimador, verificar se a chama está regulada e baixá-la ou apagá-la sempre antes de retirar o recipiente.

LIMPEZA

Antes de qualquer operação, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica.

Não utilizar máquinas de lavar a vapor para limpar o aparelho.

Aconselha-se a actuar sempre com o aparelho frio.

Partes esmaltadas

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

Partes em inox

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

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

IMPORTANTE

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

Queimadores e grelhas

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

Verificar se os canais dos espalhadores não estão obstruídos. Verificar se o termopar do dispositivo de segurança e a vela de acendimento estão sempre bem limpos para garantir um funcionamento optimizado.

Antes de introduzir as grelhas na máquina, retirar as borrachas anti-choque, e depois tornar a montar as mesmas.

Torneiras de gás

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

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

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

ADVERTÊNCIA IMPORTANTE AS OPERAÇÕES A SEGUIR INDICADAS DEVEM SER EFECTUADAS NO RESPEITO PELOS REGULAMENTOS EM VIGOR E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO.
O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS A PESSOAS, ANIMAIS OU BENS, DERIVADOS DA NÃO OBSERVÂNCIA DE TAIS DISPOSIÇÕES

INSTALAÇÃO

Local de instalação
Este aparelho não possui dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.
É necessário, por isso, evacuar estes produtos para o exterior utilizando uma conduta de evacuação ou um ventilador que entre em funcionamento todas as vezes que se utiliza o aparelho.
O local onde se instala o aparelho deve ter um fluxo natural de ar para regular a combustão do gás e para ventilação do local.
O volume de ar necessário não deve ser inferior a 20 m^3. O fluxo de ar deve entrar pela abertura permanente feita na parede do local comunicando com o exterior.
A ventilação do local deve respeitar os requisitos da norma em vigor.
A abertura deve ter uma secção mínima de 200cm^2.

Montagem da mesa de encastrar
O aparelho é construído para ser encastrado num móvel resistente ao calor.
As paredes dos móveis devem ser resistentes a uma temperatura de 75°C acima da temperatura ambiente, segundo a norma europeia**.**
O aparelho é de tipo "Y", isto é, pode ser instalado com uma só parede lateral a direita ou á esquerda da mesa de trabalho. Evitar a instalação do aparelho na proximidade de materiais inflamáveis, como cortinados, esfregões, etc.
Fazer uma abertura no plano do móvel com as dimensões indicadas na figura 3 respeitando uma distância de, pelo menos, 50 mm do bordo do aparelho até as paredes adjacentes.

Dimensões	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

Montagem da mesa de encastrar
A eventual presença de uma suspensão sobre a mesa de trabalho, deve prover-se uma distância mínima do topo de 760 mm.
Aconselha-se a isolar o aparelho do móvel que o suporta com um separador deixando um espaço de depressão com, pelo menos, 10 mm. (fig. 4).
No caso de encaixe numa base com forno será necessário tomar as devidas precauções para assegurar uma instalação em conformidade com as normas de prevenção de acidentes em vigor.
Dever-se-á prestar particular atenção a que o cabo eléctrico e o tubo de alimentação estejam colocados de maneira a não entrar em contacto com as partes quentes do invólucro do forno. Além disso, no caso de instalação por cima de um forno sem ventilação forçada de refrigeração, para consentir um adequado arejamento deverão ser previstas tomadas de ar com superfície de entrada inferior de pelo menos 200 cm^2 e superfície de saída superior de pelo menos 60 cm^2.

Ligação do aparelho
Todas as mesas de encastrar são providas de uma guarnição adesiva.
Demais, também é fornecida uma série de ganchos a utilizar para a fixação da mesa.
Para a instalação agir da seguinte maneira:
- Retirar as grelhas e queimadores da mesa.
- Virar o aparelho e aplicar o vedante S (fig. 5) ao longo do bordo exterior.
- Inserir e posicionar a mesa de encastrar a gás na abertura efectuada no móvel e bloqueá-la com os parafusos V os ganchos de fixação G (fig. 6).

Ligação do gás
Assegurar-se de que o aparelho está preparado para a família de gás disponível, verificando a placa de características existente no aparelho.
Efectuar as operações de acordo com as instruções descritas no parágrafo "transformações de gás e regulações" para a eventual adaptação aos diferentes gases.
O aparelho deve ser ligado à rede de gás utilizando tubo metálico rígido ou tubo flexível de aço inox de acordo com as normas aplicáveis.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

A ligação de entrada de gás do aparelho é roscada, G1/2, macho, cilíndrica. A ligação deve ser executada de acordo com o indicado na norma em vigor.
A ligação não deve provocar solicitações na rampa de gás.
Terminada a instalação, verificar as eventuais fugas com um produto saponário.

Ligação eléctrica
A ligação à rede eléctrica deve ser executada por pessoal qualificado e credenciado de acordo com os regulamentos em vigor.
A tensão da instalação eléctrica deve corresponder à indicada na placa de características existente no aparelho.
Verificar se a instalação eléctrica possui um eficaz circuito de terra de acordo com os regulamentos em vigor. **A medição da terra é obrigatória.** Se o aparelho estiver desprovido de ficha, montar no cabo de alimentação uma ficha normalizada.
Para a ligação directa à rede, é necessário instalar um dispositivo que garanta a desconexão eléctrica, com uma abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

TRANSFORMAÇÕES DE GÁS E REGULAÇÕES

Substituição dos injectores
Se o aparelho estiver preparado para uma família de gás diferente daquela que está disponível é necessário substituir os injectores dos queimadores.
A selecção dos injectores para substituir deve ser feita de acordo com o indicado no quadro "características técnicas" citado a seguir.
Proceder do seguinte modo:
- Retirar a grelha e o queimador.
- Com uma chave recta L desapertar o injector U (ver fig. 8) e substituí-lo pelo correspondente.
- Apertar energicamente o injector.

Regulação do queimador
A regulação do mínimo deve ser sempre correcta e a chama deve permanecer acesa com passagens bruscas do máximo ao mínimo. S isto se não verificar, é necessário regular o mínimo do seguinte modo:
- Acender o queimador.
- Rodar o manípulo até à posição de mínimo (chama pequena).
- Retirar o manípulo da torneira ou do dispositivo de segurança.
- Introduzir uma chave de fendas no furo F da torneira (ver fig.9) e rodar o parafuso "by-pass" até uma regulação correcta do mínimo.

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

MANUTENÇÃO

Substituição do cabo de alimentação
No caso de substituição do cabo de alimentação, deve utilizar-se um cabo do tipo H05VV-F ou H05RR-F com a secção de 3x0,75 mm^2. A ligação à placa de bornes deve ser feita como se ilustra na figura 10 - 10/A:

cabo L castanho ***(fase)***

cabo N azul ***(neutro)***

cabo verde-amarelo ⏚ ***(terra)***

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

NL ALGEMENE WAARSCHUWINGEN



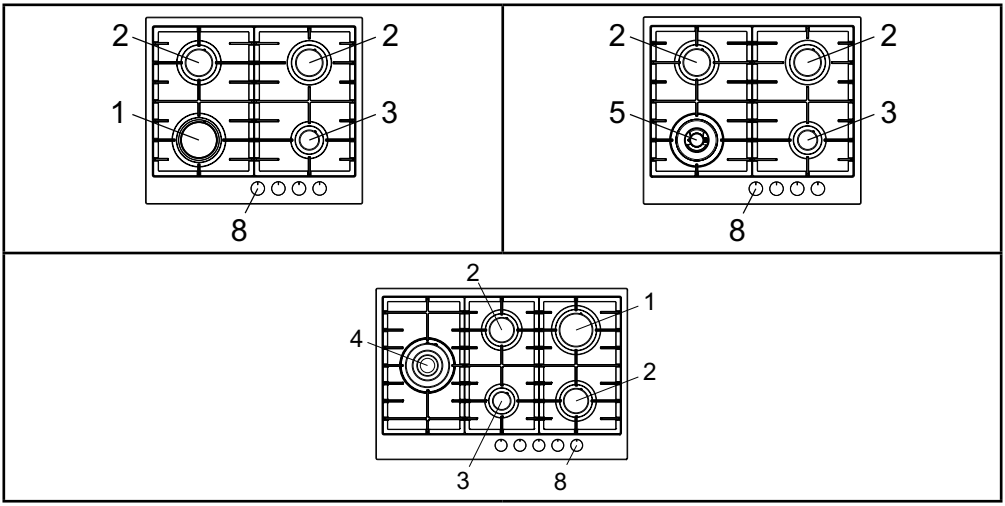
Wij raden u aan deze gebruikershandleiding te lezen vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.
Het is zeer belangrijk deze handleiding in de buurt van het toestel te bewaren om ze indien nodig te kunnen raadplegen. Als het toestel aan iemand anders verkocht of gegeven wordt, moet men ervoor zorgen de handleiding tegelijkertijd mee te geven, zodat de nieuwe gebruiker ingelicht wordt over de werking van het toestel en de bijhorende waarschuwingen leert kennen. Dit toestel behoort tot klasse 3.

Dit apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen:
EEG 2009/142/CE (Gas) **EEG 2004/108/CE (Elektromagnetische compatibiliteit)**
EEG 2006/95/CE (Laagspanning) **EEC 89/109 (Contact met levensmiddelen)**

- De installatie moet uitgevoerd worden door deskundig en geschoold personeel overeenkomstig de van kracht zijnde normen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik (inclusief kinderen) door minder valide personen (psychisch of motorisch) of door personen die geen ervaring hebben of kennis hebben van het product. Een verantwoordelijke persoon moet toezicht houden over het gebruik van het apparaat en verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Er moet toezicht zijn op de kinderen en verhinderen dat zij met het product zouden kunnen gaan spelen.
- Tijdens de werking van het toestel de kinderen in het oog houden en ervoor zorgen dat zij niet in de nabijheid blijven en dat zij de oppervlakken die nog niet volledig afgekoeld zijn, niet aanraken.
- Vooraleer het toestel aan te sluiten, controleren of het juist ingesteld is voor het type gas ter beschikking (zie paragraaf “Installatie”).
- Vóór onderhoud en reiniging, de elektriciteit van het toestel uitschakelen en het laten afkoelen.
- Ervoor zorgen dat er luchtcirculatie rond het gastoestel is. Lage ventilatie veroorzaakt een tekort aan zuurstof.
- Indien het toestel intens of lange tijd gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn een bijkomende verluchting te voorzien, bij voorbeeld door een venster te openen of door het vermogen van de mechanische afzuiging – indien aanwezig – te verhogen.
- De producten van de verbranding moeten naar buiten geëvacueerd worden met een dampkap of een elektrische ventilator (zie paragraaf “Installatie”).
- Voor de eventuele interventies of wijzigingen zich wenden tot een erkend Centrum voor Technische Bijstand en originele wisselstukken eisen.

LET OP:
Het etiket van het product, met het serienummer, is onder het kookvlak geplakt.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van schade aan zaken of personen die te wijten is aan een onjuiste installatie of aan een onaangepast, verkeerd of onredelijk gebruik van het toestel.



1 Snelle brander van	3000 W	4 Brander triple kroon van	3800 W
2 Halfsnelle brander van	1750 W	5 Brander dubbele kroon van	3500 W
3 Hulpbrander van	1000 W	8 Bedieningsknop brander	

TECHNINCAL KENMERKENDE LIJST

BRANDERS		GAS	DRUK BIJ WERKING	VERBRUIK		DIAMETER INJECTOR	DIAMETER BYPASS KRAAN	WARMTEVER-MODEN (W)	
N°	NAAM		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	SNEL	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	HALF-SNEL	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	HULP	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE KROON	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DUBBELE KROON	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Dit product is in overeenstemming met de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, moet worden afgegeven bij een speciaal inzamelpunt van elektrische en elektronische apparaten of bij de dealer waar u een nieuw, gelijksoortig apparaat aanschaft, aangezien het niet mag worden verwerkt als huishoudelijk afval.



De gebruiker is er verantwoordelijk voor dat het apparaat wordt afgegeven bij het juiste inzamelpunt wanneer hij het afdankt, op straffe van de sancties die worden voorzien door de geldende wetgeving inzake afvalverwerking.

Een correcte gescheiden inzameling van afgedankte apparaten voor een milieuvriendelijke recycling, behandeling en verwerking draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, en bevordert de recycling van de materialen waaruit het product bestaat. Voor nadere informatie over bestaande inzamelsystemen kunt u zich wenden tot uw plaatselijke afvalophaaldienst, of tot de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

De producenten en importeurs nemen hun verantwoordelijkheid voor wat betreft de milieuvrie.

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

Alle handelingen in verband met de installatie, de instelling en de aanpassing aan het beschikbare gastype moeten uitgevoerd worden door geschoold personeel, overeenstemmend de van kracht zijnde normen.
De specifieke instructies bevinden zich in het deel van de handleiding dat voor de installateur voorbehouden is.

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Het seriegrafisch aangebrachte symbool naast de knop geeft aan bij welke brander de knop hoort.

Automatische ontsteking zonder veiligheidsventiel
De overeenstemmende knop in tegenwijzerszin draaien tot de maximale positie (grote vlam, figuur 1) en de knop indrukken.

Automatische ontsteking met veiligheidsventiel
De overeenstemmende knop in tegenwijzerszin draaien tot de maximale positie (grote vlam, figuur 1) en de knop indrukken.
Eens de ontsteking verkregen, de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Gebruik van de branders
Om een optimaal rendement zonder verspilling van gas te verkrijgen, is het belangrijk dat de diameter van de kookpot aangepast is aan het potentieel van de brander (zie tabel hierna), om te vermijden dat de vlam breder wordt dan de onderkant van de kookpot (figuur 2).
Het maximale vermogen gebruiken om vloeistoffen snel te laten koken en een verminderd vermogen om voedsel op te warmen of op kookpunt te houden. Alle werkingsposities moeten gekozen worden tussen het maximum en het minimum en nooit tussen de maximumpositie en het sluitingspunt.
Om de gastoevoer te onderbreken, de knop in wijzerszin draaien tot aan de sluitingspositie.
In geval van afwezigheid van elektrische energie is het mogelijk de branders aan te steken met lucifers door de knop te plaatsen op het ontstekingspunt (grote vlam, figuur 1).

BRANDERS	VERMOGEN (W)	DIAMETER KOOKPOT
Hulp	1000	10 - 14 cm
Half-snel	1750	16 - 18 cm
Snel	3000	20 - 22 cm
Triple kroon	3800	24 - 26 cm
Dubbele kroon	3500	24 - 26 cm

Waarschuwingen
- Altijd controleren of de knoppen in de positie “gesloten” (zie afbeelding 1) staan wanneer het toestel niet werkt.
- Voor de kookvlakken uitgerust met een thermokoppel (veiligheidsventiel), als de vlam per ongeluk uitgaat, onderbreekt het veiligheidsventiel, na enkele seconden, automatisch de gastoevoer van gas. Om de werking te herstellen, de knop terugbrengen naar het ontstekingspunt (grote vlam, afbeelding 1) en indrukken.
- Tijdens het koken met vetten en oliën, moet men bijzonder aandachtig zijn want, indien zij oververhit worden, kunnen zij in brand schieten.
- Geen verstuivers gebruiken in de buurt van het toestel in werking.
- Op de branders mag men geen onstabiele of vervormde braadpannen zetten om ongelukken wegens omstoten of overlopen te vermijden.
- Ervoor zorgen dat de handvatten van de braadpannen juist geplaatst zijn.
- Wanneer men de brander aansteekt, controleren of de vlam regelmatig is; vooraleer kookpotten te verwijderen, de vlam altijd verminderen of uitdoen.

REINIGING

Vóór elke schoonmaakbeurt, de verbinding van het toestel met het elektriciteitsnet uitschakelen.
Maak het product nooit schoon met reinigingmethodieken door middel van stoom.
Het is aangeraden te reinigen als het toestel koud is.

Geëmailleerde delen
De geëmailleerde delen moeten met een doekje en een sopje of met een licht afwasmiddel worden schoongemaakt.
Gebruik geen schuur of bijtende middelen. Voorkom dat stoffen zoals citroensap, tomaat, zoutwater, azijn, koffie en melk lang in aanraking komen met de geëmailleerde oppervlakken.

Roestvrij stalen delen
Roestvrij staal kan vlekken als het gedurende lange tijd in aanraking komt met kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen.
Aangeraden wordt ze met een sopje schoon te maken en met een zachte doek af te drogen.
De glans wordt behouden door regelmatig geschikte chemische producten te gebruiken, die gewoon in de handel verkrijgbaar zijn.

Branders en roosters
Deze delen mogen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken.
De branders moeten schoongemaakt worden met een spons, water en zeep of met een lichte detergent, daarna goed afgedroogd worden en terug op de juiste plaats gezet worden. Controleren of de verspreidingskanalen voor de vlammen niet verstopt zitten.
Controleren of de sonde van het veiligheidsventiel en de ontstekingselektrode goed proper zijn om een optimale werking te garanderen.

Gaskranen
Het eventuele smeren van de kranen moet uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel.
Als de gaskranen moeilijk beginnen te draaien of een abnormale werking vertonen, contact opnemen met de dienst na verkoop.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR

BELANGRIJKE WAARSCHUWING
DE HIERNA VERMELDE HANDELINGEN MOETEN UITGEVOERD WORDEN VOLGENS DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN, UITSLUITEND DOOR GESCHOOLD PERSONEEL. DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR SCHADE AAN MENSEN, DIEREN OF ZAKEN DIE HET GEVOLG IS VAN DE NIET-NALEVING VAN DEZE BEPALINGEN

INSTALLATIE

Montage van het kookvlak.
Het toestel is vervaardigd om ingebouwd te worden in meubels die warmtebestendig zijn.
De wanden van de meubels moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.
Het toestel is van het type "Y", dit wil zeggen dat het geïnstalleerd mag worden met één enkele laterale wand, rechts of links van het kookvlak.
Vermijd de installatie van het toestel in de nabijheid van ontvlambare materialen zoals gordijnen, keukenhanddoeken, enz…
Een opening maken, in het blad van het meubel, met de afmetingen aangeduid in figuur 3; daarbij moet men een afstand houden van minstens 50 mm tussen de rand van het toestel en de aangrenzende wanden.

MODEL	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

In geval van aanwezigheid van een muurkast boven het kookvlak, moet men een minimale afstand van 760 mm tussen het meubel en het werkblad voorzien.
Het is aanbevolen het toestel te isoleren van het meubel dat er zich onder bevindt, door middel van een separator en een depressie-ruimte van minstens 10 mm (figuur 4).
Indien het toestel wordt aangebracht op een basis met oven moeten de noodzakelijke voorzorgsmaatregelen worden getroffen, om te garanderen dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. Besteed er bijzondere aandacht aan dat de elektriciteitskabel en de toevoerbuis zodanig zijn geplaatst dat deze niet inaanraking komen met de hete delen van de behuizing van de oven. In geval van installatie op een oven zonder geforceerde koelventilatie moet voor een goede ventilatie voor een geschikte luchttoevoer worden gezorgd met een ingang die minstens 200 cm^2 kleiner is en een uitgang die groter is dan minstens 60 cm^2.

Bevestiging van het kookvlak
Ieder kookvlak is voorzien van een speciale dichting.
Bovendien wordt een reeks haken geleverd, die gebruikt moeten worden om de plaat te bevestigen.
Handel als volgt voor de installatie:

- Verwijder de roosters en branders van het kookvlak.
- Draai het toestel om en breng dichting S langs de buitenrand aan (fig. 5).
- Breng het kookvlak in de opening aan die in het meubel is gemaakt en zet hem vast met de schroeven V van de bevestigingshaken G (fig.6).

Plaats van installatie
Dit toestel is niet uitgerust met een evacuatiesysteem voor de producten van de verbranding; het is dus noodzakelijk de rook naar buiten te evacueren met behulp van een dampkap of een elektrische ventilator die geactiveerd wordt telkens men het toestel gebruikt.
De ruimte waarin het toestel geïnstalleerd wordt, moet een natuurlijke luchtaanvoer hebben voor de regelmatige verbranding van gas en de ventilatie van de ruimte: het nodige volume lucht mag niet kleiner zijn dan 20 m^3.
De luchttoevoer moet gebeuren door een permanente opening, aangebracht in de muren van de kamer en die voor een verbinding naar buiten zorgt.
De ventilatie kan ook afkomstig zijn van een aangrenzende kamer. In dat geval de desbetreffende geldende normen respecteren.
De openingen moeten een minimale doorsnede hebben van 200 cm^2.

Gasaansluiting
Zich ervan vergewissen dat het toestel geschikt is voor het beschikbare type gas; om dat te weten kijk naar het etiket onderaan op het toestel of naar het etiket op de laatste pagina van deze handleiding.
Handel overeenkomstig de instructies vermeld in de paragraaf "gastransformaties en instellingen" voor de eventuele aanpassing aan verschillende gassen.
Het toestel moet aangesloten worden op de gasinstallatie met behulp van harde metalen buizen of van stalen flexibele leidingen met continue wand conform de geldende normen.
De gasingang-aansluiting van het toestel is van schroefdraad voorzien: gas cilindervorming mannelijk (figuur 7).
De aansluiting mag de gasinlaatbuis niet belasten.
Eens de installatie voltooid, controleer de dichtheid van de verbindingen met een zeepoplosing.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR

Elektrische aansluiting

De aansluiting op het elektrische net moet uitgevoerd worden door geschoold personeel overeenkomstig de geldende normen.

De spanning van de elektrische installatie moet overeenstemmen met die vermeld op het etiket dat zich onderaan op het toestel bevindt. Controleren of de installatie uitgerust is met een doeltreffende massa-aansluiting ("terre") overeenkomstig de normen en wettelijke bepalingen.

De massaaansluiting is verplicht.

Als het toestel geen stekker heeft, op de voedingskabel een genormaliseerde stekker aanbrengen.

Voor de elektrische aansluiting (in het geval van overbelasting van cat. III) moet conform de installatienormen gebruik worden gemaakt van een schakelaar dat de aansluiting met het elektrische net onderbreekt. Hierbij moet de afstand tussen de contacten groot genoeg zijn om de totale onderbreking met het net te garanderen.

GASTRANSFORMATIES EN INSTELLINGEN

Vervanging van de buisjes

Indien het toestel voorzien is voor een gastype dat verschilt van het beschikbare, moet men de buisjes van de branders vervangen.

De keuze van de te vervangen buisjes moet gebeuren volgens de tabel met technische kenmerken.

Daarna te werk gaan op de volgende manier:

- de roosters en de branders verwijderen;
- met een rechtse sleutel (L), het buisje (U) (figuur8) losschroeven en vervangen door het gepaste buisje;
- het buisje krachtig blokkeren.

Instelling van de branders

De instelling van het minimum moet altijd juist zijn en de vlam moet altijd aan blijven, zelfs in geval van een snelle overgang van de maximumpositie naar de minimumpositie.

Als dat niet het geval is, moet men het minimum op de volgende manier regelen:

- de brander aansteken;
- de kraan draaien tot in de minimumpositie (kleine vlam);
- de knop van de stang van de kraan verwijderen;
- een schroevendraaier met platte punt in gat (F) van de kraan (figuur 9) steken en de bypass schroef draaien tot de correcte instelling van het minimum.

Voor de branders die werken met gas G30, moet de bypass schroef volledig vastgeschroefd worden.

ONDERHOUD

Vervanging voedingskabel

In geval van vervanging van de voedingskabel, moet men een kabel gebruik conform de normen van het type H05VV-F of H05RR-F met een doorsnede 3 x 0,75 mm^2.

De aansluiting op de klem moet gebeuren zoals aangeduid op afbeelding 10-10A.

Kabel L bruin		(fase)
Kabel N blauw		(neutraal)
Kabel	⏚ groen-geel	(massa)

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onduidelijkheden in deze handleiding als gevolg van drukfouten of administratieve fouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen die noodzakelijk worden geacht aan te brengen in de eigen producten, zonder de essentiële eigenschappen op het gebied van functionaliteit en veiligheid aan te tasten.

CZ VŠEOBECNÁ OPATŘENÍ



Vyzýváme Vás, abyste si pozorně prostudovali tento manuál ještě před instalováním a použitím spotřebiče.

Je velmi důležité, aby byl tento manuál uschován v blízkosti spotřebiče pro případ, že bude v budoucnu potřebné do něj nahlédnout. Pokud se spotřebič prodá nebo bude převezen jiné osobě, je potřebné ověřit, zda je spolu s ním odevzdaný i manuál, aby se mohl nový uživatel obeznámit s jeho funkcemi a s příslušnými bezpečnostními opatřeními.

Tento spotřebič je zařazen do třídy 3 a nebyl vyroben za účelem profesionálního používání, ale pro použití soukromými osobami v interiérech bytů.

Tento spotřebič splňuje následující směrnice:

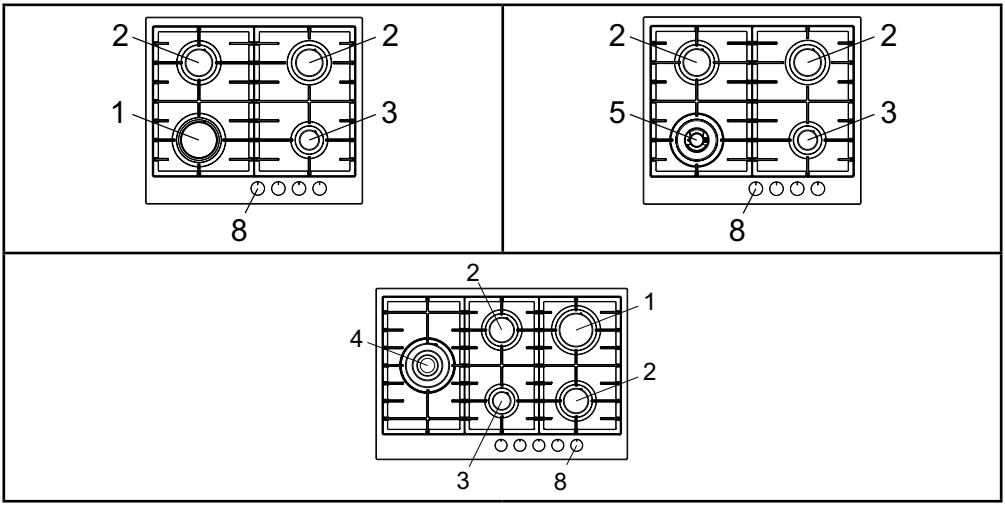
EEC 2009/142/CE	**(Plyn)**	**EEC 2004/108/CE**	**(Elektromagnetická kompatibilita)**
EEC 2006/95/CE	**(Nízké napětí)**	**EEC 89/109**	**(Kontakt s potravinářskými látkami)**

- Instalaci plynového spotřebiče může provést pouze kompetentní a kvalifikovaný personál, v souladu s platnými zákonnými nařízeními.
- Toto zařízení není určené pro používání osobami (vč.dětí), které mají omezení psychické, smyslové, mentální a nebo z nedostatku zkušeností a vědomostí. Jedině v případě, že jsou pod dohledem, nebo při používání spotřebiče vedené osobou za ně zodpovědné.
- Je nutný dozor u dětí, aby si se spotřebičem nemohly hrát. NAPSALA BYCH – Je nutný dozor u dětí, spotřebič není určen pro hraní.
- V průběhu celé doby provozu zařízení je nutné dbát na to, aby se děti nezdržovaly v blízkosti spotřebiče a aby se nedotýkaly povrchové plochy, pokud zcela nevychladla.
- Před zapojením plynového spotřebiče je nutné zkontrolovat, zda je správně nastavený na ten typ plynu, který je k dispozici (viď odst. “instalace”)
- Před zahájením údržby nebo čištěním, je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě a nechat jej vychladnout.
- Ověřte, zda je v blízkosti plynového spotřebiče dostatečné proudění vzduchu. Nedostatečné větrání je příčinou nedostatku kyslíku.
- V případě intenzivního nebo dlouhodobého používání spotřebiče bude potřebné i dodatečné větrání, např. otevření okna nebo zvýšení výkonu mechanického odsávání, pokud je toto k dispozici.
- Produkty spalování musí být odváděny ven prostřednictvím odsávacího nástavce nebo elektrického ventilátoru (viď. odst. “instalace”).
- V případě opravy nebo úpravy plynového spotřebiče je nutné obrátit se na autorizované středisko technických servisních služeb a požádat o dodání originálních náhradních dílů.

UPOZORNĚNÍ:

Etiketa výrobku se sériovým číslem je přilepená pod varnou deskou.

Výrobce odmítá nést jakoukoli odpovědnost za škody na osobách nebo věcech, způsobené nesprávnou instalací nebo nevhodným, chybným nebo nerozumným používáním spotřebiče.



1 Rychlý (turbo) hořák na 3000 W
2 Polorychlý hořák na 1750 W
3 Pomocný hořák na 1000 W
4 Trojitý korunkový hořák na 3800 W
5 Dvojitý korunkový hořáku na 3500 W
8 Regulační ovládací kolečko hořáku

TABULKA – TECHNICKÉ PARAMETRY

HOŘÁKY		PLYN	PROVOZ. TLAK	TEPELNÝ VÝKON		PRŮMĚR TRYSKY	PRŮMĚR BY-PASS VENTILU	TEPELNÝ VÝKON (W)	
Č.	POMENOVANI		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RYCHLÝ (turbo)	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	POLORYCHLÝ	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	POMOCNÝ	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TROJITÝ KORUNKOVÝ	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DVOJITÝ KORUNKOVÝ	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Tento výrobek odpovídá nařízením Směrnice EU 2002/96/EC.



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše umístěný na spotřebiči udává, že výrobek po uplynutí své doby životnosti vzhledem k tomu, že musí být zlikvidován odděleně od jiného domácího odpadu, musí být odvezen do sběrného střediska odpadových elektrických a elektronických zařízení, nebo při koupi ekvivalentního nového spotřebiče musí být odevzdán prodejci.

Uživatel je odpovědný za odevzdání spotřebiče po skončení jeho životnosti do příslušného sběrného dvora, pod hrozbou penalizace určené platnými legislativními nařízeními o odpadech. Příslušný sběr separovaného odpadu pro následné zahájení recyklace a likvidace v souladu s ochranou životního prostředí, přispívá k zabránění možných negativních účinků na životní prostředí, na zdraví a napomáhá při recyklaci materiálů, ze kterých je výrobek složený. Pro podrobnější informace v souvislosti se sběrným systémem, který je k dispozici, se obraťte na lokální sběrnou službu likvidující odpad, nebo obchod, ve kterém byl spotřebič zakoupen. Výrobci a dovozci jsou odpovědní za zabezpečení recyklování a likvidaci v souladu s ochranou životního prostředí, buď přímo, nebo prostřednictvím spoluúčasti na kolektivním systému.

POKYNY PRO UŽIVATELE

Je třeba, aby všechny činnosti spojené s instalací, nastavením a přizpůsobením spotřebiče na typ plynu, který je k dispozici, vykonával kvalifikovaný personál podle platných zákonných nařízení.
Specifické pokyny jsou popsány v části manuálu určené pro servisní techniky provádějící odbornou instalaci.

POUŽITÍ HOŘÁKŮ
Semigrafická symbolika vedle ovládacích regulačních koleček udává souvislost mezi regulačním kolečkem a hořákem.
Automatické zapnutí bez použití ventilu
Příslušné regulační ovládací kolečko otočte proti směru chodu hodinových ručiček, až do maximální polohy (velký plamen – Obr.1) a potom kolečko stiskněte.
Automatické zapnutí s použitím ventilu
Příslušné regulační ovládací kolečko otočte proti směru chodu hodinových ručiček, až do maximální polohy (velký plamen – Obr.1) a potom kolečko stiskněte. Po zapálení plamene kolečko ještě přidržte stisknuté po dobu cca 6 sekund.
Použití hořáků
Pro dosažení maximálního využití plynového spotřebiče bez zbytečného plýtvání plynem, je důležité, aby průměr hrnce byl přiměřený výkonnosti hořáku (viz následující tabulka), tak, aby se zabránilo tomu, že plamen bude vycházet mimo dno hrnce (Obr.2). Použití maximálního výkonu na rychlé přivedení kapalin k varu a sníženého výkonu na ohřívání jídel nebo udržování varu.
Všechny funkční polohy se musí zvolit mezi maximální a minimální polohou, nikdy ne mezi maximální polohou a bodem uzavření. Pro přerušení přívodu plynu je třeba přetočit regulační ovládací kolečko po směru hodinových ručiček do polohy uzavření.
V případě vypnutí přívodu elektrické energie je možné hořáky zapálit pomocí zápalek s nastavením regulačního ovládacího kolečka do polohy zapálení (velký plamen - Obr.1).

Hořáky	Výkony (W)	Ø Hrnce
Pomocný	1000	10 - 14 cm
Polorychlý	1750	16 - 18 cm
Rychlý (turbo)	3000	20 - 22 cm
Trojitý korunkový	3800	24 - 26 cm
Dvojitý korunkový	3500	24 - 26 cm

Upozornění:
- Vždy zkontrolujte, zda jsou regulační ovládací kolečka v uzavřené poloze (viď Obr.1), pokud spotřebič není zapnutý.
- V případě náhodného zhasnutí plamene bezpečnostní ventil po několika sekundách automaticky přeruší přívod plynu. Při opětovném zapnutí spotřebiče je třeba regulační ovládací kolečko nastavit do bodu zapálení (velký plamen - Obr.1) a stlačit.
- V průběhu vaření s tuky nebo oleji buďte maximálně obezřetní, protože tyto se při zvýšené teplotě ohřevu mohou zapálit.
- V blízkosti zapnutého plynového spotřebiče nepoužívejte sprej.
- Na hořák se nesmí klást nestabilní nebo deformované hrnce, aby nedošlo k jejich převrácení nebo spadnutí.
- Ověřte, zda jsou držadla hrnců správně umístěna.
- Když se hořák zapne, je nutno zkontrolovat, zda je plamen pravidelný a před odložením hrnce je vždy potřebné snížit plamen nebo jej vypnout.

ČIŠTĚNÍ
Před jakoukoli činností spojenou s čištěním plynového spotřebiče je nutné jej odpojit od elektrické napájecí sítě. Na čištění spotřebiče nepoužívejte zařízení pracující na principu čištění parou.
Doporučuje se pracovat pouze s vychladnutým spotřebičem.
Smaltované části
Smaltované časti se mohou umývat pouze houbou a mýdlovou vodou, nebo s neagresivním čistícím prostředkem. Nepoužívejte abrazívní nebo korozívní čistící produkty. Zabraňte, aby látky jako je citrónová šťáva, rajče, slaná voda, ocet, káva a mléko zůstaly delší dobu na smaltovaném povrchu.
Části z nerezavějící oceli
Na nerezavějící oceli mohou zůstat skvrny, pokud by byla delší dobu v kontaktu s tvrdou vápennou vodou nebo agresivními čistícími prostředky.
Doporučuje se umýt spotřebič mýdlovou vodou a potom utřít suchou utěrkou. Lesklý povrch se udržuje prostřednictvím periodického používání vhodných chemických prostředků, které je možné běžně zakoupit.
Hořáky a mřížky
Tyto díly je možno vyjmout, aby se ulehčilo a zjednodušilo jejich vyčištění. Hořáky se mohou umývat s houbou a mýdlovou vodou, nebo neagresivním čistícím prostředkem, potom se musí důkladně vysušit a přesně vložit do jejich sedel.
Zkontrolujte, zda kanálky na rozdělení plamene nejsou ucpány. Ověřte, zda sonda bezpečnostního ventilu a zapalovací elektroda jsou vždy čisté, aby byla zabezpečena jejich optimální funkčnost.
Plynové ventily
Případné promazání – naolejování plynových ventilů může vykonávat výhradně specializovaný personál.
V případě zaseknutí nebo poruch ve funkčnosti plynových ventilů je nutné požádat o pomoc servisní středisko.

POKYNY PRO SERVISNÍHO TECHNIKA



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:
NÁSLEDUJÍCÍ UVEDENÉ ČINNOSTI MŮŽE S DODRŽENÍM PLATNÝCH ZÁKONNÝCH NAŘÍZENÍ PROVÁDĚT VÝHRADNĚ KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL.
VÝROBCE ODMÍTÁ NÉST JAKOUKOLI ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY VZNIKLÉ NA OSOBÁCH, ZVÍŘATECH NEBO VĚCECH, ZPŮSOBENÉ NERESPEKTOVÁNÍM TĚCHTO NAŘÍZENÍ.

INSTALACE

Montáž varné desky
Spotřebič byl vyrobený tak, aby mohl být zabudovaný do kuchyňského nábytku odolného vůči teplu.
Stěny kuchyňského nábytku musí být odolné vůči teplotě o 75°C vyšší, než je teplota okolního prostředí, v souladu s evropskými zákonnými nařízeními.
Spotřebič je typu "Y", může být instalován jen s jednou boční pravou nebo levou stěnou varné desky.
Neinstalujte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, utěrky, a pod.
Na kuchyňské nábytkové desce udělejte otvor s rozměry, které jsou uvedeny na Obr.3, při čemž je nutno dodržet vzdálenost minimálně 50 mm od okraje spotřebiče k přiléhajícím stěnám.

MODEL	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

V případě přítomnosti visuté stříšky nad varnou deskou musíte počítat s minimální vzdáleností 760 mm.
Doporučuje sa izolovat spotřebič od kuchyňského nábytku, který je pod ním, prostřednictvím separátoru a ponechat depresní prostor minimálně 10 mm (Obr.4).
V případě nasunutí varné desky nad stojan trouby je třeba postupovat podle příslušných bezpečnostních opatření, aby byla zabezpečena instalace spotřebiče v souladu s bezpečnostními zákonnými nařízeními. Mimořádnou pozornost je třeba věnovat tomu, aby elektrický kabel a přívodní napájecí trubka byly umístěny tak, aby se nedostali do kontaktu s teplými částmi obalového pláště trouby. Mimo to, v případě instalace varné desky nad troubu bez zesilněného ochlazování, je nutné pro umožnění dostatečného větrání zabezpečit přivedení vhodné vzduchové přípojky se vstupní plochou menší o minimálně 200 cm^2 a výstupnou plochou větší o minimálně 60 cm^2.

Uchycení varné desky
Každá varná deska je vybavená speciálním těsněním.
Kromě toho je dodaná série háčků, které se používají na upevnění varné desky. Postup při instalaci je následující:
- Z varné desky vyberte mřížky a hořáky.
- Převraťte spotřebič a podél vnějšího okraje natáhněte těsnění S (Obr.5).
- Vsuňte a upravte varnou desku v otvoru nábytkové skříňky a zablokujte ji pomocí šroubků V a zajišťovacích háčků G (Obr.6).

Místnost na instalování
Tento spotřebič není vybaven zařízením na odvádění produktů spalování, proto je nutné odvádět výpary a zplodiny ven pomocí nástavce nebo elektrického ventilátoru, které se zapnou vždy, když se začne spotřebič používat. Místnost, ve které bude spotřebič instalován, musí mít přirozený přívod vzduchu potřebného pro pravidelné spalování plynu a větrání místnosti; objem potřebného vzduchu nesmí být nižší než 20 m^3.
Přívod vzduchu musí být zajištěn pomocí stálých otvorů vytvořených ve stěnách místnosti spojené s exteriérem. Větrání může být zajištěno i z vedlejší místnosti; v takovém případě postupujte podle předpisů platných zákonných nařízení.
Otvory musí mít minimální průřez 200 cm^2.

Připojení plynu
Ověřte, zda je spotřebič uzpůsobený pro typ plynu, který je k dispozici, viz etiketu pod spotřebičem. Pokud je nutné ho uzpůsobit pro použití jiných plynů, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci "transformace plynu a nastavení". Spotřebič musí být připojen na plynové rozvodné potrubí pomocí pevných kovových trubek, v souladu s platnými zákonnými nařízeními, nebo pomocí ohybných ocelových hadic, v souladu s platnými předpisy.

POKYNY PRO SERVISNÍHO TECHNIKA

Některé modely jsou vybaveny dvěma přípojkami:jednou válcovitou A, a jednou kuželovou B (Obr.7). Zvolte vhodnou přípojku v souladu s předpisy státu, ve kterém bude spotřebič instalován.
Připojení nesmí způsobovat zatížení plynového rozvodu.
Po ukončení instalace spotřebiče je nutné zkontrolovat těsnění spojů pomocí mýdlového roztoku.

Elektrické připojení
Připojení na elektrickou rozvodnou síť musí provést výhradně kvalifikovaný personál v souladu s platnými zákonnými nařízeními.
Napětí elektrického spotřebiče musí odpovídat elektrickému napětí, které je uvedeno na etiketě pod spotřebičem.
Zkontrolujte, zda je elektrické zařízení vybaveno účinným uzemňovacím prvkem, podle zákonných předpisů a ustanovení. **Uzemnění spotřebiče je povinné.**
Pokud zařízení není vybavené kabelem a příslušnou vidlicovou zástrčkou, nebo jiným zařízením umožňujícím odpojení z elektrického vedení, vyžaduje se zabezpečit umístění lehko dosažitelného vícepólového spínače s rozpětím mezi kontakty, aby bylo možné úplné odpojení ze sítě v případě zatížení, v souladě s pravidly pro instalaci

TRANSFORMACE PLYNU A NASTAVENÍ

Výměna trysek
Pokud je spotřebič nastavený pro jiný typ plynu, než je plyn, který je k dispozici, bude potřeba vyměnit trysky hořáků.
Výběr trysek na výměnu se musí provést podle dále uvedených tabulek “technických parametrů”.
Postup výměny je následující:
- Sejměte mřížky a hořáky.
- Pomocí klíče L uvolněte trysku U (Obr.8) a vyměňte ji za odpovídající trysku.
- Potom trysku pevně zajistěte.

Nastavení hořáků
Nastavení minimálního plamene musí být vždy přesné a plamen musí zůstat zapálený i při drsném přechodu z maximální pozice do minimální pozice.
Pokud tomu tak není, je třeba nastavit minimální plamen podle následujícího postupu:
- Zapněte hořák;
- Točte ventilem až do polohy minimálního plamene (malý plamen);
- Stáhněte regulační ovládací kolečko z tyče ventilu;
- Nasuňte křížový šroubovák do otvoru F ventilu (Obr.9) a točte šroubem by-pass až po správné nastavení minimální polohy plamenu.

U hořáků, které pracují s plynem G30 musí být šroub by-pass dotáhnutý úplně.

ÚDRŽBA

Výměna napájecího elektrického kabelu
V případě výměny napájecího elektrického kabelu, je nutné použít normalizovaný kabel typ H05W-F nebo H05RR-F s průřezem 3x0,75 mm^2.
Připojení na svorkovnici se provede podle zobrazení na obr.10 a 10/A:

kabel L hnědý	(fáze)
kabel N modrý	(nulování)
kabel zeleno-žlutý ⏚	(uzemnění)

Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost v případě možných nepřesností, ke kterým došlo chybami v tisku nebo přepisu v tomto manuálu. Výrobce si vyhrazuje právo na zavedení jakýchkoli úprav na vlastních produktech, pokud to považuje za vhodné, bez poškození důležitých funkčních a bezpečnostních vlastností.

SK VŠEOBECNÉ OPATRENIA



Vyzývame Vás, aby ste si pozorne preštudovali túto manuálnu príručku ešte pre inštalovaním a použitím zariadenia.
Je veľmi dôležité, aby táto manuálna príručka bola uschovaná v blízkosti zariadenia pre prípad, ak bude v budúcnosti potrebné do nej nahliadnuť. Ak sa zariadenie predá alebo bude prevezené inej osobe, je potrebné overiť, či je spolu so zariadením odovzdaná aj manuálna príručka, tak aby mal nový užívateľ možnosť sa oboznámiť s jeho funkčnosťou a s príslušnými bezpečnostnými opatreniami.
Toto zariadenie patrí do triedy 3 a nebolo navrhnuté na použitie profesionálneho typu, ale na použitie pre súkromné osoby v interiéroch bytov.

Tento spotrebič spĺňa nasledovné smernice:

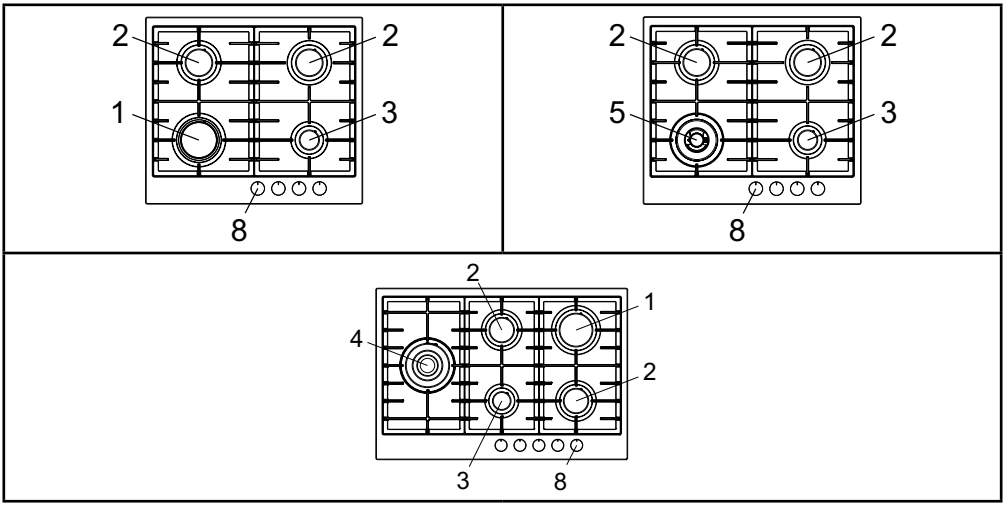
EEC 2009/142/CE	**(Plyn)**	**EEC 2004/108/CE**	**(Elektromagnetická kompatibilita)**
EEC 2006/95/CE	**(Nízke napätie)**	**EEC 89/109**	**(Kontakt s potravinárskymi látkami)**

- Inštaláciu plynového spotrebiča môže vykonať iba kompetentný a kvalifikovaný personál, v súlade s platnými zákonnými nariadeniami.
- Toto zariadenie nie je určené pre používanie osobami (vrátane detí), ktoré majú obmedzené psychické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo nedostatok skúseností a vedomostí, jedine v prípade ak sú pod dohľadom, alebo vedené pri používaní spotrebiča osobami, ktoré sú za nich zodpovedné.
- Je potrebné dohliadať na deti, aby sa so spotrebičom nemohli hrať.
- Počas celej doby funkčnosti zariadenia je nutné dbať, aby sa deti nezdržiavali v blízkosti spotrebiča a aby sa nedotýkali povrchovej plochy, ak ešte celkom nevychladla.
- Pred zapojením plynového spotrebiča je nutné skontrolovať, či je správne nastavený na ten typ plynu ktorý je k dispozícii (pozri odsek “inštalácia”)
- Pred zahájením údržby alebo čistením, je nutné spotrebič elektricky odpojiť a nechať ho vychladnúť.
- Overte, či v blízkosti plynového spotrebiča je dostatočné prúdenie vzduchu. Nedostatočné vetranie je príčinou nedostatku kyslíka.
- V prípade intenzívneho alebo dlhodobého používania spotrebiča bude potrebné aj dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna alebo zvýšenie výkonu mechanického odsávania, ak toto existuje.
- Produkty spaľovania musia byť odvádzané von prostredníctvom odsávacieho nástavca alebo elektrického ventilátora (pozri odsek “inštalácia”).
- V prípade opravy alebo úpravy plynového spotrebiča je nutné sa obrátiť na autorizované Stredisko technických servisných služieb a požiadať o dodanie originálnych náhradných dielov.

UPOZORNENIE:

Etiketa výrobku so sériovým číslom je prilepená pod varnou doskou.

Výrobca odmieta niesť akúkoľvek zodpovednosť v prípade poškodenia osôb alebo vecí, vyplývajúce z nesprávnej inštalácie alebo nevhodného, chybného alebo nerozumného používania zariadenia.



1 Rýchly (turbo) horák na 3000 W
2 Polorýchly horák na 1750 W
3 Pomocný horák na 1000 W
4 Trojitý korunkový horák na 3800 W
5 Dvojitý korunkový horáka na 3500 W
8 Regulačné ovládacie koliesko horáka

TABUĽKA – TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

HOŘÁKY		PLYN	PREVÁDZ. TLAK	TEPELNÝ VÝKON		PRIEMER TRYSKY	PRIEMER BY-PASS VENTILA	TEPELNÝ VÝKON (W)	
Č.	POMENOVANIE		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RYCHLÝ (turbo)	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	POLORÝCHLY	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	POMOCNÝ	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TROJITÝ KORUNKOVÝ	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DVOJITÝ KORUNKOVÝ	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Tento výrobok odpovedá nariadeniam Smernice EU 2002/96/EC.

Symbol prečiarknutého smetného koša umiestnený na spotrebiči udáva, že výrobok po ukončení svojej úžitkovej životnosti, vzhľadom k tomu že musí byť zlikvidovaný oddelene od iného domáceho odpadu, musí byť odvezený do zberného strediska odpadových elektrických a elektronických zariadení, alebo v okamihu kúpy ekvivalentného nového spotrebiča musí byť odovzdaný predajcovi.



Užívateľ je zodpovedný za odovzdanie spotrebiča po ukončení jeho životnosti do príslušných zberných surovín, pod hrozbou penalizácie určenej platnými legislatívnymi nariadeniami o odpadoch. Príslušný zber separovaného odpadu pre následné zahájenie recyklácie a likvidácie v súlade s ochranou životného prostredia, prispieva k zabráneniu možných negatívnych účinkov na životné prostredie a na zdravie a napomáha pri recyklácii materiálov z ktorých je výrobok zložený. Pre podrobnejšie informácie v súvislosti so zbernými systémami ktoré sú k dispozícii, sa obráťte na lokálne zbernú službu likvidácie odpadov alebo obchod v ktorom bol spotrebič kúpený. Výrobcovia a dovozcovia sú zodpovední zabezpečiť recyklovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, buď priamo alebo prostredníctvom spoluúčasti na kolektívnom systéme.

POKYNY PRE UŽÍVATEĽA

Je potrebné, aby všetky činnosti spojené s inštaláciou, nastavením a prispôsobením spotrebiča na typ plynu ktorý je k dispozícii, vykonával kvalifikovaný personál podľa platných zákonných nariadení. Špecifické pokyny sú popísané v časti manuálnej príručky vyhradenej pre inštalatéra spotrebiča.

POUŽITIE HORÁKOV

Serigrafická symbológia vedľa ovládacích regulačných koliesok udáva súvislosť medzi regulačným kolieskom a horákom.

Automatické zapnutie bez použitia ventila

Príslušné regulačné ovládacie koliesko pretočte v protismere chodu hodinových ručičiek, až do maximálnej polohy (veľký plameň – Obr.1) a potom koliesko stlačiť.

Automatické zapnutie s použitím ventila

Príslušné regulačné ovládacie koliesko pretočte v protismere chodu hodinových ručičiek, až do maximálnej polohy (veľký plameň – Obr.1) a potom koliesko stlačte.

Po zapálení plameňa koliesko ešte pridržte stlačené po dobu cca 6 sekúnd.

Použitie horákov

Pre dosiahnutie maximálneho využitia plynového spotrebiča bez zbytočného plytvania plynu, je dôležité, aby priemer hrnca bol primeraný výkonnosti horáka (pozri nasledovnú tabuľku), tak aby sa zabránilo tomu, že plameň bude vychádzať mimo dna hrnca (Obr.2).

Použite maximálny výkon na rýchle privedenie kvapalín do varu a znížený výkon na ohrievanie jedál alebo udržiavanie varu. Všetky funkčné polohy sa musia zvoliť medzi maximálnou a minimálnou polohou, nikdy nie medzi maximálnou polohou a bodom uzavretia. Na prerušenie prívodu plynu je potrebné pretočiť regulačné ovládacie koliesko v smere chodu hodinových ručičiek do polohy uzavretia.

V prípade vypnutia prívodu elektrickej energie je možné horáky zapáliť pomocou zápaliek s nastavením regulačného ovládacieho kolieska do polohy zapálenia (veľký plameň - Obr.1).

Horáky	Výkony (W)	Ø Hrnce
Pomocný	1000	10 - 14 cm
Polorýchly	1750	16 - 18 cm
Rýchly (turbo)	3000	20 - 22 cm
Trojitý korunkový	3800	24 - 26 cm
Dvojitý korunkový	3500	24 - 26 cm

Upozornenie:

- Vždy skontrolujte, či sú regulačné ovládacie koliesko v uzavretej polohe (pozri Obr.1), ak spotrebič nie je zapnutý.
- V prípade náhodného zhasnutia plameňa, bezpečnostný ventil po niekoľkých sekundách automaticky preruší prívod plynu. Pri opätovnom zapnutí spotrebiča je treba regulačné ovládacie koliesko nastaviť do bodu zapálenia (veľký plameň - Obr.1) a stlačiť.
- Počas varenia s tukmi alebo olejmi sa vyžaduje maximálna obozretnosť, pretože tieto sa pri zvýšenej teplote ohrevu môžu zapáliť.
- V blízkosti zapnutého plynového spotrebiča nepoužívajte sprej.
- Na horák sa nesmú klásť nestabilné alebo deformované hrnce, aby nedošlo k ich prevráteniu alebo spadnutiu.
- Overte, či sú rukoväte hrncov správne umiestnené.
- Keď sa horák zapne, je nutné skontrolovať, či je plameň pravidelný a pred odložením hrnca je vždy potrebné znížiť plameň alebo ho vypnúť.

ČISTENIE

Pred akoukoľvek činnosťou spojenou s čistením plynového spotrebiča je nutné ho odpojiť z elektrickej napájacej siete. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte zariadenia pracujúce na princípe čistenia parou.

Odporúča sa pracovať iba s vychladnutým spotrebičom.

Smaltované časti

Smaltované časti sa môžu umývať iba so špongiou a mydlovou vodou, alebo s neagresívnym čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace produkty. Zabráňte, aby látky ako je citrónová šťava, paradajka, slaná voda, ocot, káva a mlieko zostali dlhšiu dobu na smaltovanom povrchu.

Časti z nehrdzavejúcej ocele

Na nehrdzavejúcej oceli môžu zostať škvrny, ak sa ponechajú dlhšiu dobu v kontakte s tvrdou vápennou vodou alebo agresívnymi čistiacimi prostriedkami. Odporúča sa umyť spotrebič mydlovou vodou a potom vyutierať suchou handričkou. Lesklý povrch sa udržiava prostredníctvom periodického používania vhodných chemických produktov, ktoré je možné bežne kúpiť.

Horáky a mriežky

Tieto diely je možné vybrať, aby sa uľahčilo a zjednodušilo ich vyčistenie. Horáky sa môžu umývať so špongiou a mydlovou vodou, alebo s neagresívnym čistiacim prostriedkom, potom sa musia dobre vysušiť a presne založiť do ich sediel. Skontrolujte, či kanáliky na rozdelenie plameňa nie sú upchaté. Overte, či sonda bezpečnostného ventilu a zapaľovacia elektróda sú vždy čisté, aby sa zabezpečila ich optimálna funkčnosť.

Plynové ventily

Prípadné namastenie – naolejovanie plynových ventilov môže vykonávať výhradne iba špecializovaný personál.

V prípade zadretia alebo porúch vo funkčnosti plynových ventilov je nutné požiadať o pomoc Servisné stredisko.

POKYNY PRE INŠTALATÉRA

DOLEŽITÉ UPOZORNENIA:
NÁSLEDNE UVEDENÉ ČINNOSTI MOŽE S DODRŽIAVANÍM PLATNÝCH ZÁKONNÝCH NARIADENÍ VYKONÁVAŤ VÝHRADNE IBA KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL.
VÝROBCA ODMIETA NIESŤ AKÚKOĽVEK ZODPOVEDNOSŤ ZA POŠKODENIE OSOB, ZVIERAT ALEBO VECÍ, VYPLÝVAJÚCE Z NEDODRŽANIA TÝCHTO NARIADENÍ.

INŠTALÁCIA

Montáž varnej dosky

Spotrebič bol vyrobený tak, aby mohol byť zabudovaný do kuchynských nábytkov odolných voči teplu.
Steny kuchynských nábytkov musia byť odolné voči teplote o 75 °C vyššej, ako je teplota okolitého prostredia, v súlade s európskymi zákonnými nariadeniami.
Spotrebič je typu "Y" môže byť inštalovaný iba s jednou bočnou pravou alebo ľavou stenou varnej dosky.
Zabráňte inštalácii zariadenia v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclonoviny, utierky, atď.
Na kuchynskej nábytkovej doske urobte otvor s rozmermi ktoré sú uvedené na Obr.3, pričom je nutné dodržať vzdialenosť minimálne 50 mm od okraja spotrebiča ku priliehajúcim stenám.

MODEL	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

V prípade prítomnosti visutej striešky nad varnou doskou musíte počítať s minimálnou vzdialenosťou 760 mm. Odporúča sa odizolovať spotrebič od kuchynského nábytku ktorý je pod ním, prostredníctvom separátora a ponechať depresný priestor minimálne 10 mm (Obr.4).
V prípade nasunutia varnej dosky nad stojan rúry je potrebné postupovať podľa príslušných bezpečnostných opatrení, aby sa zabezpečila inštalácia spotrebiča v súlade s bezpečnostnými zákonnými nariadeniami. Mimoriadnu pozornosť je treba venovať tomu, aby elektrický kábel a prívodná napájacia trubka boli umiestnené tak, aby sa nedostali do kontaktu s teplými časťami obalového plášťa rúry. Okrem toho, v prípade inštalácie varnej dosky nad rúru bez zosilneného ochladzovania, aby sa umožnilo dostatočné vetranie musia byť privedené vhodné vzduchové prípojky so vstupnou plochou menšiu o minimálne 200 cm^2 a výstupnou plochou väčšou o minimálne 60 cm^2.

Prichytenie varnej dosky

Každá varná doska je vybavená špeciálnym tesnením.
Okrem toho je dodaná séria háčikov ktoré sa používajú na prichytenie varnej dosky. Postup pri inštalácii je nasledovný:
- Z varnej doky vyberte mriežky a horáky.
- Prevráťte spotrebič a pozdĺž vonkajšieho okraja natiahnite tesnenie S (Obr.5).
- Vsuňte a polohujte varnú dosku v otvore nábytkovej skrinky a zablokujte ju pomocou skrutiek V zaisťovacích háčikov G (Obr.6).

Miestnosť na inštalovanie

Tento spotrebič nie je vybavený zariadením na odvádzanie produktov spaľovania, preto je nutné odvádzať tieto výpary a dymy vonku pomocou nástavca alebo elektrického ventilátora, ktoré sa zapnú vždy vtedy, keď sa začne spotrebič používať. Miestnosť v ktorej bude spotrebič inštalovaný, musí mať prirodzený prívod vzduchu potrebného na pravidelné spaľovanie plynu a na vetranie miestnosti; objem potrebného vzduchu nesmie byť nižší ako 20 m^3.
Prívod vzduchu musí prichádzať zo stálych otvorov urobených v stenách miestnosti spojených s exteriérom. Vetranie môže prichádzať aj z vedľajšej miestnosti, v takom prípade postupujte podľa predpisov platných zákonných nariadení.
Otvory musia mať minimálny prierez 200 cm^2.

Pripojenie plynu

Overte, či je spotrebič prispôsobený na typ plynu ktorý je k dispozícii, pozrite etiketu pod spotrebičom. Postupujte podľa pokynov uvedených v odseku "transformácia plynu a nastavenie" v prípade, ak je nutné zariadenie prispôsobiť na iné plyny.
Zariadenie musí byť pripojené na plynové rozvodové potrubie pomocou pevných kovových trubiek, v súlade s platnými zákonnými nariadeniami, alebo s ohybnými hadicami z ocele, v súlade s platnými predpismi.
Niektoré modely sú vybavené dvomi prípojkami: jednou valcovitou A a jednou kužeľovou B (Obr.7).

POKYNY PRE INŠTALATÉRA

Zvoľte vhodnú prípojku v súlade s predpismi krajiny v ktorej bude spotrebič inštalovaný. Pripojenie nesmie spôsobovať zaťaženie plynového rozvodu.

Po ukončení inštalácie spotrebiča je nutné skontrolovať tesnenie spojov pomocou mydlového roztoku.

Elektrické pripojenie

Pripojenie na elektrickú rozvádzaciu sieť musí vykonať iba kvalifikovaný personál a v súlade s platnými zákonnými nariadeniami.

Napätie elektrického zariadenia musí odpovedať elektrickému napätiu ktoré je uvedené na etikete pod spotrebičom.

Skontrolujte, či je elektrické zariadenie vybavené účinným uzemňovacím prípravkom, podľa zákonných predpisov a ustanovení. **Uzemnenie spotrebiča je povinné.**

Ak zariadenie nie je vybavené káblom a príslušnou vidlicovou zástrčkou, alebo iným zariadením umožňujúcim odpojenie z elektrického vedenia, vyžaduje sa zabezpečiť umiestnenie ľahko dosiahnuteľného viacpólového spínača s rozpätím medzi kontaktmi, aby bolo možné úplné odpojenie zo siete v prípade zaťaženia, v súlade s pravidlami pre inštaláciu.

TRANSFORMÁCIA PLYNU A NASTAVENIA

Výmena trysiek

Ak je spotrebič nastavený pre iný typ plynu, ako je plyn ktorý je k dispozícii, bude potrebné vymeniť trysky horákov.

Výber trysiek na výmenu sa musí urobiť podľa "tabuliek technických charakteristík", ktoré sú následne uvedené.

Postup výmeny je nasledovný:

- Zložte mriežky a horáky.
- Pomocou kľúča L uvoľnite trysku U (Obr.8) a vymeňte ju za odpovedajúcu trysku.
- Potom trysku silne zaistite.

Nastavenie horákov

Nastavenie minimálneho plameňa musí byť vždy presné a plameň musí zostať zapálený aj pri drsnom prechode z maximálnej pozície do minimálnej pozície.

Ak tomu tak nie je, je potrebné nastaviť minimálny plameň podľa nasledovného postupu:

- Zapnite horák;
- Točte ventilom až do polohy minimálneho plameňa (malý plameň);
- Stiahnite regulačné ovládacie koliesko z tyčky ventila;
- Nasuňte krížový skrutkovač do diery F ventilu (Obr.9) a točte skrutkou by-pass až po správne nastavenie minimálnej polohy plameňa.

Pri horákoch ktoré pracujú s plynom G30 musí byť skrutka by-pass dotiahnutá úplne.

ÚDRŽBA

Výmena napájacieho elektrického kábla

V prípade výmeny napájacieho elektrického kábla sa musí použiť normalizovaný kábel typ H05W-F alebo H05RR-F s prierezom 3x0,75 mm^2.

Pripojenie na svorkovnicu sa vykoná podľa vyobrazenia na obr.10 a 10/A:

káblik L hnedý	(fáza)
káblik N modrý	(nulovací)
káblik zeleno-žltý ⏚	(uzemnenie)

Výrobca odmieta niesť akúkoľvek zodpovednosť v prípade možných nepresností, ku ktorým došlo chybami v tlači alebo prepise, v tejto manuálnej príručke. Výrobca si vyhradzuje právo na zavedenie akýchkoľvek úprav na vlastných produktoch, ak to považuje za vhodné, bez poškodenia dôležitých funkčných a bezpečnostných vlastností.

На изделие имеется сертификат Ростеста.
Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.
Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.
Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранении и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

RU ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться, просим Вас внимательно прочитать инструкцию по использованию. Очень важно, чтобы инструкция хранилась вместе с прибором, чтобы к ней можно было обращаться в будущем в случае возникновения каких-либо вопросов. В случае продажи или передачи прибора другому лицу проверьте, чтобы ему также была передана и инструкция. Таким образом новый пользователь сможет ознакомиться с правилами пользования и с инструкцией по безопасности. Данный прибор относится к 3-му классу и должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях.

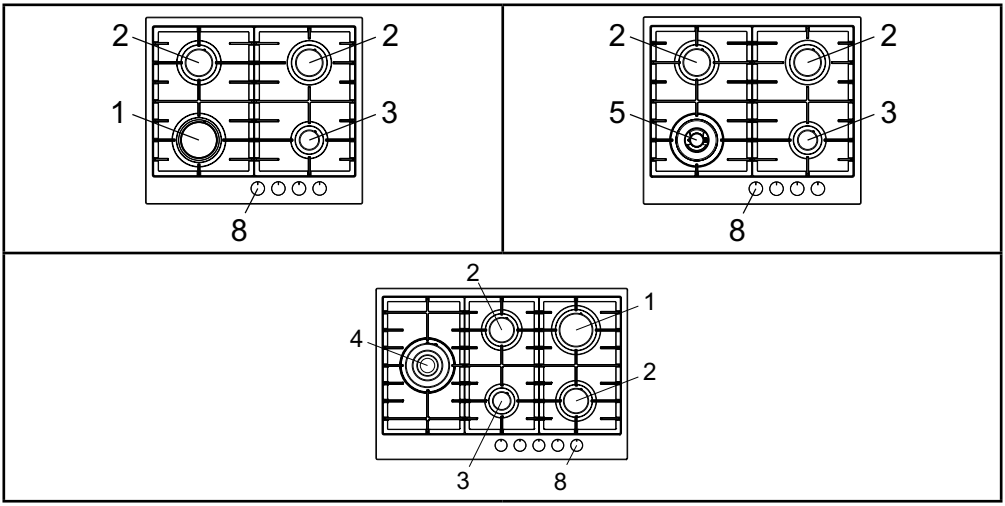
Этот прибор соответствует Директивам Европейского Союза:
EEC 2009/142/CE (газ)
EEC 2006/95/CE (приборы с низким напряжением)
EEC 2004/108/CE (электромагнитная совместимость)
EEC 89/109 (контакт с продуктами питания)

- Установка и обслуживание должны осуществляться только квалифицированными специалистами, знающими действующие нормы установки электрических приборов.
- Данный прибор предназначен для использования совершеннолетними людьми.
- Храните эту инструкцию вместе с прибором.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором или играть поблизости от него.
- Следите за детьми в течение всего времени приготовления пищи, чтобы они не прикасались к горячим поверхностям и не находились поблизости от включенного прибора.
- Перед тем как подключить к прибору питание удостоверьтесь, что он правильно отрегулирован по соответствующему типу газа (см. раздел «установка»).
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети и подождать, пока он остынет.
- Пользование газовым прибором требует регулярного воздухообмена. Плохая вентиляция ведет к недостатку кислорода.
- Длительное пользование газовым прибором может потребовать дополнительного проветривания. Для этого, например, следует открыть окно или увеличить мощность вытяжки (см. раздел «установка»).
- Продукты горения должны удаляться из помещения при помощи кухонной вытяжки или электрического вентилятора (см. раздел «установка»).
- В случае необходимости ремонта или регулировки следует обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, который должен использовать оригинальные запасные части.

Внимание:

Маркировочная табличка с заводским номером прикреплена на днище прибора.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, нарушения правил эксплуатации или использования не по назначению.



1 Быстрая конфорка	3000 Вт	4 Конфорка с тройной короной	3800 Вт
2 Полубыстрая конфорка	1750 Вт	5 Конфорка с двойной короной	3500 Вт
3 Вспомогательная конфорка	1000 Вт	8 Ручка управления конфорки	

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

Конфорки		Газ	Рабочее давление	Расход газа		Диаметр форсунки	Диаметр байпаса вентиля	Производительность по теплу (Вт)	
№	Название		мбар	г/ч	л/час	1/100 mm	1/100 mm	Макс.	Мин.
1	Быстрая	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	Полубыстрая	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	Вспомогательная	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	Тройная корона	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	Двойная корона	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Этот прибор соответствует Директиве ЕС 2002/96/CE



Специальный знак, изображающий перечеркнутый мусорный контейнер, означает, что этот прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов согласно существующим нормам. Вы поможете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы.

Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов.

Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Все работы по установке, регулировке и переналадке для соответствующего типа газа должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами. Специальные инструкции приведены в разделе, предназначенном для установщика.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

Символы, изображенные рядом с ручками, обозначают их соответствие определенным конфоркам.

Автоматический розжиг без газ-контроля

Повернуть ручку конфорки против часовой стрелки до положения «максимум» (высокое пламя рис.1) и нажать на нее.

Автоматический розжиг с газ-контролем

Повернуть ручку конфорки против часовой стрелки до положения «максимум» (высокое пламя рис.1) и нажать на нее.

После того как пламя загорится, нажимать ручку примерно 6 секунд.

Рекомендации по пользованию газовыми конфорками

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа, рекомендуется для каждой конфорки использовать кастрюли соответствующего диаметра (см. нижеследующую таблицу). Пламя не должно выбиваться из-под дна кастрюли (рис. 2).

Используйте максимальную мощность пламени, чтобы быстро вскипятить жидкость и пониженную мощность для подогрева пищи или для продолжительного кипячения.

Положения ручки следует выбирать между «максимумом» и «минимумом». Нельзя выбирать между «максимумом» и «выключено».

Чтобы прервать поступление газа, поверните ручку по часовой стрелке до положения «выключено».

В случае отключения электроэнергии можно зажигать конфорки при помощи спичек, установив ручку в положение для розжига пламени (высокое пламя рис. 1).

Конфорки	Мощность (Вт)	Ø кастрюли
Вспомогательная	1000	10 - 14 cm
Полубыстрая	1750	16 - 18 cm
Быстрая	3000	20 - 22 cm
Тройная корона	3800	24 - 26 cm
Двойная корона	3500	24 - 26 cm

Внимание!

- Всегда проверяйте, чтобы ручки конфорок находились в положении «выключено» (рис. 1), когда прибор не используется.
- Если пламя случайно погаснет, газ-контроль автоматически прервет подачу газа. Для повторного розжига установите ручку в положение для розжига пламени (высокое пламя рис. 1) и нажмите на нее.
- При приготовлении с использованием жиров и растительного масла будьте предельно внимательны, так как при перегреве они могут воспламеняться.
- Не используйте аэрозоли вблизи работающей варочной поверхности.
- Чтобы избежать опрокидывания или вытекания жидкости, не ставьте на варочную поверхность неустойчивые кастрюли или деформированные кастрюли.
- Проверьте, чтобы ручки кастрюль были повернуты таким образом, чтобы обеспечить безопасность.
- После розжига конфорки удостоверьтесь, что пламя ровное. Перед тем как снять кастрюлю следует уменьшить мощность пламени или выключить конфорку.

ОЧИСТКА

Перед тем как приступать к работам по уходу и техническому обслуживанию, следует отключить прибор от электрической сети.

Не используйте паровые очистители для чистки варочной поверхности.

Подождите, пока прибор остынет.

Эмалированные детали

Рекомендуется мыть эмалированные детали теплым мыльным раствором или мягким моющим средством. Не используйте абразивные или коррозийные средства. Не допускайте, чтобы такие вещества как лимонный сок, помидоры, соленая вода, уксус, кофе и молоко подолгу оставались на эмалированной поверхности.

Детали из нержавеющей стали

На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если они в течение длительного времени будут контактировать с жесткой водой или с агрессивными моющими средствами. Рекомендуется мыть их мыльным раствором и насухо вытирать мягкой тряпкой.

Блеск сохранится, если регулярно использовать соответствующие средства по уходу.

Конфорки и решетки

Чтобы было легче мыть решетки и крышки рассекателей, их можно снять. Крышки рассекателей можно мыть губкой, смоченной в мыльной воде или в растворе мягкого моющего средства. После мойки их следует насухо вытереть и аккуратно установить на место. Проверьте, чтобы отверстия рассекателей не были закупорены. Постоянно проверяйте чистоту зонда клапана безопасности (газ-контроля) и свечи электророзжига. Это обеспечит их оптимальное функционирование.

Газовые вентили
Смазку вентилей, если возникнет такая необходимость, должен выполнять только квалифицированный специалист.

Когда станет трудно поворачивать ручку, следует приглашать мастера из сервисного центра.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА



ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Описываемые ниже операции должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.
Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, нарушения приведенный правил.

УСТАНОВКА

Монтаж варочной поверхности

Прибор предназначен для встраивания в мебель, устойчивую к воздействию высоких температур.
Стенки мебели должны выдерживать температуру не менее 75°C плюс температура окружающей среды в соответствии с европейскими нормами.
Прибор относится к типу «Y», то есть может устанавливаться, только если справа или слева от него находится только одна боковая стена.
Следует избегать установки прибора вблизи воспламеняющихся материалов вроде занавесок и т. п.
В столешнице следует подготовить отверстие для встраивания в соответствии с размерами, указанными на рис. 3, при этом следует предусмотреть, чтобы расстояние между краем прибора и ближайшей стеной было не менее 50 мм.

Модель	Ширина (мм), L	Глубина (мм), P
60 - 75	560	480

Если над варочной поверхностью предусмотрен монтаж вытяжки, она должна находиться от нее на расстоянии не менее 760 мм.
Рекомендуется изолировать варочную поверхность от мебели, в которую она встраивается, разделительной панелью, оставив между ней и прибором расстояние не менее 10 мм (рис. 4).
Если варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, следует принять меры предосторожности и обеспечить соблюдение правил безопасности. Особое внимание следует уделить тому, чтобы шнур питания и газовая труба не соприкасались с горячими деталями корпуса духовки. Кроме того, при установке варочной поверхности над духовкой без принудительной охлаждающей вентиляции следует предусмотреть внизу отверстия для притока воздуха с сечением не менее 200 см^2, а вверху выходные отверстия с сечением не менее 60 см^2.

Крепление варочной поверхности

В комплекте к варочной поверхности прилагается специальная прокладка и набор кронштейнов для крепления.
Для установки варочной поверхности выполните следующие операции:
- Снимите решетки и крышки рассекателей.
- Переверните прибор и закрепите по его краям прокладку S (рис. 5).
- Вставьте варочную поверхность в отверстие для встраивания и закрепите винтами V, вставленными в кронштейны крепления G (рис. 6).

Помещение для установки

Этот прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. В помещении, где устанавливается варочная поверхность, должна быть предусмотрена система удаления продуктов сгорания. Это может быть либо вытяжка, либо вентилятор на окне или вентиляционном отверстии, включающиеся при использовании прибора.
В помещении, где устанавливается прибор, должен быть предусмотрен естественный приток воздуха для нормального горения газа и для вентиляции. Объем воздуха должен составлять не мене 20 м^3.
Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки

воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм.
Минимальное сечение вентиляционного отверстия должно составлять 200 см^2.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке с нижней стороны и на упаковке, характеристикам газовой сети. Для проведения данной операции допущенный к работам установщик должен следовать указаниям, приведенным в разделе «Переналадка под различные типы газа».
Подключение газа должно производиться при помощи жесткой металлической трубы или при помощи гибкой стальной трубы с неразрезной стеной, характеристики которых соответствуют действующим нормам.
В комплекте к некоторым моделям поставляются два переходника: один цилиндрический и один раструбный (рис. 7). В зависимости от норм, принятых в стране, где устанавливается прибор, следует выбрать соответствующий переходник.
При подсоединении к газовой сети не следует оказывать воздействие на газовый контур.
После завершения подсоединения следует проверить герметичность при помощи мыльного раствора. Нельзя использовать для этих целей открытое пламя.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подключение должно производиться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному в маркировочной табличке на днище прибора.
Проверьте, чтобы электрооборудование помещения было надежно заземлено в соответствии с действующими нормами. **Прибор должен быть обязательно заземлен.**
Если прибор не оснащен вилкой, к шнуру питания следует подсоединить соответствующую действующим нормам вилку.
Электрическое подключение можно произвести непосредственно к электрической сети, для чего между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм.

ПЕРЕНАЛАДКА ПОД РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Замена форсунок

Если изготовителем прибор налажен для использования одного типа газа, а используется другой, следует заменить форсунки конфорок.
Форсунки следует выбрать в соответствии с приведенной в инструкции таблицей технических характеристик.
Для замены форсунок следует выполнить следующие операции:
- Снять решетки и крышки рассекателей.
- При помощи торцевого ключа на L отвернуть форсунку U (рис.8) и заменить форсункой, соответствующей типу используемого газа.
- Крепко прикрутить форсунку.

Регулировка конфорок

Минимум должен быть всегда правильно отрегулирован, а пламя не должно гаснуть даже при резком переключении из положения максимум в положение минимум.
Если этого не происходит, необходимо отрегулировать минимум, выполнив следующие операции:
- Зажечь конфорку;
- установить ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя);
- снять ручку вентиля;
- вставить шлицевую отвертку в отверстие F вентиля (рис.9) и повернуть винт байпаса до правильного положения минимума.

Если используется газ G30, винт байпаса должен быть закручен полностью.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена шнура питания

В случае необходимости замены шнура питания следует использовать соответствующий действующим нормам шнур типа H05VV-F или H05RR-F СЕЧЕНИЕМ 3 X 0,75 мм^2.
Подсоединение к клеммной коробке следует производить, как показано на рис. 10 и 10/A:

Провод L коричневый	(фаза)
Провод N синий	(ноль)
Провод желто-зеленый	(земля)

Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции. Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер. Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.

UA ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ



Радимо уважно прочитати ці інструкції перед установкою та експлуатацією плити.
Важливо: зберігайте інструкцію для будь-якої подальшої консультації. Якщо ваш прилад перейде до іншого власника, не забувайте передати йому і цей посібник, щоб новий користувач також завжди міг правильно експлуатувати робочу поверхню .
Цей прилад відноситься до 3-го класу і його було спроектовано для домашнього вжитку, а не для професіональної експлуатації , з боку приватних осіб у приміщеннях.

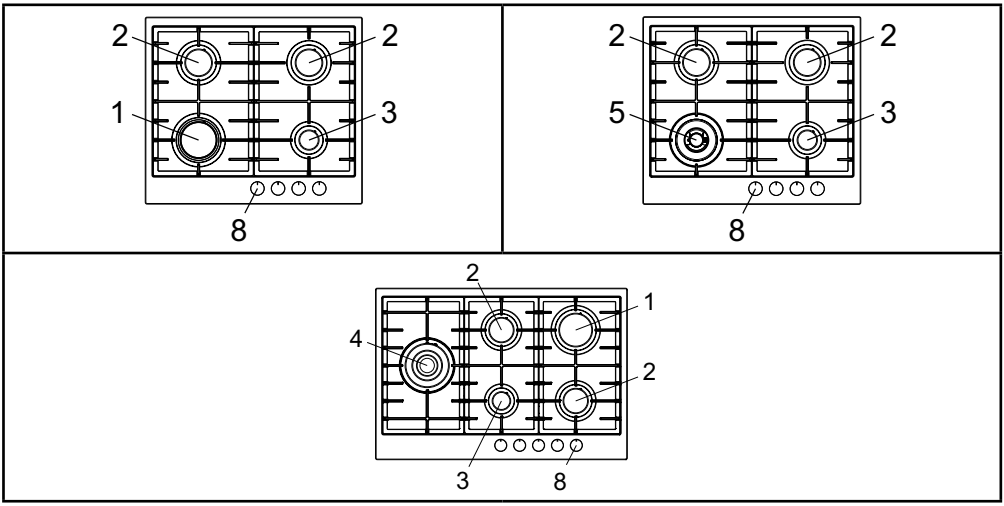
Прилад спроектовано та виготовлено згідно наступних директив:
EEC 2009 \ 142 \ CE - газ
EEC 2006 \ 95 \ CE – низька напруга
EEC 2004 \ 108 \ CE - електромагнітна сумісність
EEC 89 \ 109 - контакти з продуктами харчування

- Установка повинна виконуватись кваліфікованим і компетентним персоналом згідно діючих нормативів.
- Цей прилад не призначено для експлуатації особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними та розумовими здібностями , або без відповідного досвіду та знання, в крайньому випадку тільки під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Слідкуйте, щоб діти не гралися з приладом.
- Слідкуйте, щоб діти не знаходились поруч під час роботи плити та не торкались її нагрітих частин.
- Перед підключенням до газопроводу пересвідчитись, що плита правильно відрегульована для газу, яким ви користуєтесь (див. розділ “Установка”).
- Перед техобслуговуванням або чисткою відключити поверхню з мережі електроживлення та зачекати, доки вона охолоне.
- Пересвідчитись, що є добра циркуляція повітря навколо газової поверхні, щоб було достатньо кисню.
- У випадку інтенсивної або тривалої експлуатації може виникнути потреба в додатковій вентиляції, наприклад: відкрити вікно або збільшити потужність механічної витяжки (якщо є).
- Продукти горіння повинні виводитись назовні через витяжку або електровентилятор (див. розділ “Установка”).
- Для вірогідних ремонтів або видозмін звертайтесь до уповноважених сервісних центрів та витимагайте, щоб запчастини були оригінальними.

Увага:

Етикетка виробу із серійним номером наклеєна на нижню частину.

Виробник не відповідає за можливі збитки, викликані неправильною установкою чи експлуатацією приладу.



1. Пальник швидкий - 3000 Вт
2. Пальник напів-швидкий - 1750 Вт
3. Пальник допоміжний - 1000 Вт
4. Пальник “потрійна корона” - 3800 Вт
5. Пальник «Подвійна корона» - 3500 Вт
8. Ручка управління пальником

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пальники		Газ	Робочий Тиск	Споживання		Діаметр форсунки	Діаметр by–pass крана	Потужність (Вт)	
N°	НАЗВА		(мБар)	г\год	л\год	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	Швидкий	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	Напів- швидкий	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	Допоміжний	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	“Потрійна корона”	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	«Подвійна корона»	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Цей виріб виготовлено згідно Європейської Директиви 2002 \ 96 \ CE
Після строку служби цей прилад повинен бути правильно утилізований, тим самим споживач сприятиме попередженню негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров”я.



Символ __ на виробі і в супроводжувальних документах вказує на те, що подібну продукцію потрібно здати в спеціальний пункт по переробці електро та електронної апаратури. В подальшому консультуйтесь в місцевих уповноважених центрах по збиранню та утилізації електропобутової техніки.

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Увага: слід, щоб всі операції по установці, наладці та регулюванню газу виконувались виключно кваліфікованим персоналом згідно діючих нормативів. Відповідні інструкції наведені у розділі "Установлення".

КОРИСТУВАННЯ ПАЛЬНИКАМИ

Символ біля ручок вказує на пальники, якими вони управляються.

Автоматичне запалювання без газ - контролю

Повернути ручку проти годинникової стрілки до позиції "максимум" ("велике полум"я" рис.1) і натиснути її.

Автоматичне запалювання із газ – контролем

Повернути ручку проти годинникової стрілки до позиції "максимум" ("велике полум"я" рис.1) і натиснути її.

Після запалення продовжувати утримувати ручку натиснутою десь 6 секунд.

Використовування пальників

Для досягнення максимального результату без надмірних витрат газу важливо пам"ятати, що діаметр каструль повинен відповідати потужності пальників (див. наступну таблицю) таким чином, щоб уникнути виходу полум"я з-під дна каструлі (рис.2).

Використовуйте максимальну продуктивність для швидкого доведення рідини до кипіння , а мінімальну – для розігрівання страв або підтримання стану кипіння. Всі позиції функціонування повинні вибиратись між "максимум" та "мінімум", але ніколи між "максимум" та "виключено".

Для закриття подачі газу повернути ручку за годинниковою стрілкою до позиції "виключено".

При відсутності електроенергії можна запалити пальники сірниками, установивши ручку в позицію "максимум" ("велике полум"я" рис.1)

Пальники	Потужність (Вт)	Діаметр (см)
Допоміжний	1000	10 - 14 cm
Напів – швидкий	1750	16 - 18 cm
Швидкий	3000	20 - 22 cm
Потрійна корона	3800	24 - 26 cm
Подвійна корона	3500	24 - 26 cm

Попередження

- Завжди контролюйте, щоб ручки пальників знаходились в позиції "виключено" (рис.1) , коли плита не працює.
- Якщо полум"я випадково погасне, то термопара безпеки (газ-контроль) через кілька секунд автоматично відключить подачу газу. Щоб знову включити плиту установіть ручку в позицію "максимум" ("велике полум"я рис.1) і натисніть.
- Під час приготування з жиром та маслом уважно слідкуйте, щоб при нагріванні вони не зайнялися.
- Не користуватися спреями поблизу плити, що працює.
- Не ставте на пальники деформовані або нестійкі каструлі, щоб уникнути переливання або перекидання.
- Пересвідчитись, що ручки каструль знаходяться в правильній позиції.
- Коли запалюється пальник, перевірте, чи відрегульовано полум"я ; завжди зменшуйте або виключайте пальник перед тим, як зняти каструлю.

Чистка

Перед будь-якою операцією відключити прилад з мережі електроживлення. Не використовувати для чистки приладу парові засоби.

Радимо виконувати чистку на холодній плиті.

ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ

Емальовані частини можна мити губкою та мильною водою або легким миючим засобом.

Не використовувати абразивні та корозійні засоби.

Уникайте, щоб такі субстанції як: лимонний та томатний сік, солона вода, оцет, кава і молоко залишались на емальованій поверхні тривалий час.

НЕРЖАВІЮЧА СТАЛЬ

Частини з нержавіючої сталі можуть вкриватися плямами, якщо тривалий час перебуватимуть в контакті з вапняною водою або агресивними миючими засобами.

Радимо мити їх розчином мильної води та протирати вологою ганчіркою.

Для підтримання блиску нержавіючої поверхні періодично використовуйте відповідні хімічні засоби, що є в торговій мережі.

ПАЛЬНИКИ ТА РЕШІТКИ

Ці компоненти можна зняти, щоб полегшити чистку.

Пальники потрібно мити губкою та мильною водою або легким миючим засобом, добре витерти та встановити на місце. Перевірити, щоб канали відбивачів полум"я були не закупорені.

Пересвідчитись, що зонд термопари безпеки і електрод запалювання завжди добре вичищені; це гарантує оптимальне функціонування.

ГАЗОВІ КРАНИ

Вірогідне змащування кранів повинно виконуватись виключно кваліфікованими спеціалістами. **Якщо рух кранів утруднюється або є інші функціональні аномалії, слід викликати представника сервісного центру.**

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ



ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:
Наступні операції повинні виконуватись виключно кваліфікованим персоналом згідно діючих нормативів. Виробник не відповідає за вірогідні збитки, викликані недотриманням цього положення.

Установлення

Установка поверхні
Прилад виготовлено для вбудування в термостійкі меблі.
Стінки меблів повинні витримувати T=75°C плюс навколишня температура згідно європейських нормативів.
Робочі поверхні відносяться до типу Y, отже їх можна встановлювати тільки з однією боковою стінкою справа або зліва від приладу.
Уникайте установлення приладу поблизу легкозаймистих матеріалів , таких як завіски, портьєри тощо.
Виконати отвір у меблевій поверхні з розмірами, вказаними на мал. 3, дотримуючись принаймні 50мм від краю плити до примикаючих стінок.

Модель	Ширина (мм)	Глибина (мм)
60 - 75	560	480

Вірогідний підвісний модуль над робочою поверхнею повинен бути установлений на відстані мінімум 760 мм .
Радимо ізолювати робочу поверхню від меблів, що під плитою, з допомогою сепаратора, залишивши зону для зниження тиску принаймні 10 мм (рис.4).
У випадку вбудування разом з духовкою слід дотримуватись відповідних запобіжних засобів з метою забезпечення установки плити відповідно до місцевих нормативів безпеки. Зверніть особливу увагу на те, щоб шнур електроживлення та газовий шланг ні в якому разі не контактували з частинами духовки, що нагріваються. Тобто, у випадку установки над духовкою без примусової вентиляції охолодження, слід передбачити відповідні нижні отвори для впуску повітря = 200 см^2 та верхні для випуску = 60 см^2.

Кріплення поверхні
Кожна робоча поверхня оснащена спеціальною прокладкою.
Також в комплекті є гачки для фіксації плити.
- зняти з плити решітки та пальники;
- перевернути прилад та накласти на зовнішній край прокладку S (рис.5)
- установити робочу поверхню в отвір у меблях та заблокувати її гвинтами V гачків кріплення G (рис.6)

Приміщення
Цей прилад не оснащено пристроєм для видалення продуктів горіння, а , отже, слід виводити їх назовні через витяжку або електровентилятор, які включаються кожного разу, коли працює плита.
Приміщення, в якому встановлюється прилад, повинне мати природний приплив повітря для нормального горіння газу і для вентиляції самого приміщення; об"єм потрібного повітря має бути не менше 20 м^3\год.
Потік свіжого повітря повинен надходити ззовні через постійні отвори, виконані у стіні кухні.
Вентиляція також може здійснюватись із примикаючого приміщення, в цьому випадку дотримуйтесь відповідних діючих нормативів.
Отвори повинні мати мінімальний переріз = 200 см^2.

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

Підключення до газу

Пересвідчитись, що робоча поверхня відлагоджена для газу, що у вашій мережі (див. етикетку на задній частині приладу).

Дотримуйтесь інструкцій наведених в параграфі "Трансформації та регулювання" для вірогідної адаптації до різного типу газу.

Прилад слід підключати до газопроводу з допомогою металевих негнучких або металевих гнучких труб на стаціонарній стіні згідно з місцевими нормативами .

Деякі моделі в комплекті мають 2 муфти: циліндричну "A" та конічну "B" (рис.7). Вибрати муфту, що підходить до вашої мережі.

Підключення не повинно провокувати навантаження на газову рампу.

Після підключення перевірити герметичність з"єднань з допомогою мильного розчину.

Електричне підключення

Підключення до електромережі повинно бути виконано кваліфікованим спеціалістом згідно діючих нормативів.

Напруга мережі електроживлення повинна відповідати тій, що вказана на етикетці виробу.

Перевірити, чи має ваша електромережа ефективне заземлення згідно діючих нормативів та правил з безпеки. **Заземлення є обов"язковим.**

Якщо плита поставляється без вилки, приєднати підходящу вилку до шнура живлення.

Для прямого підключення до мережі слід передбачити установлення пристрою, що забезпечить відключення від мережі, з таким відкриттям контактів, яке гарантує повне відключення в умовах перенавантаження III категорії згідно нормативів з установлення.

Трансформації та регулювання

Заміна форсунок

Якщо прилад відрегульовано для іншого типу газу, ніж у вашому газопроводі, потрібно замінити форсунки пальників.

Вибір форсунок для заміни слід зробити згідно таблиці "Технічні характеристики".

Виконати наступні дії:

- Зняти решітки і пальники
- З допомогою ключа типу "L" відкрутити форсунку "U" (рис.8) і замінити її на підходящу
- Зафіксувати енергійно форсунку

Регулювання пальників

Регулювання "мінімуму" завжди має бути правильним, полум"я не повинно гаснути навіть при різкому переході з позиції "максимум" до позиції "мінімум". Якщо цього не відбувається, слід відрегулювати "мінімум" наступним чином:

- запалити пальник;
- повернути кран до позиції "мінімум" (маленьке полум"я);
- зняти ручку зі штанги крана;
- з допомогою викрутки типу у отворі "F" крана (рис.9) відрегулювати гвинт "by-pass" до "мінімуму".

Для пальників, що працюють на G 30 , гвинт "by – pass" потрібно закрутити повністю.

Заміна шнура живлення

У випадку заміни шнура живлення потрібно використовувати шнур типу

H05 VV-F або H05RR-F з перерізом 3x0,75 мм^2

Виконати підключення до клемної коробки як показано на рис. 10 та 10/A :

- провід коричневий L фаза
- провід голубий N нейтральний
- провід зелено-жовтий ⏚ заземлення

Фірма-Виробник не відповідає за можливі неточності чи помилки друку або передрукування, що містяться в цій інструкції. Також слід зауважити, що естетичне зображення наведених малюнків є достатньо умовним. Окрім того, Фірма зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні вироби, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.

INSTRUKCJA I WSKAZÓWKI DO INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI PŁYT KUCHENNYCH DO ZABUDOWY

Szanowni Państwo,

Pragniemy skorzystać z okazji i serdecznie podziękować za zakupienie naszego produktu, oraz życzyć zadowolenia z jego użytkowania. Jesteśmy pewni, że to nowe urządzenie - nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne - wykonane z materiałów najlepszej jakości, jak najlepiej spełni Państwa potrzeby. Eksploatacja urządzenia jest łatwa, jednak zanim przystąpią Państwo do jego użytkowania, prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Urządzenie to powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed zainstalowaniem i użyciem należy przeczytać instrukcję.

Uwaga!

Tylko osoba posiadająca stosowne uprawnienia może dokonać przyłączenia, regulacji i napraw urządzenia! Należy żądać potwierdzenia czynności przyłączenia i regulacji kuchni na karcie gwarancyjnej. Brak potwierdzenia UNIEWAŻNIA KARTĘ GWARANCYJNĄ

PL UWAGI OGÓLNE



Zachęcamy Państwa do zapoznania się z niniejszą instrukcją obsługi przed zainstalowaniem i użytkowaniem płyty. Bardzo ważne jest aby instrukcja obsługi została zachowana razem z urządzeniem w przypadku jakichkolwiek wątpliwości w przyszłości. Jeśli urządzenie miałoby być przekazane lub sprzedane innemu użytkownikowi bardzo ważne jest aby instrukcja obsługi została zachowana razem ze sprzętem. Ułatwi to prawidłowe użytkowanie oraz stosowanie się do wszelkich ostrzeżeń.

Urządzenie to jest zaliczane do 3-ciej klasy i zostało stworzone do użytku nieprofesjonalnego, przez osoby prywatne w mieszkaniach.

Niniejszy sprzęt jest zgodny z następującymi Dyrektywami:

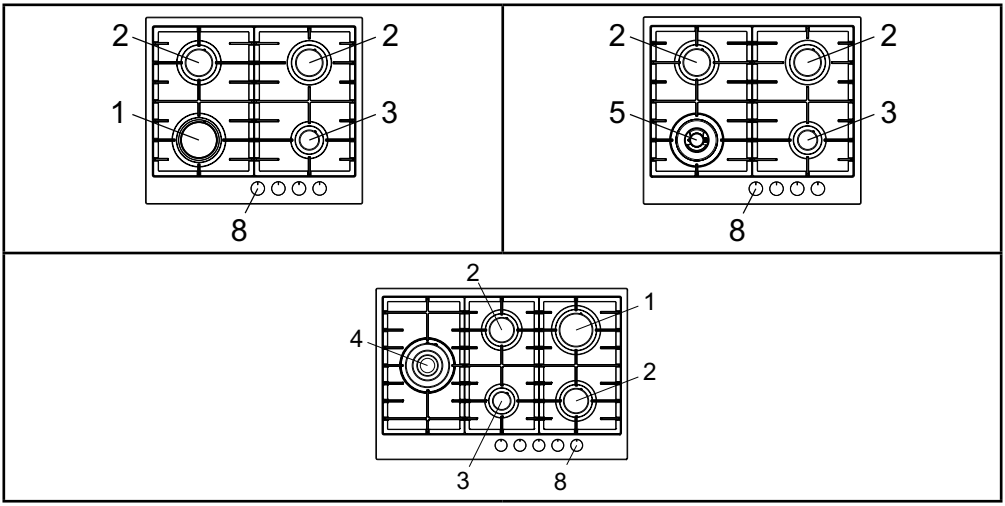
EEC 2009/142/CE (Gaz) **EEC 2006/95/CE (Niskie Ciśnienie)**

EEC 2004/108/CE (Kompatybilność Elektromagnetyczna) **EEC 89/109 (Kontakt z żywnością)**

- Montaż musi być wykonany przez wykwalifikowany personel, znający obowiązujące normy instalacyjne.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włączając dzieci) niepełnosprawne umysłowo lub fizycznie, a także przez osoby nieposiadające wiedzy i doświadczenia, chyba że zostanie im zapewniona odpowiednia opieka bądź zostaną poinstruowane jak używać urządzenia przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować dzieci aby nie bawiły się urządzeniem.
- W momencie pracy urządzenia cały czas należy pilnować dzieci przed przebywaniem w pobliżu oraz dotykaniem powierzchni, które są gorące.
- Przed podłączeniem sprzętu do gazu należy sprawdzić czy został on odpowiednio wyregulowany w oparciu o rodzaj wykorzystywanego gazu (zob. paragraf „instalacja")
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać na jego ochłodzenie.
- Należy pamiętać o odpowiedniej wentylacji pomieszczenia, w którym użytkowane jest urządzenie. Słaba wentylacja powoduje niski poziom tlenu.
- Dłuższe i intensywne użytkowanie wymaga dodatkowego wietrzenia np. otwarcia okna lub jeśli istnieje zwiększenia mocy zasysania.
- Produkty spalania muszą być wyciągane na zewnątrz poprzez okap zasysający lub wentylator elektryczny (zob. paragraf „instalacja").
- W razie konieczności przeprowadzenia napraw lub modyfikacji należy zwrócić się do autoryzowanego Punktu Serwisu Technicznego wymagając zastosowania oryginalnych części zamiennych.

UWAGA!!!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody dotyczące rzeczy lub osób wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwej eksploatacji urządzenia



1 Palnik szybko gotujący	3000 W	4 Palnik Potrójna Korona	3800 W
2 Palnik średni	1750 W	5 Palnik Podwójna Korona	3500 W
3 Palnik pomocniczy	1000 W	8 Pokrętło sterowania palnika	

TABELA Z CHARAKTERYSTYKĄ TECHNICZNĄ

PALNIKI		GAS	CIŚNIENIE	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA		ŚREDNICA DYSZY	ŚREDNICA BY-PASS POKRĘTŁA	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA (W)	
N	NAZWA		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	SZYBKI	G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	PÓŁSZYBKI	G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	POMOCNICZY	G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	POTRÓJNA KORONA	G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100
5	Podwójna Korona	G20	20	-	334	135	Reg.	3500	2100

Produkt ten jest zgodny z dyrektywą europejską 2002/96/EC.



Symbol przekreślonego kosza na produkcie oznacza, że nie wolno go traktować jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmujących się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym lub do sprzedawcy w momencie zakupienia nowego urządzenia.

Użytkownik jest odpowiedzialny za dostarczenie urządzenia do właściwego punktu w celu złomowania, w przypadku nie zastosowania się do tego nakazu może zostać ukarany według obowiązujących przepisów dotyczących odpadów. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na zdrowie oraz środowisko naturalne. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Istotne jest aby wszystkie działania związane z instalacją, regulacją, dostosowaniem do odpowiedniego typu gazu były wykonywane przez wykwalifikowany personel, znający obowiązujące normy instalacyjne. Szczegółowe instrukcje są opisane w części przeznaczonej dla instalatora.

UŻYCIE PALNIKÓW

Symbole nadrukowane obok pokręteł wskazują zależność pomiędzy palnikiem oraz pokrętłem.

Zapalanie automatyczne bez zaworu

Odpowiednie pokrętło należy przekręcić w stronę przeciwną do wskazówek zegara aż do pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1) i wcisnąć pokrętło.

Zapalanie automatyczne z zaworem

Odpowiednie pokrętło należy przekręcić w stronę przeciwną do wskazówek zegara aż do pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1) i wcisnąć pokrętło. **Przytrzymać przez ok. 6 sekund aby urządzenie utrzymywało płomień automatycznie.**

Użycie palników

Aby zmniejszyć zużycie gazu oraz zwiększyć wydajność urządzenia należy pamiętać o stosowaniu naczyń o średnicy odpowiadającej palnikowi (zob. tabela poniżej), w taki sposób aby płomień pod naczyniem nie wychodził spod dna. (rys. 2). Dodatkowo zaleca się używanie największego natężenia płomienia aby szybko doprowadzić do wrzenia płyny oraz zredukowanego w celu podgrzania potraw lub utrzymania temperatury wrzenia. Wszystkie stopnie natężenia płomienia musza być wybierane między pozycjami duży płomień a mały płomień, nigdy między pozycją duży płomień a punktem wyłączenia.

W przypadku braku napięcia możliwe jest zapalenie palników za pomocą zapałek, ustawiając pokrętło w pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1).

Palniki	Moc (W)	Ø Naczyń
Mały	1000	10 - 14 cm
Średni	1750	16 - 18 cm
Szybko gotujący	3000	20 - 22 cm
Potrójna Korona	3800	24 - 26 cm
Podwójna Korona	3500	24 - 26 cm

Ostrzeżenia

- Zawsze należy sprawdzać czy pokrętła są w pozycji wyłączonej (rys.1) podczas gdy nie korzystamy z urządzenia.
- W przypadku zgaśnięcia płomienia zawór bezpieczeństwa, po kilku sekundach, automatycznie zablokuje dopływ gazu. Aby przywrócić działanie palnika należy ustawić pokrętło w pozycji zapalania (duży płomień) i nacisnąć.
- Podczas gotowania z użyciem tłuszczów lub olejów należy uważać gdyż te podczas podgrzewania mogą się zapalić.
- Nie wolno używać sprayów w pobliżu działającego urządzenia.
- Na palnikach nie wolno kłaść naczyń niestabilnych lub zdeformowanych ponieważ mogą spaść i wylać swoją zawartość.
- Należy upewnić się, że uchwyty od naczyń są ustawione prawidłowo.
- Kiedy się zapala palnik należy upewnić się, że płomień jest regularny, przed zdjęciem z ognia naczyń trzeba zawsze zmniejszyć ogień lub zgasić go.

CZYSZCZENIE

Przed każdą interwencją należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać sprzętu na parę.

Zaleca się aby podczas wykonywanych czynności urządzenie było wystudzone.

Części emaliowane

Części emaliowane muszą być myte gąbka i wodą z mydłem lub innym delikatnym detergentem.

Nie używać materiałów, które mogą zarysować powierzchnię urządzenia lub korozję. Nie należy pozwalać na dłuższy kontakt powierzchni emaliowanych z takimi substancjami jak sok z cytryny, pomidor, ocet, kawa i mleko.

Części stalowe

Części stalowe mogą zabarwić się jeżeli pozostaną w dłuższym kontakcie z woda wapienną lub agresywnymi detergentami.

Zaleca się mycie wodą z mydłem oraz suszenie za pomocą miękkiej szmatki. Połysk można utrzymać poprzez okresowe użycie odpowiednich produktów chemicznych, dostępnych na rynku.

Palniki i ruszty

Te części mogą być zdjęte aby ułatwić czyszczenie. Palniki muszą być myte gąbką i wodą z mydłem, dobrze osuszone i włożone z powrotem idealnie na swoim miejscu. Pamiętać aby otwory wylotowe płomieni nie były zatkane. Należy pamiętać aby sonda zaworu bezpieczeństwa i elektroda zapalająca były zawsze dobrze oczyszczone co zapewnia optymalne funkcjonowanie urządzenia.

Pokrętła palników

Ewentualne smarowanie palników musi być przeprowadzone jedynie przez wykwalifikowany personel.

W przypadku unieruchomienia lub innych anomalii w funkcjonowaniu pokręteł należy zgłosić się do Autoryzowanego Serwisu

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instalacja, przeróbki, serwis, czyli wszystkie czynności opisane w poniższym rozdziale muszą być dokonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów posiadających odpowiednie uprawnienia. Błędna instalacja może doprowadzić do szkód i wypadków. W przypadku błędnej lub niewłaściwej instalacji ani producent ani dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności. Podłączenie kuchenki do instalacji gazowej oraz warunki wentylacji pomieszczeń muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12.01.2002 (Dz. U. Nr75, poz. 690, 15.06.2002). Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek błędnej instalacji lub regulacji urządzenia.

INSTALACJA

Montaż płyty

Urządzenie zostało wykonane w celu zabudowy w meblach odpornych na ciepło.

Ściany mebli muszą wytrzymywać wzrost temperatury do 75°C oprócz temperatury otoczenia. Płyty mają stopień zabezpieczenia przed nadmiernym przegrzaniem typu Y, więc może zostać zainstalowane tylko na jednej ścianie bocznej (z prawej lub lewej strony płyty). Należy unikać instalacji urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych jak zasłony, firanki lub ścierki, etc.

Należy wykonać otwór w meblu o wymiarach takich jak na rysunku 3 zachowując odstęp minimum 50 mm od brzegu urządzenia do ścian przylegających.

MODEL	L (mm)	P (mm)
60 - 75	560	480

Odległość od ewentualnego daszku znajdującego się nad płytą musi wynosić minimum 760 mm.

Zaleca się izolację pomiędzy urządzeniem a meblem, znajdującym się pod spodem zostawiając przestrzeń podciśnieniową minimum 10 mm. (rys.4)

W przypadku zamontowania pod spodem piekarnika konieczne jest zabezpieczenie instalacji zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.

Należy zwrócić szczególna uwagę żeby kabel elektryczny i rura doprowadzająca nie zostały umieszczone w taki sposób aby nie miały styczności z gorącymi częściami obudowy piekarnika. Ponadto, w przypadku instalacji nad piekarnikiem bez wentylacji chłodzącej w celu umożliwienia odpowiedniego obiegu powietrza powinny być przewidziane odpowiednie otwory wentylacyjne wchodzące o przekroju co najmniej 200 cm^2 i wychodzące o przekroju co najmniej 60 cm^2.

Uwaga!

Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe,...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.

Wbudowanie urządzenia

Każda płyta kuchenna jest wyposażona w specjalną uszczelkę. Dodatkowo do urządzenia dołączone są zaczepy służące do zamontowania płyty. W celu montażu należy postępować w sposób następujący:

- Zdjąć z płyty palniki oraz ruszty.
- Odwrócić urządzenie i rozciągnąć wzdłuż zewnętrznego brzegu uszczelkę S (rys.5).
- Do otworu mebla należy włożyć płytę, wypośrodkować ją oraz przymocować za pomocą śrub V zaczepów G (zob. rys. 6).

MIEJSCE INSTALACJI

UWAGA!

Podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 3).

UWAGA!

W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami Prawa Budowlanego (rys. 4 i 5).

Przy intensywnym i długim wykorzystywaniu urządzenia, powinno się również korzystać z dodatkowych metod wentylacji.

Naturalny dopływ powietrza do pomieszczenia musi następować drogą bezpośrednią przez otwarte okna lub drzwi wychodzące na zewnątrz lub poprzez osobne lub zbiorowe rozgałęzione kanały wentylacyjne. Otwory wentylacyjne muszą posiadać przekrój użytkowy o co najmniej 100 cm^2 i muszą być zabezpieczone przed przypadkowym zatkaniem (ochrona w postaci kratek lub siatek metalowych). Dla urządzeń nie posiadających zaworów bezpieczeństwa na płycie roboczej, przekroje otworów wentylacyjnych muszą być podwojone do minimum 200 cm^2. Dopływ powietrza może następować, również drogą niebezpośrednią, tzn. z pomieszczeń znajdujących się obok tego, w którym zainstalowane jest urządzenie, pod warunkiem, że pomieszczenia te posiadają bezpośrednią wentylację, nie są narażone na pożary i

nie są pokojem sypialnym. Przepływ powietrza między pobliskim pomieszczeniem a pomieszczeniem, gdzie znajduje się sprzęt musi następować swobodnie przez stałe otwory (uzyskane ewentualnie poprzez odpowiednie zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą). Pomieszczenie, w którym zainstalowany jest sprzęt musi posiadać system odprowadzania na zewnątrz wyziewów spalania w postaci okapu lub elektrowentylatora, który funkcjonuje przy włączeniu sprzętu, musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowanie przepisami Prawa Budowlanego.

Podłączenie gazu

Należy upewnić się, że urządzenie jest przystosowane do wykorzystywanego typu gazu (zob. etykietę na spodzie urządzenia).

Należy odnieść się do wskazówek zawartych w paragrafie „Zmiana i regulacja gazu" w celu ewentualnego przystosowania do innych rodzajów gazu.

Urządzenie musi być podłączone do instalacji gazowej za pomocą sztywnego, metalowego przewodu rurowego lub rur stalowych przy ścianie zgodnie z obowiązującymi normami.

Niektóre modele posiadają dodatkowo złączki: jedną cylindryczną A, drugą stożkową B (rys.7). Należy wybrać odpowiednią złączkę w zależności od kraju, w którym urządzenie jest instalowane.

Podłączenie nie może powodować żadnych przeciążeń w aparaturze.

Na zakończenie instalacji należy sprawdzić uszczelnienie wszystkich połączeń za pomocą roztworu mydlanego.

Podłączenie elektryczne

Podłączenie do sieci elektrycznej musi zostać wykonane przez wykwalifikowany personel oraz w zgodzie z wymaganiami norm instalacyjnych. Napięcie elektryczne w urządzeniu musi odpowiadać tym wskazanym na etykiecie na spodzie urządzenia.

Należy sprawdzić czy urządzenie elektryczne jest zaopatrzone w skuteczne uziemienie według norm oraz przepisów prawnych. **Uziemienie jest obowiązkowe.**

Jeśli urządzenie nie jest wyposażone we wtyczkę należy przyłączyć do kabla zasilającego wtyczkę standardową.

Urządzenie można podłączyć jedynie do instalacji spełniającej warunki III kategorii, zgodnie z normami ochrony przeciwprzepięciowej budynków.

ZMIANA I REGULACJA GAZU

INSTALACJA PŁYTY

URZĄDZENIE FABRYCZNIE ZOSTAŁO PRZYSTOSOWANE JEDYNIE DO GAZU E (G20 Z CIŚNIENIEM 20 mbar).

UWAGA!!!
NIE JEST DOZWOLONA ZMIANA RODZAJU GAZU!

Regulacja palników

Regulacji pozycji „minimum" musi wykonana poprawnie a płomień musi pozostać zapalony także podczas szybkiego przejścia z pozycji największego płomienia do minimalnego.

Jeśli to nie następuje konieczne jest wyregulowanie najmniejszego natężenia płomienia w następujący sposób:

- Zapalić palnik
- Przekręcić pokrętło do pozycji najmniejszego płomienia
- Zdjąć pokrętło z trzonu kurka
- Włożyć śrubokręt w do otworu F lub z boku trzonu zaworu (rys.9) i przekręcić śrubę by-pass aż do poprawnego wyregulowania natężenia najmniejszego płomienia

KONSERWACJA

Wymiana kabla zasilającego

W przypadku wymiany kabla zasilającego powinno się używać kabla typu H05VV-F lub H05RR-F o przekroju 3 x 0,75 mm^2.

Podłączenie do skrzynki zaciskowej musi zostać wykonane tak jak na rys. 10 / 10A:

kabel L brązowy	(faza)
kabel N niebieski	(neutralny)
kabel ⏚ zielonożółty	(uziemiający)

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieścisłości oraz błędów powstałych w druku zawartych w tej instrukcji obsługi. Zastrzega sobie również prawo do wprowadzania modyfikacji produktu bez zmian podstawowych cech dotyczących działania i bezpieczeństwa.

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.
Oryginalne części zamienne znajdą Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.
Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.
Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej się w tylnej części urządzenia.
Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA:_____

MODEL:_____

NR FABRYCZNY:_____

Podczas napraw gwarancyjnych wymagane jest przedstawienie dokumentu zakupu (faktury lub rachunku) uprawniającego do skorzystania z gwarancji oraz podstemplowanej przez punkt sprzedaży karty gwarancyjnej.

Nie posiadanie wymaganych dokumentów powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych.

- **Jakiekolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez obce serwisy nie autoryzowane przez ARDO S.A. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.**

- **Uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia powstałe wskutek błędnego lub niewłaściwego użytkowania urządzenia powodują utratę, praw gwarancyjnych.**

W przypadku konieczności skontaktowania się z serwisem, prosimy dzwonić pod numer infolinii:

- **ARDO S.A. Warszawa Infolinia 0801 676 673**

LT BENDRI NURODYMAI



Prašome perskaityti šią prietaiso naudojimo instrukciją prieš jį pajungiant ir pradedant juo naudotis. Saugokite šią instrukciją, kad galėtumėte pasiskaityti ateityje, jei kiltų kokių nors klausimų dėl prietaiso naudojimo. Jei parduosite ar perduosite prietaisą kitam asmeniui, būtinai perduokite ir instrukcijų knygelę, kad kitas asmuo susipažintų su prietaiso veikimu bei atitinkamais nurodymais.

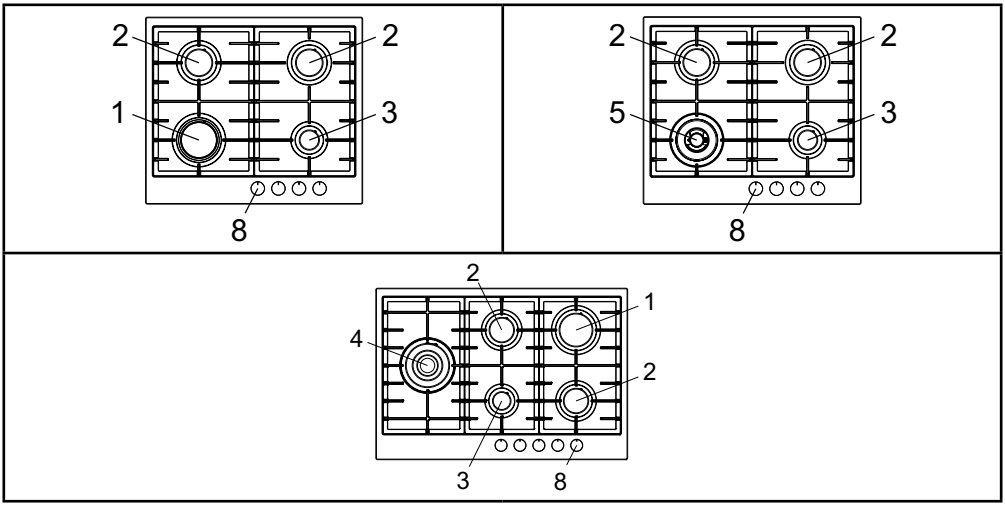
Šis prietaisas priklauso 3 klasei ir yra skirtas naudoti buityje, gyvenamojoje patalpoje, nekomercinei veiklai

Šis prietaisas attinka normas apibrėžtas šiose Europos direktyvose:
dujų 2009/142/CE;
žemos įtampos 2006/95/CE;
elektromagnetinio suderinamumo 2004/108/CE ;
sąlyčio su maisto medžiagomis CEE 89/109.

- Prietaiso prijungimo darbus pagal galiojančias nuostatas gali atlikti tik kompetetingi ir kvalifikuoti meistrai.
- Šis prietaisas skirtas suaugusiųjų naudojimui.
- Šis prietaisas nėra skirtas “naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su protine negalia ,arba trūkstant patirties ir žinių, nebent yra kitas asmuo,atsakingas už jų saugumą.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Prieš jungiant prietaisą prie dujų šaltinio patikrinkite ar prietaisas sureguliuotas jūsų naudojamų dujų rūšiai (žr. skyriuje „prijungimas“).
- Prieš pradėdami bet kokius valymo, techninės priežiūros darbus, išjunkite elektros maitinimą ir palikite atvėsti.
- Įsitikinkite, kad aplink dujų prietaisą vyksta oro apykaita. Dėl per mažos ventiliacijos gali pradėti trūkti deguonies.
- Jei prietaisas veikia dideliu pajėgumu ir ilgą laiką, gali prireikti papildomai vėdinti, pavyzdžiui, atidarant langą arba mechaniškai padidinant ventiliacijos galingumą, jei tokia įrengta.
- Šildymo prietaisai turi būti prijungti prie išorinės ventiliacijos per gartraukį arba elektrinį ventiliatorių (žr. skyriuje „prijungimas“).
- Dėl prietaiso taisymo ar modifikacijos, taip pat dėl originalių atsarginių detalių kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą,.

DĖMESIO:
Gaminio etiketė, kurioje nurodytas serijinis numeris, priklijuota prietaiso apatinėje dalyje.

Gamintojas neprisiima atsakomybės už padarytą žalą žmonėms ar daiktams, jeigu jos priežastis yra neteisingas prietaiso prijungimas arba netinkamas, klaidingas ar nelogiškas jo naudojimas.



1 Didelis degiklis 3000 W
2 Vidutinis degiklis 1750 W
3 Mažas degiklis 1000 W
4 Trigubos liepsnos degiklis 3800 W
5 Dvigubos liepsnos degiklis 3500 W
8 Degiklio valdymo rankenėlė

TECHNINIŲ CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖ

Degikliai		Dujos	Slėgis	Pralaidumas		Purkštukų skersmuo	Kranelių skersmuo	Šiluminis našumas (W)	
N°	Pavadinimas		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	**DIDELIS**	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	**VIDUTINIS**	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	**MAŽAS**	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	**TRIGUBOS LIEPSNOS**	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DVIGUBOS LIEPSNOS	G30 / G31	28-30 / 37	255		93	60	3500	2100
		G20	20		334	135	Reg.	3500	2100

Šis prietaisas atitinka normoms apibrėžtoms ES 2002/96/EC direktyvoje.

Perbraukto konteinerio simbolis, kuriuo pažymėtas prietaisas, nurodo, kad pasibaigus jo naudojimo laikui, neturi būti išmestas su kitomis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkamam specializuotų elektros ir elektronikos atliekų surinkimo punktui arba įsigyjant naują prietaisą grąžinti pardavėjui nenaudojamą daiktą.

Vartotojas yra atsakingas už nebenaudojamo prietaiso pristatymą į specializuotą atliekų surinkimo punktą. Jei šių normų vartotojas nesilaiko, teisiškai gresia sankcijos už atliekų tvarkymo normų nesilaikymą

Pristatydami prietaisą į specializuotą atliekų rūšiavimo punktą jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir sveikatai bei prie medžiagų , iš kurių pagamintas prietaisas, perdirbimo.

Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto perdavimą atliekų surinkimo punktui, prašome kreiptis į vietines atliekų perdirbimo tarnybas arba parduotuvę, kurioje pirkote šį prietaisą.Gamintojai ir importuotojai patys ar dalyvaudami bendroje sistemoje prisiima atsakomybę už prietaisų perdirbimą, apdorojimą ir sunaikinimą laikantis aplinkosaugos normų .

INSTRUKCIJA VARTOTOJUI

Pagal galiojančius nuostatus visus prietaiso prijungimo, reguliavimo ir pritaikymo prie atitinkamos dujų rūšies darbus gali atlikti tik kvalifikuoti meistrai.
Atitinkamoje instrukcijos dalyje aprašyti specifiniai nurodymai, skirti prijungimo specialistui.

DEGIKLIŲ NAUDOJIMAS

Šalia rankenėlių schema nurodo kurį degiklį atitinka rankenėlė.

Rankinis uždegimas (be apsauginio vožtuvo)

Reikalingo degiklio rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę į maksimalios liepsnos padėtį, ir paspauskite.

Elektrinis uždegimas su apsauginiu vožtuvu

Reikalingo degiklio rankenėlę paspauskite ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę į maksimalios liepsnos padėtį (žr. pav. 1 maksimali liepsna), tada paspauskite uždegimo mygtuką.

Paspaudę palaikykite rankenėlę apie 6 sekundžių, kol atsiras liepsna.

DEGIKLIŲ NAUDOJIMAS

Kad maistas būtų ruošiamas kuo efektyviau ir kartu būtų taupomos dujos, puodo plotis turi atitikti degiklio galingumą (žr. Lentelę), kad liepsna "neišlįstų" iš puodo apačios (pav.2).

Naudokite maksimalų galingumą, kai norite greitai užvirtį skysčius ir minimalų galingumą, kai norite pašildyti ar palaikyti virimo temperatūrą.

Galite pasirinkti veikimo galingumą nuo maksimalaus iki minimalaus, bet niekada nesirinkite padėties tarp maksimalaus galingumo ir išjungimo būsenos.

Dujas išjungsite pasukę rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi iki padėties "išjungta".

Degiklis	Galia (W)	Indo skersmuo Ø
Mažas degiklis	1000	10 - 14 cm
Vidutinis degiklis	1750	16 - 18 cm
Didelis degiklis	3000	20 - 22 cm
Trigubos liepsnos degiklis	3800	24 - 26 cm
Dvigubos liepsnos degiklis	3500	24 - 26 cm

Įspėjimai

- Kai prietaisas neveikia, visada patikrinkite ar rankenėlių padėtis – "išjungta" (žr. Pav. 1).
- Kai liepsna netikėtai užgesta, apsauginis vožtuvas po keleto sekundžių, automatiškai nutraukia dujų tiekimą. Vėl uždegti galima, pasukus rankenėlę į padėtį "įjungti" (pav.1 "didelė liepsna") ir ją paspaudus.
- Kai maisto gaminimui naudojami riebalai ar aliejus, kontroliuokite procesą, nes kaisdami riebalai gali užsidegti.
- Šalia veikiančio prietaiso nenaudokite purškiklių.
- Negalima ant degiklių dėti nestabilių ar deformuotų puodų, kad puodai neapsiverstų ar neužkimštų prietaiso angų.
- Atkreipkite dėmesį ar puodų rankenos yra tinkamoje padėtyje.
- Įjungus degiklį įsitikinkite, kad liepsna tolygi, sumažinkite ją ir išjunkite prieš nuimant puodus nuo prietaiso.

VALYMAS

Prieš valant prietaisą išjunkite jį iš elektros maitinimo tinklo. Nenaudokite garais valomo prietaiso.

Patariame valyti prietaisą, jam atvėsus.

Emaliuotos detalės

Emaliuotas detales valykite drėgna muiluota kempine su nekoncentruotu plovikliu.

Negalima naudoti valiklių, galinčių subraižyti ar skatinti rūdžių atsiradimą.

Nepalikite ilgam laikui ant viryklės acto, citrinų, kavos, pieno, sūraus vandens, citrinų ir pomidorų sulčių dėmių, nuvalykite jas, kai tik jos atsiranda.

Detalės iš nerūdyjančio plieno

Nerūdijantis plienas tampa demėtas, jei ilgą laiką turi sąlytį su kalkėtu vandeniu ar agresyviais valikliais.

Rekomenduojame plauti muilinu vandeniu ir nusausinti švelnia šluoste.

Nerūdijančio plieno blizgų paviršių reikia periodiškai valyti cheminiais valikliais, kuriuos galite įsigyti prekybos vietose.

Degikliai ir grotelės

Šias detales galite nuimti ir tai palengins valymo darbus.

Degiklius nuplaukite muiluotu vandeniu, nekoncentruotu plovikliu, gerai nusausinkite ir įstatykite tiksliai į savo vietas.

Patikrinkite ar degiklių liepsnos kanalai neužsikimšę.

Prižiūrėkite, kad apsauginio vožtuvo nuo dujų nuotėkio kontaktai bei uždegimo mygtukas visuomet būtų švarūs, nes tai padės užtikrinti optimalų prietaiso veikimą.

Dujų kraneliai

Sutepti kranelius gali tik kvalifikuotas specialistas.

Jei kraneliai sunkiai sukasi ir dėl kitų su kraneliais susijusių problemų kreipkitės į įgaliotą Techninės pagalbos centrą.

INSTRUKCIJA MONTUOTOJUI

SVARBUS ĮSPĖJIMAS
VISUS TOLIAU IŠVARDINTUS VEIKSMUS DARBUS LAIKANTIS GALIOJANČIŲ NUOSTATŲ GALI ATLIKTI TIK KVALIFIKUOTI SPECIALISTAI.
GAMINTOJAS NEPRISIIMA ATSAKOMYBĖS UŽ PADARYTĄ ŽALĄ ŽMONĖMS AR DAIKTAMS, JEIGU JOS PRIEŽASTIS - ŠIŲ NURODYMŲ NESILAIKYMAS.

MONTAVIMAS

Kaitlentės montavimas
Kaitlentė skirta montuoti į karščiui atsparius baldus.
Baldų sienelės pagal europietiškus standartus turi būti atsparios 75°C didesnei nei aplinkos temperatūra.
Kaitlentės priklauso "Y" kategorijai, gali būti įmontuotos tiktai dešinėje ar kairėje pusėje .
Nemontuokite kaitlentės netoli tokių degių medžiagų kaip užuolaidos, gobelenas ir pan.
Standartinė anga stalviršyje (žr. Pav. 3) kaitlentei išlaikant bent 50 mm atstumą nuo prietaiso krašto iki stalviršio ertmės briaunos.

MODELIS	PLOTIS (mm)	Aukštis (mm)
60 - 75	560	480

Spintelės turi būti kabinamos ne mažesniu kaip 760 mm atstumu nuo kaitlentės paviršiaus.
Rekomenduojame palikti tarpą tarp prietaiso ir spintelės ne mažiau kaip 10 mm (pav. 4).
Jei montuojate prietaisą virš orkaitės, tuomet rekomenduojame imtis atitinkamų saugumo priemonių, kurios padeda išvengti nelaimingų atsitikimų. Reikia atkreipti ypatingą dėmesį, kad elektros laidas ir maitinimo vamzdis neturėtų tiesioginio kontakto su įkaitusiomis orkaitės detalėmis. Be to jei prietaisas montuojamas virš orkaitės, kuri neturi priverstinio vėdinimo funkcijos, tuomet tam, kad būtų užtikrinta pakankama oro apykaita, oro įėjimo angos plotas turi būti nemažesnis nei 200 cm^2, o oro išėjimo anga nemažesnė nei 60 cm^2.

Kaitlentės tvirtinimas
Visos kaitlentės turi apsauginę tarpiklio juostelę.
Prie prietaiso pridėti tvirtinimo prie stalviršio laikikliai:
- Nuo kaitlentės nuimkite groteles ir degiklius.
- Apverskite prietaisą ir apsaugine tarpiklio juostele S apjuoskite kaitlentę kuo galima arčiau krašto. (pav.5)
- Įdėkite lygiai kaitlentę į stalviršio ertmę ir pritvirtinkite varžtais V ir laikikliais G (pav.6).

Patalpa
Šis prietaisas neturi prijungimo prie ventiliacijos įrenginio, todėl būtina, kad dūmai patektų į lauką per gartraukį ar elektrinį ventiliatorių, kuris visada būtų įjungtas prietaiso veikimo metu.
Patalpoje, kurioje montuojamas prietaisas, dujų pastoviam degimui ir patalpos ventiliacijai reikalinga natūrali oro apykaita; reikalinga oro talpa nemažesnė kaip 20 m^3.
Oro srautas turi pastoviai sklisti iš vėdinimo angų sienose, kurios sujungtos su išore.
Ventiliacija gali būti iš gretimos patalpos; šiuo atveju reikia užtikrinti, kad atitiktų galiojančius standartus.
Angų skersmuo turi būti nemažesnis nei 200 cm^2.

Prijungimas prie dujų
Prieš prijungiant prietaisą prie dujų tiekimo šaltinio, patikrinkite, ar dujų duomenys atitinka jums tiekiamą dujų rūšį (žr. prie prietaiso techninių pritvirtintoje duomenų lentelėje). Atlikite veiksmus "Dujų įrangos reguliavimas ir pritaikymas' skyriuje nurodytus veiksmus pritaikydami prietaisą tam tikrai dujų rūšiai.
Prietaisą būtina prijungti prie dujų šaltinio nelanksčiais metaliniais vamzdžiais, arba lanksčiais plieno vamzdžiais, atitinkančiais standartus.
Į kai kurių modelių komplektaciją įeina dvi movos:
Prietaisas turi atitinkamą A cilindro ir B tipo movą (pav.7). Pasirinkite Jūsų šalyje naudojamos movos tipą.
Vamzdžių sujungimai turi būti sandarūs.
Baigus prijungimo darbus patikrinkite sujungimų sandarumą muilo tirpalu.

Prijungimas prie elektros tinklo
Laikantis galiojančių normų prijungti prie elektros tinklo gali tik kvalifikuotas meistras.
Elektros tinklo įtampa patalpoje turi atitikti

duomenis nurodytus prietaiso etiketėje.
Elektros instaliacija arba kištukinis lizdas yra tinkamai įžeminti laikantis galiojančių normų ir įstatymų. **Įžeminimas yra privalomas.**
Jei prietaisas - be kištuko, prie laido prijunkite standartinę šakutę.
Galima tiesiogiai prietaisą jungti į elektros tinklą, tuomet tarp prietaiso ir tinklo reikia įrengti daugiapolį jungiklį, atitinkantį viryklės naudojamą galią, su ne mažesniu kaip 3 mm tarpeliu tarp kontaktų.

DUJU IRANGOS REGULIAVIMAS IR PRITAIKYMAS

Purkštukų keitimas
Degiklius galima pritaikyti skirtingoms dujų rūšims, pakeičiant tik purkštukus pagal dujų rūšį.
Tinkamus purkštukus galima pasirinkti pagal "techninių charakteristikų " lentelę.
Tai galima padaryti šia tvarka:
- nuimkite groteles ir degiklius,
- tiesia rankenėle L atsukite purkštuką U (žr.pav.8) ir pakeiskite jį kitu Jūsų naudojamoms dujoms tinkamu pukštuku.
- tvirtai iki galo prisukite purkštuką, kol užsifiksuos.

Vožtuvų reguliavimas
Mažiausia liepsna visada turi degti tolygiai ir neužgesti net staiga pasukus rankenėlę iš maksimalios padėties į minimalią.
Jei taip nėra, tuomet būtina reguliuoti minimalios liepsnos vožtuvą:
- uždekite degiklį,
- pasukite vožtuvo rankenėlę į minimalią dujų tiekimo padėtį (mažos liepsnos simbolis),
- Nuimkite rankenėlę nuo strypelio,
- Į angą F arba šalia strypelio įstatykite mažo dydžio atsuktuvą (pav. 9) ir, sukdami reguliavimo varžtą į dešinę arba į kairę, nustatykite pageidaujamą minimalią liepsną.

Tuo tarpu G30 dujoms degiklių vožtuvus visuomet būtina prisukti iki galo.

PRIEŽIŪRA

Vožtuvų sutepimas
Jei vožtuvas sunkiai sukinėjasi, reikia jį išardyti ir sutepti degiklių vožtuvus. Tokiu atveju reikia atlikti šiuos veiksmus:
- Atsukite du varžtus, kurie fiksuoja vožtuvo galvutės movą,
- Nuimkite vožtuvo korpusą.ir valikliu, kurio sudėtyje yra benzino ar tirpiklio, sudrėkintu skudurėliu nuvalykite ašelę ir jos tvirtinimo vietą.
- Sutepkite ašelę tepalu, skirtu aukštoms temperatūroms, ir patikrinkite neužkimšote dujų kanalų,
- Atsargiai sumontuokite visas dalis atgal.

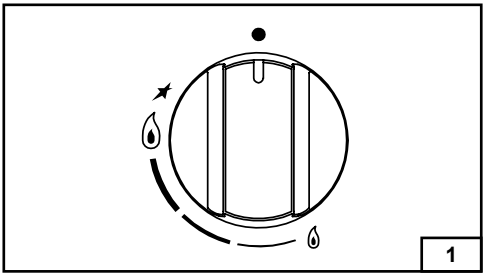
Maitinimo laido keitimas
Keičiant maitinimo laidą būtina naudoti H05VV-F arba H05RR-F tipo 3 x 0,75 mm^2 laidą.
Sujugti laidus į dėžutę reikia taip kaip pavaizduota pav. 10 ir 10/A:

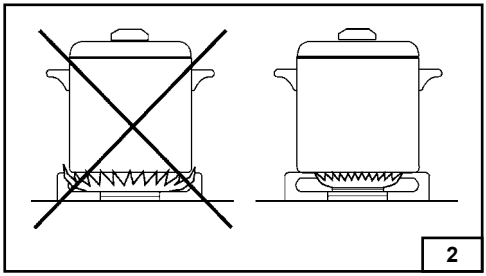
Laidas L rudas (fazė)

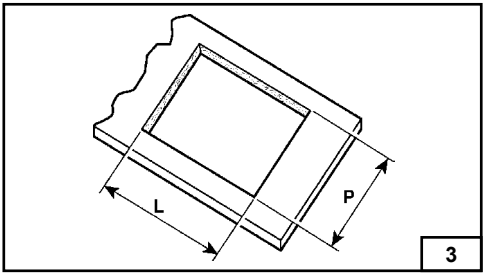
Laidas N mėlynas (neutralus)

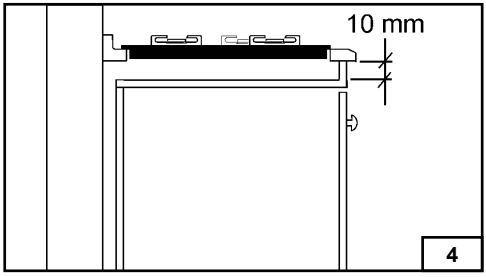
Laidas ⏚ žalias-geltonas (įžeminimas)

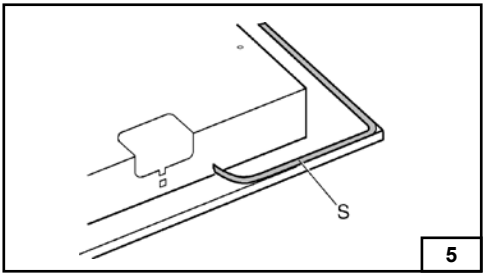
Gamintojas neatsako už galimus šios instrukcijos netikslumus, atsiradusius ją spausdinant ar rengiant spaudai. Gamintojas pasilieka teisę daryti būtinus arba naudingus savo gaminių pakeitimus, kurie būtų palankūs ir vartotojams, tačiau nekeičiant pagrindinių prietaiso funkcinių ir saugumo savybių.

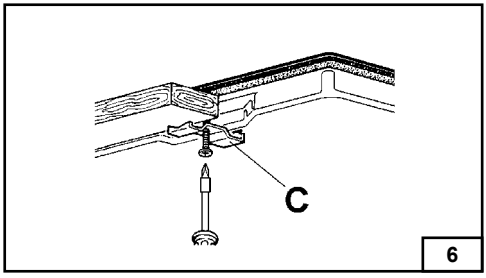

1

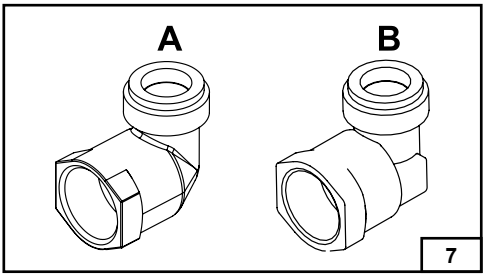

2

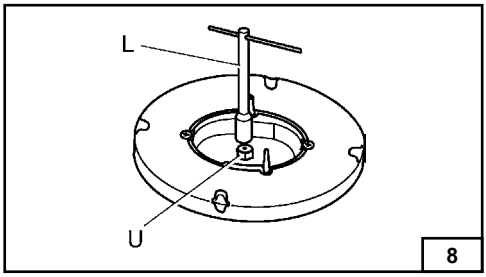

L
P
3

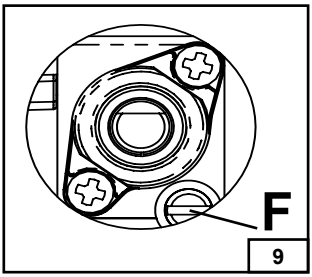

10 mm
4

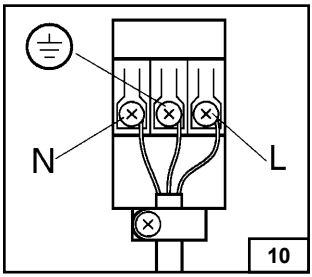

S
5

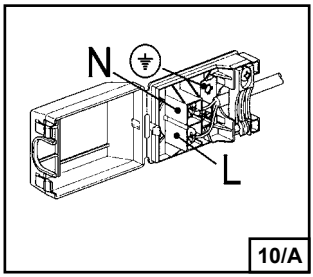

C
6


A
B
7


L
U
8


F
9


N
L
10


N
L
10/A



COD. 208453-00 - 30.08.2011