



MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
LIVRE D'INSTRUCTIONS
LIBRO DE INSTRUCCIONES



www.orima.pt

facebook.com/orima.pt



PLACA DE ENCASTRE

Built-in Hob | Plaque à Gaz | Placa de Encastre

ORP-40-SX

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Apoio ao Cliente: Tel.: (+351) 231 467 436
E: apoiocliente@orima.pt

Serviço Pós Venda: Tel.: (+351) 231 467 427
E: assistencia@orima.pt

PT Obrigado por ter adquirido este produto ORIMA. Por favor leia atentamente este manual antes de começar a usar o aparelho.

UK Thank you for purchasing this ORIMA product. Please read this manual carefully before using the appliance.

FR Merci d'avoir acheté ce produit ORIMA. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

ES Gracias por haber adquirido este producto ORIMA. Por favor lea atentamente este manual antes de empezar a usar el aparato.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO E DE INSTALAÇÃO DA PLACA VITROCERÂMICA ENCASTRÁVEL

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LER COMPLETA E CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, E MANTENHA AS MESMAS NUM LOCAL ADEQUADO PARA CONSULTA QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL ESTÁ PREPARADO CONJUNTAMENTE PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU APARELHO PODE NÃO TER ALGUMAS DAS FUNÇÕES MENCIONADAS NESTE MANUAL. PRESTAR ESPECIAL ATENÇÃO QUANDO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO.

Advertências gerais de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de conhecimento e experiência, se forem supervisionadas ou se receberem formação relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem serem supervisionadas.

AVISO: O aparelho e as respectivas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve tomar as devidas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas a menos que sejam continuamente supervisionadas.

AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo sem supervisão pode ser perigoso e pode dar origem a um incêndio. NUNCA tentar apagar um incêndio com água, mas deve desligar o aparelho e depois cobrir a chama por ex. com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.

AVISO: Perigo de incêndio: não guardar itens nas superfícies de cozedura.

AVISO: Se a superfície estiver fendida, desligue o produto para prevenir a possibilidade de choques eléctricos.

Para as placas com tampa, remover os salpicos da tampa antes de abrir. E também deve deixar a superfície da placa deve arrefecer antes de fechar a tampa.

O aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.

Não utilizar agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno porque a superfície pode ficar danificada e o vidro riscado, o que pode resultar na quebra do vidro ou em danos na superfície.

Não utilizar um agente de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

O seu aparelho é produzido de acordo com as normas e regulamentações locais e internacionais aplicáveis.

Os trabalhos de manutenção e de reparação devem apenas ser realizados por técnicos de reparação autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que forem realizados por pessoal técnico não autorizado podem constituir um perigo para si. É perigoso alterar ou modificar seja de que modo for as especificações do aparelho.

Antes de instalar, verificar se as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão de gás ou tensão eléctrica e frequência) e se as regulações do aparelho são compatíveis. As condições de ajuste deste produto estão indicadas na etiqueta.

CUIDADO: Este aparelho destina-se apenas para cozinhar alimentos e é concebido apenas para uso doméstico interior e não deve ser utilizado para outra finalidade ou para qualquer outra aplicação, seja para uso não-doméstico ou comercial ou para aquecimento de espaços.

Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de exaustão de produtos de combustão. O produto deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação actuais. Deve dar uma atenção particular aos principais requisitos relacionados com a ventilação. (Apenas para aparelhos a gás)

Se o queimador não se acender após 15 segundos, deve parar a utilização do aparelho e abrir a porta e/ou aguardar pelo menos 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador. (Apenas para aparelhos a gás)

Estas instruções são apenas válidas se o símbolo do país aparecer no aparelho. Se o símbolo não aparecer no aparelho, é necessário consultar a informação técnica que fornecerá as instruções necessárias relativamente à modificação do aparelho e às condições de utilização do país. (Apenas para aparelhos a gás)

Para sua segurança, foram aplicadas todas as possíveis medidas de segurança. Uma vez que o vidro pode partir-se, deve ter cuidado quando o está a limpar para evitar fazer riscos. Evitar dar pancadas ou impactos no vidro com acessórios.

Assegurar que o cabo de alimentação não fica entalado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, o respectivo agente de serviço ou uma pessoa qualificada para prevenir danos.

Avisos de instalação:

Não utilizar o aparelho sem este estar completamente instalado.

O aparelho deve ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por uma colocação e instalação incorrecta do aparelho efectuadas por pessoas não autorizadas.

Quando retirar o aparelho da embalagem, verificar se não foi danificado durante o transporte. Se constatar algum dano, não utilizar o aparelho e contactar imediatamente o serviço autorizado de manutenção. Como os materiais utilizados para a embalagem (nylon, agramos, esponja...etc.) podem causar efeitos nocivos nas crianças, devem ser recolhidos e removidos de imediato.

Proteger o seu aparelho contra os efeitos atmosféricos. Não o expor à luz solar, chuva, neve...etc.

Os materiais à volta do aparelho (estrutura de protecção exterior) devem ter capacidade para suportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante a utilização :

Não colocar materiais inflamáveis ou combustíveis, dentro ou junto do aparelho quando este estiver em funcionamento.

Não deixar o fogão sem vigilância quando cozinhar com óleos sólidos ou líquidos. Podem incendiar-se em condições de aquecimento extremo. Nunca verter água por cima das chamas que forem originadas pelo óleo. Tapar a caçarola ou a frigideira com a respectiva tampa de modo a conter a chama que surgiu nesta situação e desligar o fogão.

Posicionar sempre as panelas sobre o centro da zona de cozedura, e rodar as pegas para uma posição segura de modo a que as mesmas não caiam ou não fiquem instáveis.

Se n utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, este deve ser completamente desligado.

Manter o interruptor principal desligado. E quando não utilizar o aparelho, manter a válvula do gás fechado.

Assegurar que os botões de controlo do aparelho estão sempre na posição “0”(desligado) quando este não está a ser utilizado.

CUIDADO: A utilização de aparelhos de cozinha que funcionam a gás conduz à produção de calor, humidade e produtos de combustão no local onde estão instalados. Assegurar que as cozinhas são bem ventiladas especialmente quando o aparelho está em uso, manter os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de exaustão mecânica (exaustor mecânico). (Apenas para aparelhos a gás)

Uma utilização intensiva do produto pode implicar uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo aumentar o nível da ventilação mecânica, se existir. (Apenas para aparelhos a gás)

Durante a limpeza e manutenção:

Desligar o aparelho antes de operações como a de limpeza ou manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o aparelho ou depois de desligar os interruptores principais.

Não remover os botões de controlo para limpar o painel de controlo.

PARA UMA UTILIZAÇÃO EFICIENTE E SEGURA DO APARELHO, RECOMENDAMOS QUE SEJAM SEMPRE UTILIZADAS AS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS E CONTACTAR APENAS OS NOSSOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS SE NECESSÁRIO.

Uma utilização intensiva prolongada do produto pode implicar uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo aumentar o nível da ventilação mecânica, se existir.

- Cortar as dimensões da abertura conforme indicado na Figura 1. Localizar a abertura na bancada de trabalho de modo que depois de instalada a placa estejam garantidos os seguintes requisitos;
- 100mm a partir do rebordo do fogão para materiais combustíveis
- 700mm por baixo dos armários superiores de parede, prateleiras
- 750mm por baixo dos exaustores superiores.
- Aplicar o material vedante autocolante “C” a toda a volta da abertura na bancada de trabalho para coincidir com o perímetro do rebordo exterior do aparelho. Assegurar que as junções se sobrepõem nos cantos e que não é deixada qualquer folga ao longo do material de vedação.

Suportes do Tipo 1

Inserir o aparelho na abertura e fixar na posição através dos suportes (A) e parafusos (B). Ajustar a posição dos suportes dependendo da espessura da bancada de trabalho conforme indicado na Figura 2 e apertar com firmeza os parafusos.

Suportes do Tipo 2

Fixar os suportes (A) através dos parafusos (B) na tampa inferior do aparelho conforme mostrado na Figura 3. Introduzir o aparelho na abertura e fazer pressão na bancada de trabalho, garantir que o aparelho está firmemente posicionado.

Ligação do gás

A ligação do aparelho deve ser realizada de acordo com as normas locais e internacionais e com as regulamentações aplicáveis. Pode encontrar informação relacionada com os tipos de gás apropriados e com os injectores de gás adequados na tabela de dados técnicos. Se a pressão de gás utilizado for diferente dos valores indicados ou não forem estáveis na sua região, pode ser necessário montar um regulador de pressão existente na entrada de gás. É com toda a certeza necessário contactar o serviço autorizado para realizar estes ajustes.

Se a ligação do gás for feita com uma mangueira flexível que é fixada na entrada de gás do aparelho, esta também deve ser fixada com uma braçadeira de tubo. Ligar o seu aparelho com uma mangueira curta e durável que esteja o mais próximo possível da fonte de fornecimento de gás. O comprimento máximo autorizado da mangueira é 1,5m. O mangueira que leva o gás para o aparelho deve ser substituída uma (1) vez por ano para sua segurança.

Quando o gás está ligado, todas as partes de ligação e a mangueira devem ser verificadas com água com sabão ou fluidos de fuga. Não usar chama viva para verificar a fuga de gás. Todos os componentes de metal usados durante a ligação do gás devem estar isentos de ferrugem. Verificar também as datas de validade dos componentes a serem usados.

Deve lembrar-se que este aparelho está pronto para ser ligado ao fornecimento de gás no país para o qual foi produzido. O principal país de destino está marcado na tampa traseira do aparelho. Se necessitar de o usar noutro país, podem ser necessárias, qualquer uma das ligações mostradas na figura abaixo.

Neste caso, deve contactar as autoridades locais para saber qual a ligação de gás correcta.

É necessário contactar o serviço autorizado para realizar correctamente as ligações do gás em conformidade com as normas de segurança.

Ligação eléctrica e segurança

- O cabo terra deve estar ligado ao terminal terra.
- Tem de garantir que o cabo de alimentação com o isolamento adequado seja ligado à fonte de alimentação durante a ligação. Se não existir tomada eléctrica com ligação terra apropriada, conforme as regulamentações no local onde o aparelho é para ser instalado, deve contactar o serviço autorizado. A tomada eléctrica ligada à terra deve estar próxima do aparelho.
- Qualquer ligação eléctrica incorrecta pode danificar o seu aparelho, bem como colocar em perigo a sua segurança, tornando a garantia inválida.

INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

Importante: Este aparelho deve ser instalado por pessoal qualificado em conformidade com as instruções de instalação do fabricante, regulamentações locais de construção, códigos das entidades reguladoras do gás e instruções de ligações eléctricas.

Instalação do seu produto

- Os técnicos instaladores devem cumprir as leis em vigor no que se refere à ventilação e à exaustão dos gases produzidos.
- Deve sempre desligar o fornecimento de gás ao aparelho antes de realizar quaisquer operações de manutenção ou reparações.
- O aparelho deve ser encastrado em espaços resistentes ao calor.
- Estas placas são concebidas para encastrar nos móveis de cozinha que tenham 600 mm de profundidade.
- As paredes do aparelho não devem ser mais altas que a bancada de trabalho e têm que ser resistentes à temperatura de 60°C acima da temperatura ambiente.
- Não instalar o aparelho próximo de materiais inflamáveis (por ex. cortinas).

Requisitos de ventilação

- Para divisões com um volume inferior a 5m³ será necessária uma área livre de ventilação permanente com 100mm².

Localização

- O aparelho é concebido e aprovado para apenas uso doméstico e não deve ser instalado em espaço comercial, semi-comercial ou comunitário. O seu produto não será garantido se instalado em algum dos espaços acima mencionados e pode afectar os seguros de terceiros ou públicos que possa possuir.

Informação técnica para o instalador

Depois de retirar da embalagem, verificar se o aparelho e respectivos acessórios, verificar se a placa não está danificada. Se suspeitar da existência de algum dano não deve utilizar o aparelho e deve contactar o estabelecimento comercial onde adquiriu a placa.

O aparelho é fornecido com um kit de instalação incluindo material vedante autocolante e suportes e parafusos de fixação são incluídos com o aparelho.

- O aparelho está regulado para electricidade 230V 50Hz. Se o fornecimento de electricidade for diferente deve contactar o serviço autorizado.
- O fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos ou perdas causados por ligações inapropriadas que sejam executadas por pessoal não autorizado.

Conversão do gás

O seu aparelho está regulado para funcionar com gás GLP/GN. Os queimadores de gás podem ser adaptados para os diferentes tipos de gás, substituindo os injectores correspondentes e ajustando o comprimento de chama mínimo adequado para o gás em utilização. Para este efeito, devem ser seguidas as etapas seguintes:

- Cortar o fornecimento de gás e desligar da corrente eléctrica.
- Remover o queimador e o adaptador (Figura 6).
- Desaparafusar os injectores. Para realizar isto, utilizar uma chave inglesa de 7mm (Figura 7).
- Substituir o injector pelos incluídos no kit de conversão do gás, com os diâmetros correspondentes adaptados para o tipo de gás que vai ser utilizado, conforme o quadro de informação (que também está incluído no kit de conversão).

Ajustar a posição de chama reduzida:

O comprimento da chama na posição mínima é ajustada com um parafuso de cabeça plana localizado na válvula. Para válvulas com dispositivo de falha de chama, o parafuso está localizado na parte lateral do veio da válvula (Figura 8-9). Para válvulas sem dispositivo de falha de chama, o parafuso está localizado na parte lateral do veio da válvula (Figura 10). Para um ajustamento fácil de chama reduzida, é aconselhável remover o painel de controlo (e o micro-interruptor, se existir) durante o ajustamento.

Para determinar a posição mínima, acender os queimadores e deixá-los na posição mínima. Removê-los com a ajuda de uma chave de fendas pequena ou soltar o parafuso de desvio em cerca de 90 graus. Quando a chama tem uma altura de pelo menos 4mm, o gás está bem distribuído. Assegurar que a chama não se apaga quando passa da posição máxima para a posição mínima. Criar vento artificial com a sua mão em direcção à chama para verificar e a chama se mantém estável.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

Dispositivo de segurança da chama:

Queimadores da placa (Se o seu produto está equipado com um dispositivo de segurança de gás)

As placas estão equipadas com um dispositivo de falha da chama que fornece segurança no caso de a chama se apagar acidentalmente. Se for o caso, o dispositivo irá bloquear os canais dos queimadores do gás e evitará qualquer acumulação de gás não queimado. Aguardar 90 segundos antes de voltar a acender o queimador de gás apagado.

A placa tem três posições: Desligada (0), máximo (símbolo da chama grande) e mínimo (símbolo da chama pequena). Depois de acender o queimador na posição máxima; pode regular o comprimento da chama entre as posições máxima e mínima. Não colocar os queimadores em funcionamento quando a posição do botão está entre as posições máxima e mínima.

Depois de acender, verificar visualmente as chamas. Se verificar a existência duma ponta amarela ou chamas instáveis; desligar o fornecimento do gás e verificar a montagem das tampas dos queimadores e das respectivas coroas (Figura 13). Também, verificar que não existe qualquer líquido presente no copo do queimador. Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligar o queimador, ventilar a cozinha com ar fresco, e não tentar voltar a acender durante 90 seg.

Quando desligar a placa, rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio de modo que o botão mostre a posição "0" ou o marcador do botão esteja apontado para cima.

De modo a obter um desempenho máximo dos queimadores principais, deve utilizar recipientes com as bases planas. Utilizar recipientes mais pequenos que as dimensões mínimas abaixo indicadas dará origem a perda de energia.

Queimador Rápido/Wok : 22-26cm

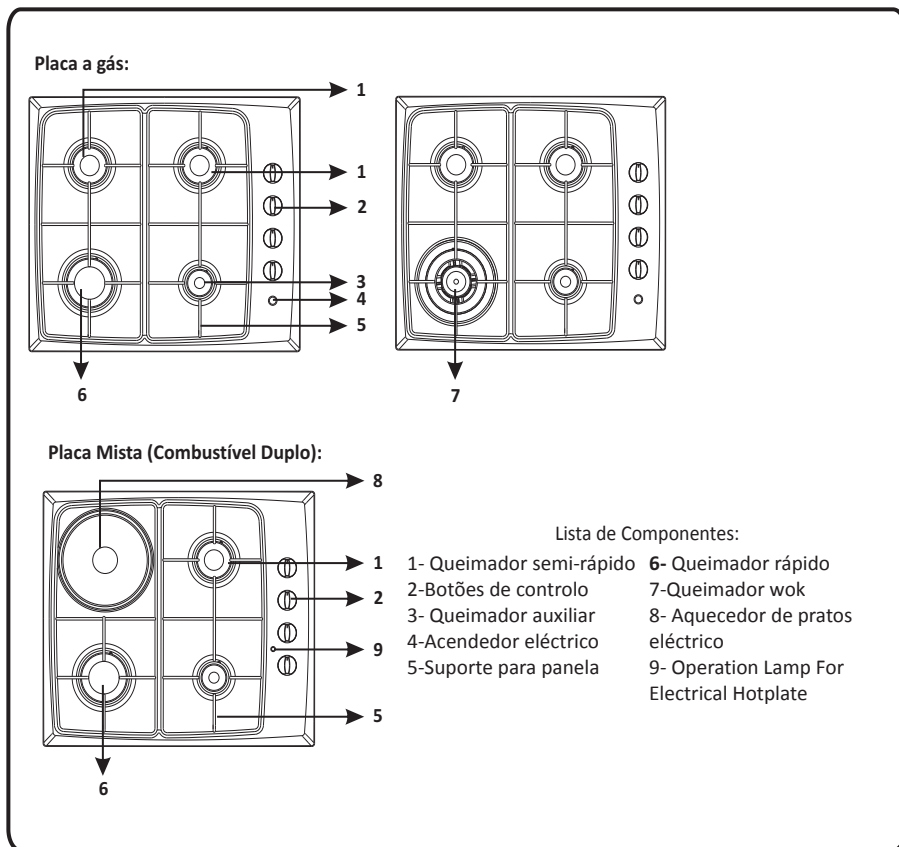
Queimador Semi-Rápido: 14-22cm

Queimador Auxiliar: 12-18cm

Quando utilizar pela primeira vez ou quando a placa não for utilizada durante um longo período, é necessário eliminar a humidade que se acumulou em torno dos elementos eléctricos da placa acendendo a placa eléctrica na posição mínima durante cerca de 20 minutos.

- Nunca operar a placa sem painéis por cima das placas eléctricas.
- A temperatura das partes acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Portanto é imperativo manter as crianças e os animais fora do alcance da placa durante e após o funcionamento.
- Para assegurar uma longa duração, a placa eléctrica deve ser limpa em profundidade com os produtos de limpeza adequados. Para evitar ferrugem e para as manter como novas é recomendado untar ligeiramente as placas eléctricas com um tecido embebido numa pequena quantidade de azeite. Não utilizar máquina de limpeza a vapor.
- Certificar que a base da panela está seca antes de a colocar em cima da placa.

Enquanto a placa eléctrica está em funcionamento, é importante assegurar que a panela está correctamente centrada por cima da placa (Figura 11)



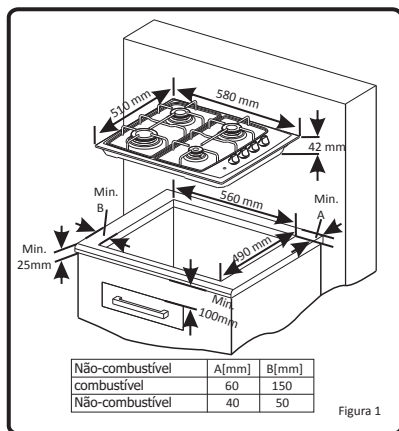


Figura 1

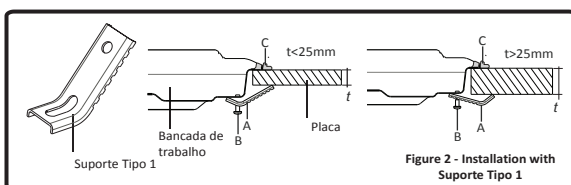


Figure 2 - Installation with Suporte Tipo 1

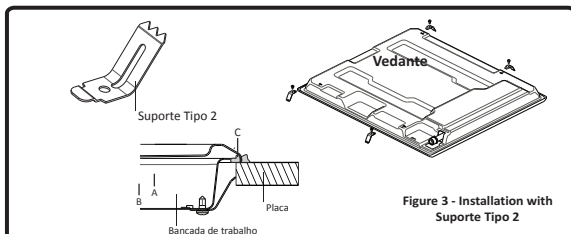


Figure 3 - Installation with Suporte Tipo 2

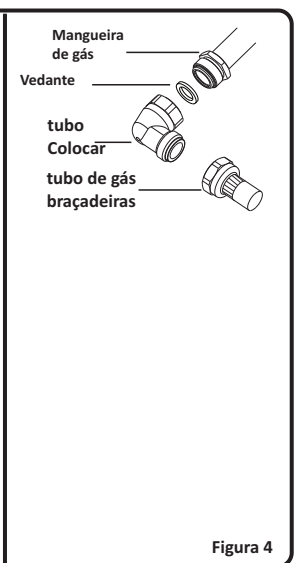
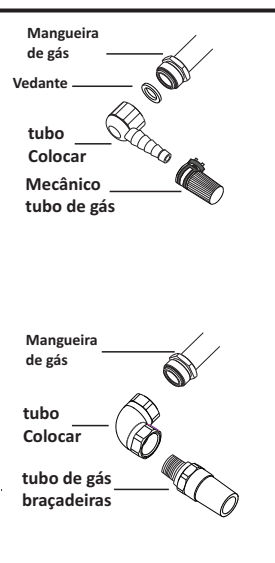
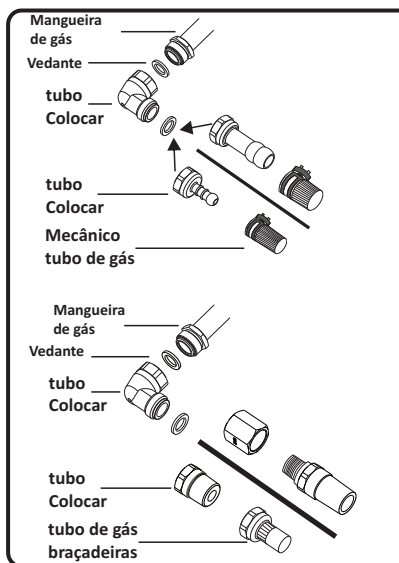


Figura 4

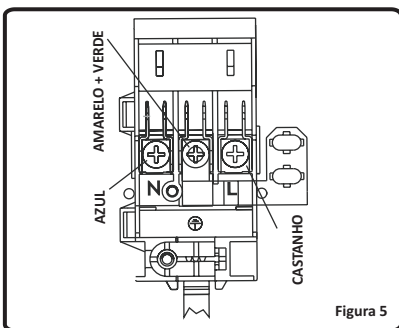


Figura 5

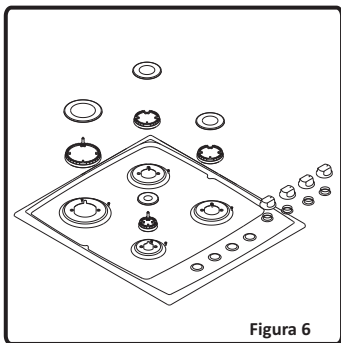


Figura 6

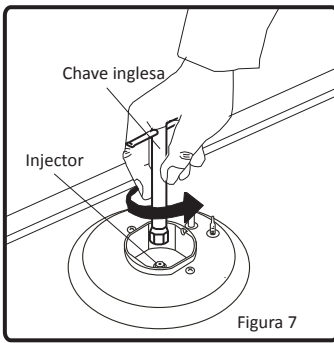


Figura 7

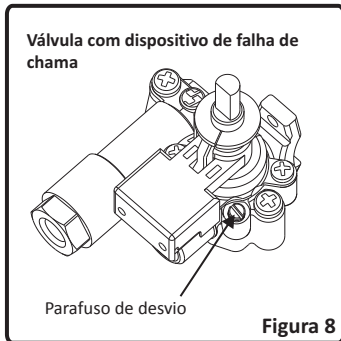


Figura 8

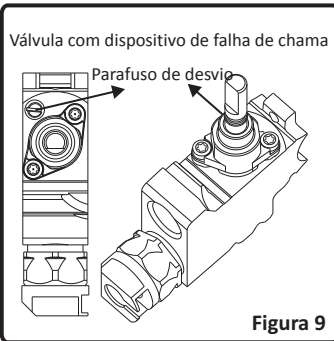


Figura 9

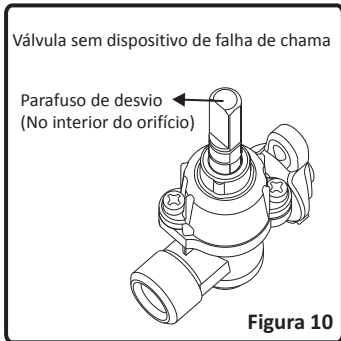


Figura 10

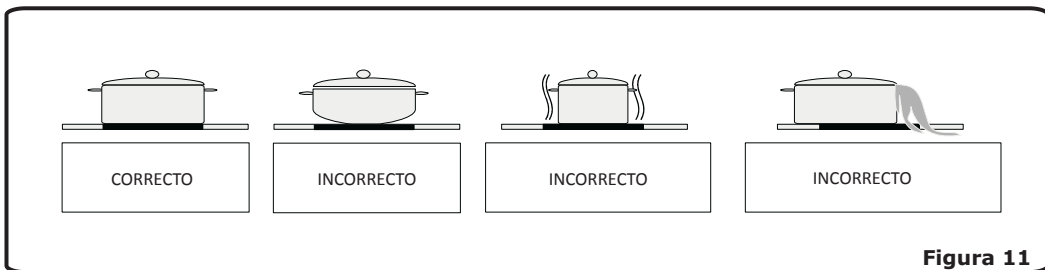


Figura 11

QUADRO INJECTOR

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2H3+ ES Classe: 3	LPG G30/G31 28-30/37 mbar	NG G20 20 mbar
QUEIMADOR RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	85	115
Índice nominal (KW)	3	3
CONSUMO EM 1h	218,1 g/h	285,7 l/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	65	97
Índice nominal (KW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	127,2 g/h	166,7 l/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	65	97
Índice nominal (KW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	127,2 g/h	166,7 l/h
QUEIMADOR AUXILIAR		
Injector (1/100 mm)	50	72
Índice nominal (KW)	1	1
CONSUMO EM 1h	72,7 g/h	95,2 l/h

Aquecedor de pratos eléctrico

Tipo	Diâmetro (mm)	Alimentação eléctrica (W)
Normal	180	1000
Rápido	180	1500

Tipo de energia utilizada: 230V~



O símbolo no produto ou na respectiva embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Deve ser depositado num centro de recolha apropriado para a reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir a eliminação correcta deste produto, está a evitar efeitos negativos no meio ambiente e na saúde humana, que podem ser causados por uma eliminação incorrecta deste produto. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o centro de recolha do lixo doméstico ou a loja onde comprou o produto.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA ENCIMERA A GAS EMPOTRABLE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA; GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPLICACIONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

ADVERTENCIA: Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

-Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

-El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

-No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

-No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.

-ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.

- Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

- Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

- Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fuera así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

-Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

- Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

Advertencias sobre la Instalación

- No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

- Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante el uso

- No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.
- Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.
- ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.
- No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Importante: El aparato debe instalarse por parte de un técnico cualificado, siguiendo las instrucciones de instalación del fabricante, así como también la normativa local en materia de construcción, los reglamentos de las autoridades del gas y las instrucciones sobre cableado eléctrico.

Instalación del aparato

- Los técnicos instaladores deben cumplir con la normativa en vigor relativa a la ventilación y la evacuación de los gases de escape.
- Desconecte siempre el aparato del suministro de gas, antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación.
- El aparato debe ser alojado en unidades resistentes al calor.
- Las encimeras están diseñadas para integrarse en muebles de cocina de 600 mm. de profundidad.
- Los laterales de los muebles no deberán ser más altos que la encimera; deben resistir temperaturas de 60 °C por encima de la temperatura ambiente.
- No instale el aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).

Requisitos de ventilación

- Para espacios con un volumen menor a 5 m³ será necesaria un área de ventilación permanente de 100mm².

Ubicación

- Este aparato está diseñado y homologado únicamente para el uso doméstico; no debe instalarse en entornos comerciales, semi-comerciales ni comunitarios. De instalarse en éstos últimos, el aparato quedará fuera de la garantía, y podría afectar a cualquier seguro contra terceros que pudiera tener.

Información técnica para el instalador

Después de eliminar los elementos del embalaje de la encimera y sus accesorios, asegúrese de que la cocina no esté dañada. En caso de sospechas de cualquier daño en el aparato, no lo utilice y contacte con el establecimiento donde lo adquirió.

Con el aparato viene incluido un kit de instalación que contiene material sellante adhesivo, así como los soportes y tornillos de fijación necesarios.

El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo.

- Realice el corte del hueco según las dimensiones indicadas en la ilustración 1. Hágalo de forma que una vez instalada la placa estén garantizados los requisitos siguientes:
- 100mm desde el borde de la placa hasta los materiales combustibles.
- 700mm entre la placa y los armarios o estantes superiores.
- 750mm entre la placa y la campana de extracción de humos.
- Aplique el sellante adhesivo “C” por todo el perímetro del hueco para que coincida con el perímetro externo del aparato. Asegúrese de que las juntas se superpongan en las esquinas, y de que no queda ninguna brecha a lo largo del sellante.

Soportes Tipo-1

Inserte la placa en el hueco y fíjelo en su posición mediante los soportes (A) y los tornillos (B). Ajuste la posición de los soportes en función del grosor de la encimera, según lo indicado en la Ilustración 2. Apriete los tornillos uniformemente.

Soportes Tipo-2

Mediante los tornillos (B), fije los soportes (A) a la cubierta inferior del aparato, según lo indicado en la ilustración 3. Coloque el aparato en el hueco y aplique presión sobre la encimera, asegurándose de que la placa esté bien asegurada.

Conexión del gas

La conexión del aparato debe llevarse a cabo de conformidad con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables. Puede encontrar la información relacionada sobre los tipos de inyectores y de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores indicados o no son estables en su área, es necesario instalar un regulador de presión en la entrada de gas. Es necesario contactar con el servicio técnico autorizado para realizar estos ajustes.

Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible conectada en la entrada de gas del aparato, deben ser fijada además mediante una abrazadera. Conecte el aparato con una manguera corta y duradera que esté lo más cerca posible de la fuente de gas. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Por su seguridad, le recomendamos que cambie la manguera del gas una (1) vez al año.

A medida que se dé paso al gas, deben comprobarse todas las piezas de conexión y la manguera, con el fin de localizar cualquier fuga de gas mediante una solución jabonosa. No utilice llamas para comprobar si hay fugas de gas. Todos los componentes metálicos empleados durante la conexión de gas deben estar libres de óxido. Verifique también las fechas de caducidad de los componentes utilizados.

Recuerde que este aparato está preparado para conectarlo al suministro de gas en el país para el cual se ha fabricado. El principal país de destino está marcado en la tapa posterior del aparato. Si hay que usarlo en otro país, podrían ser necesarias cualquiera de las conexiones de la ilustración siguiente. En tal caso, comuníquese con las autoridades locales para conocer la conexión de gas correcta.

Es necesario llamar al servicio técnico autorizado para poder realizar las conexiones de gas de manera adecuada y de conformidad con las normas de seguridad.

Conexión eléctrica y seguridad

- Debe conectar el cable de toma de tierra al terminal de tierra.
- Asegúrese de que el cable esté correctamente aislado para conectarlo a la corriente durante la conexión. Si no hay una toma eléctrica con la toma de tierra adecuada, de conformidad con las regulaciones del lugar donde se instale el aparato, contacte con el servicio técnico autorizado. El enchufe con toma a tierra debe estar cerca del aparato.
- Cualquier conexión eléctrica incorrecta puede dañar el aparato, así como poner en peligro su seguridad, anulando la garantía.

- El aparato está ajustado para una corriente eléctrica de 230V a 50Hz. Si la tensión eléctrica fuera otra, contacte con el servicio técnico autorizado.
- El fabricante declara que no tiene responsabilidad alguna en contra de cualquier tipo de lesión o daños y perjuicios causados por conexiones incorrectas que se realicen por parte de personas no autorizadas.

Conversiones de gas

Este aparato está ajustado para funcionar con GLP (licuado de petróleo) o GN (Gas natural). Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada para el gas en uso. Para ello, siga los pasos siguientes.

- Cierre el gas y desenchufe el aparato de la corriente.
- Saque la tapa del quemador y el adaptador. (Ilustración 6).
- Desenrosque los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7mm. (Ilustración 7).
- Cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).

Ajustar la altura de la llama mínima:

La longitud de la llama en la posición mínima se ajusta gracias al tornillo plano ubicado en la válvula. Para las válvulas con sistema detector de fallo en llamas, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula (Ilustración 8). Para las válvulas sin dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula (Ilustración 10). Para facilitar el ajuste de la llama reducida, se recomienda retirar el panel de control (y el microinterruptor, si lo hubiere) durante el ajuste.

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos en la posición mínima. Quite el con la ayuda de un destornillador pequeño apriete o afloje el tornillo de desvío unos 90 grados de ángulo. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4mm, el gas estará bien distribuido. Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga aire con la mano hacia la llama para ver si es estable.

USO DEL APARATO

Dispositivo de Seguridad para Llamas:

Quemadores de la placa (si ésta viene equipada con un dispositivo de seguridad)

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

El mando tiene 3 posiciones: Apagado (0), máxima (llama grande) y mínima (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en la posición máxima, se puede ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores cuando la posición del mando está entre el máximo y la posición de apagado.

Compruebe las llamas a ojo tras el encendido. Si ve color amarillo en la punta, o llamas inestables o elevadas, corte el gas y compruebe el montaje de las tapas de los quemadores y las coronas (Ilustración 13). Además, asegúrese de que no hay ningún líquido sobre las tazas del quemador. Si las llamas del hornillo se apagan accidentalmente, apáguelo, ventile la cocina y no intente encenderlo de nuevo hasta después de 90 segundos.

Al apagar el mando, gírelo en sentido horario para mostrar la posición "0", o hasta que el puntero señale hacia arriba.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros: El uso de ollas, sartenes u otros de tamaño menor a las dimensiones mínimas indicadas a continuación, causará una pérdida de energía.

Quemador rápido/wok: 22-26cm

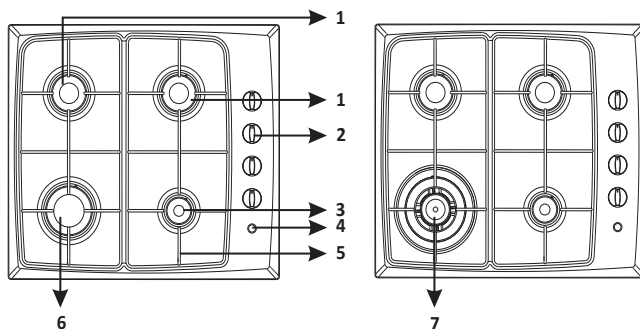
Quemador semi-rápido: 14-22cm

Quemador auxiliar: 12-18cm

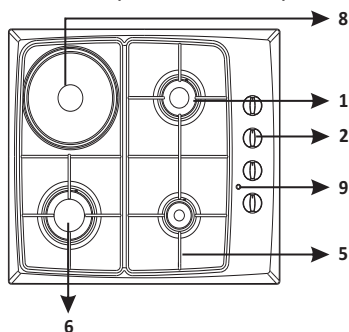
Cuando vaya a utilizar la placa por primera vez, o bien tras no haberla utilizado durante mucho tiempo, deberá eliminar cualquier humedad acumulada en las partes eléctricas de la placa; para ello, póngala en funcionamiento al mínimo durante 20 minutos.

- Nunca utilice la placa sin colocar recipientes sobre los hornillos.
- La temperatura de las partes accesibles puede subir cuando el aparato esté funcionando. Por lo tanto, es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de la placa durante y después de su uso.
- Para asegurar una larga duración del quemador, debe limpiarlo a fondo con productos de limpieza adecuados. Para evitar que los hornillos se oxiden y mantenerlos como nuevos, le recomendamos frotarlos suavemente con un paño ligeramente empapado de aceite. No utilice ningún aparato a vapor para limpiarlos.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de situarla encima de la placa.
- Cuando la placa esté en funcionamiento, es importante que el recipiente de cocción esté bien centrado sobre la misma (Ilustración 11).

Placa a Gas:



Placa Mixta (Doble Combustible):



Lista De Piezas:

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1- Quemador semi-rápido | 6- Quemador Rápido |
| 2- Mandos de Control | 7- Hornillo Quemador para Wok |
| 3- Quemador auxiliar | 8- Hornillo Eléctrico |
| 4- Botón de Encendido Eléctrico | |
| 5- Rejilla de Soporte | |

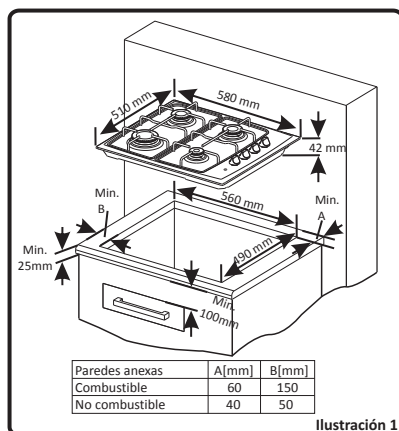


Ilustración 1

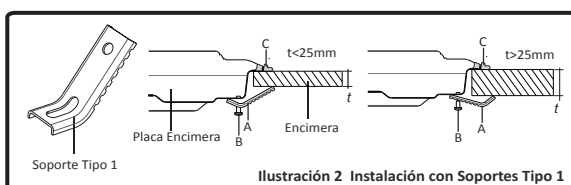


Ilustración 2 Instalación con Soportes Tipo 1

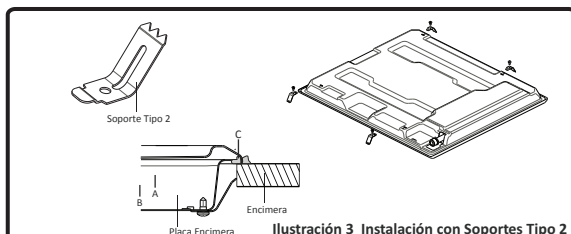


Ilustración 3 Instalación con Soportes Tipo 2

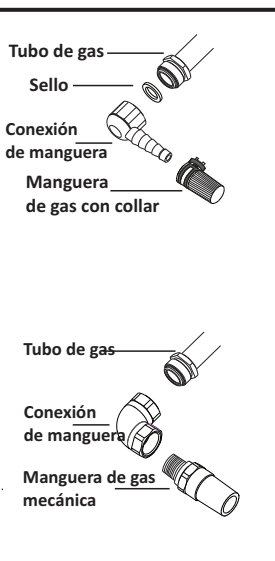
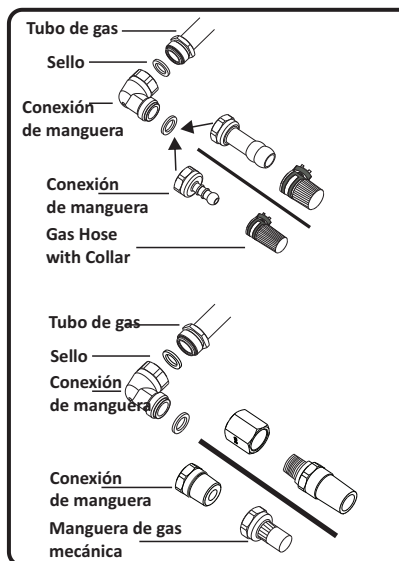


Ilustración 4

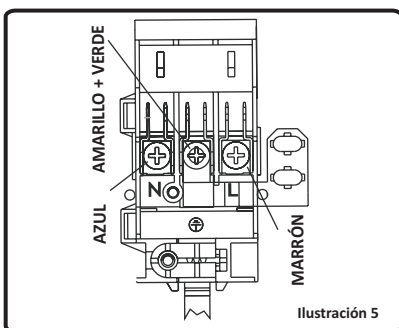


Ilustración 5

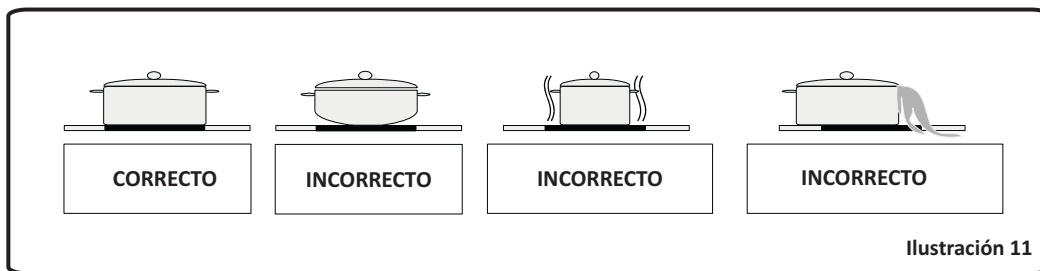
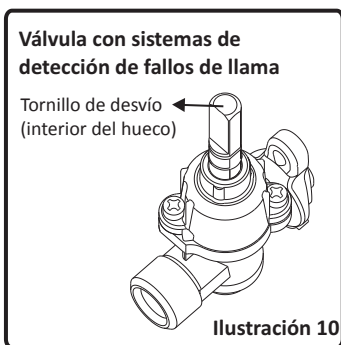
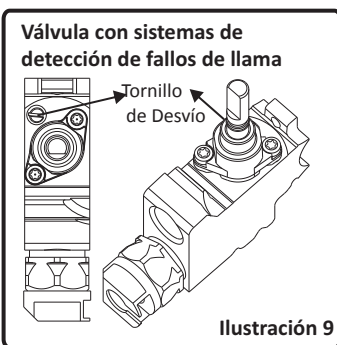
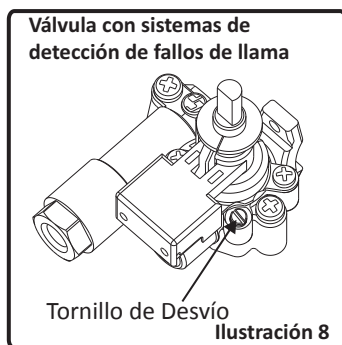
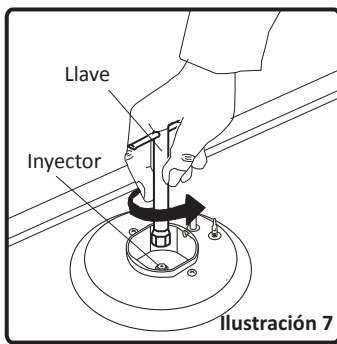
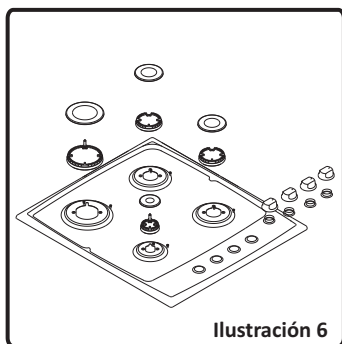


TABLA DE INYECTORES

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h ll2H3+ ES Clase: 3	LPG G30/G31 28-30/37 mbar	NG G20 20 mbar
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)	85	115
Valor normal (kW)	3	3
Consumo en1 h	218,1 g/h	285,7 l/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	65	97
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	127,2 g/h	166,7 l/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	65	97
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	127,2 g/h	166,7 l/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	50	72
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en1 h	72,7 g/h	95,2 l/h

Hornillo Eléctrico

Tipo	Diámetro (mm)	Consumo eléctrico (W)
Estándar	180	1000
Rápido	180	1500

Tipo de corriente utilizada: 230V~

Marca		<i>Orima</i> [®]
Modelo		ORP40SX
Tipo de Placa		Gás
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento-1		Gás
Dimensão-1		Auxiliar
Eficiência energética-1	%	ND
Tecnologia de aquecimento-2		Gás
Dimensão-2		Semi-rápida
Eficiência energética-2	%	59,0
Tecnologia de aquecimento-3		Gás
Dimensão-3		Semi-rápida
Eficiência energética-3	Eficiência energética-3	Eficiência energética-3
Tecnologia de aquecimento-4		Gás
Dimensão-4		Rápida
Eficiência energética-4	Eficiência energética-3	Eficiência energética-3
Eficiência energética da placa	%	58,3
Esta placa está em conformidade com a Norma EN 30-2-1		

Conselhos para poupança de energia

Placa

- Use utensílios que possuam base plana.
- Use utensílios com tamanhos adequados.
- Use utensílios com tampa.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a definição.



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET D'INSTALLATION DE LA PLAQUE À GAZ ENCASTRABLE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez d'effectuer vous-mêmes les réparations au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de

laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson pourrait augmenter au cours du fonctionnement de l'appareil. Par conséquent, une planche doit être installée sous l'appareil.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



Important : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

Installation de votre appareil

- Les techniciens responsables de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.
- Nous vous conseillons de toujours débrancher l'alimentation en gaz de l'appareil avant d'effectuer d'éventuelles tâches d'entretien ou de réparation.
- L'appareil doit être contenu dans des unités résistantes à la chaleur.
- Ces parties supérieures ont été conçues pour être encastrées dans des meubles de cuisine de 600 mm de profondeur.
- Les parois de l'unité ne doivent pas dépasser le plan de travail et doivent pouvoir résister aux températures ambiantes de plus de 60 °C.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.

Exigences en matière de ventilation

- Pour les pièces de moins de 5 m³ une ventilation permanente de 100 mm² d'espace libre est requise.

Emplacement

- L'appareil a été fabriqué et approuvé pour être utilisé à des fins domestiques uniquement. Par conséquent, il ne doit pas être installé dans un environnement commercial, semi-commercial, ou communal. Votre produit ne sera pas couvert par la garantie si vous l'installez dans l'un des cadres cités ci-dessus ; en conséquence, il pourrait affecter toute assurance de responsabilité civile vis-à-vis des tiers dont vous pourriez jouir.

Informations à caractère technique destinées à l'installateur

Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil et les respectifs accessoires ne sont pas endommagés. Si vous suspectez un éventuel dommage, évitez d'utiliser l'appareil et contactez le magasin où vous avez acheté cet appareil.

L'appareil est fourni avec un kit d'installation comprenant un matériel de scellage adhésif, des supports de fixation et des vis.

- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.
- Coupez les dimensions comme indiqué au schéma 1. Repérez l'aperture sur le plan de travail de sorte qu'après avoir installé la table de cuisson, les éléments ci-après soient garantis;

100mm du bord de la cuisinière aux matières combustibles

700mm en dessous des placards supérieurs ou des étagères

750mm en dessous des ventilateurs d'évacuation.

- Appliquez le matériel de scellage adhésif "C" tout autour de l'aperture sur le plan de travail afin d'épouser les contours du périmètre de l'appareil. Veillez à ce que les raccordements se chevauchent aux coins et qu'aucun espace ne soit laissé tout au long du matériel de scellage.

Supports de type 1

Insérez l'appareil dans l'aperture et fixez en position à travers les supports (A) et les vis (B). Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail comme indiqué à la figure 2 et serrez les vis uniformément.

Supports de type 2

Fixez les supports (A) grâce aux vis (B) sur le couvercle inférieur de l'appareil comme indiqué à la figure 3. Insérez l'appareil dans l'aperture et exercez une certaine pression sur la table de cuisson, assurez-vous que l'appareil est bien positionné.

Connexion du gaz

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise.

En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.

Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

- Branchement électrique et sécurité
- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.

Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si le courant secteur est différent, contactez votre service agréé.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

Changement du gaz

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez-la du secteur électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 6).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 7).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans le kit de conversion, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets avec dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet. Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 10). Pour régler le niveau de flamme beaucoup plus facilement, nous vous conseillons d'enlever le panneau de commande (et le microinterrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. Enlever à l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz (Si votre produit est doté d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Maximum », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Maximum » et « Minimum ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Maximum » et « Off ».

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 13). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez le brûleur, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

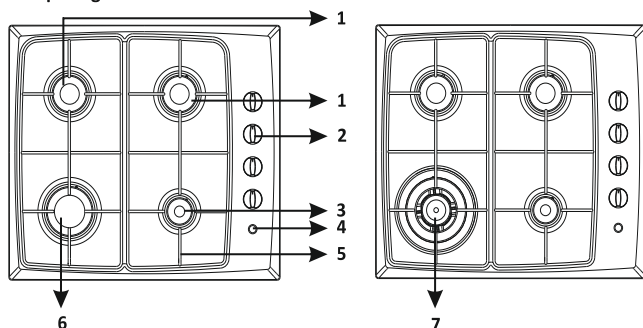
Brûleur rapide/Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

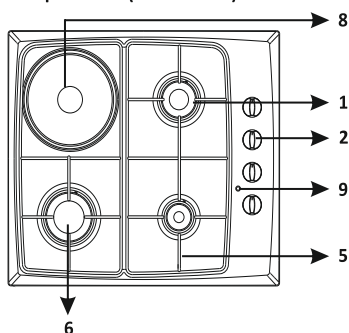
Brûleur auxiliaire : 12-18cm

- Lorsque la plaque est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque au minimum pendant près de 20 minutes.
 - Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson sans avoir posé de récipient sur les plaques chauffantes.
 - La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque pendant et après l'utilisation.
 - Pour une durée de vie prolongée, la plaque chauffante doit être bien nettoyée avec les produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille et en préserver l'état neuf, il est conseillé de frotter légèrement la plaque chauffante avec un tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
 - Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante.
- Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque (Figure11).

Plaque à gaz :



Plaque mixte (bicarburant):



Liste des parties du four :

- 1- Brûleur semi-rapide
- 2- Boutons de contrôle
- 3- Brûleur auxiliaire
- 4- Bouton d'allumage électrique
- 5- Support de la casserole
- 6- Brûleur rapide
- 7- Brûleur Wok
- 8- Plaque chauffante électrique
- 9- Operation Lamp For Electrical Hotplate

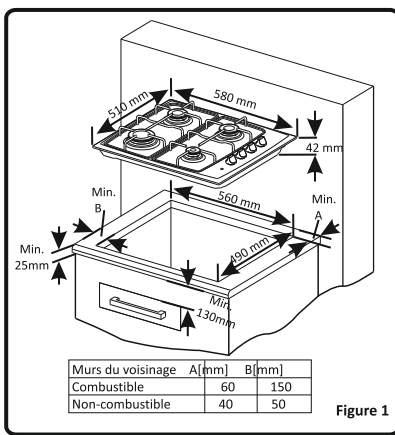


Figure 1

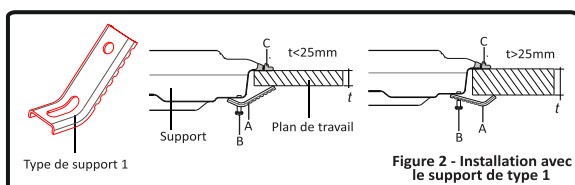


Figure 2 - Installation avec le support de type 1

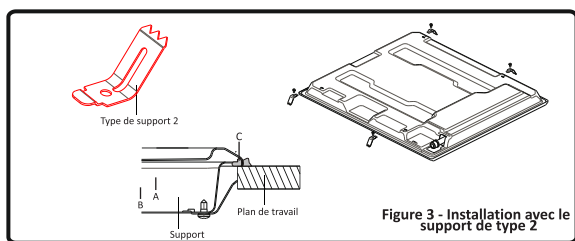


Figure 3 - Installation avec le support de type 2

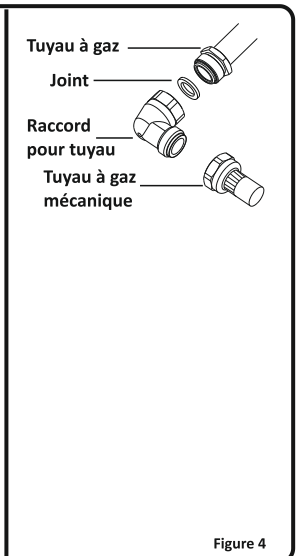
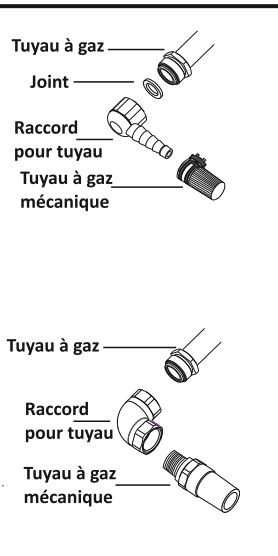
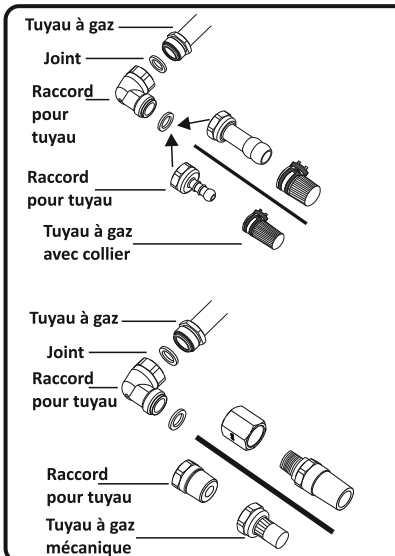


Figure 4

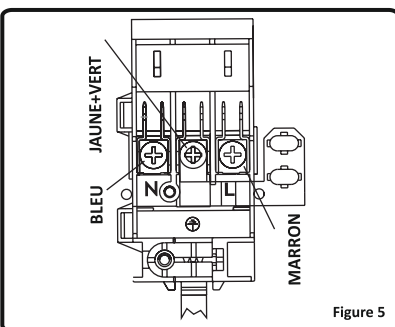


Figure 5

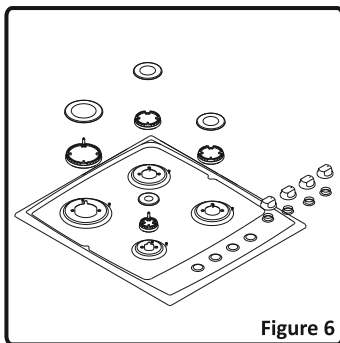


Figure 6

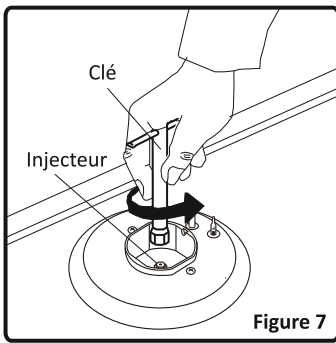


Figure 7

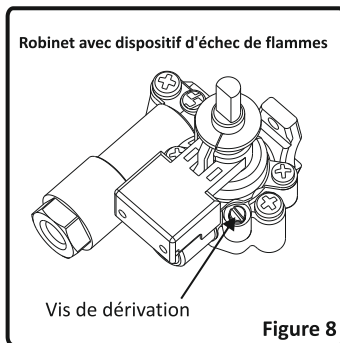


Figure 8

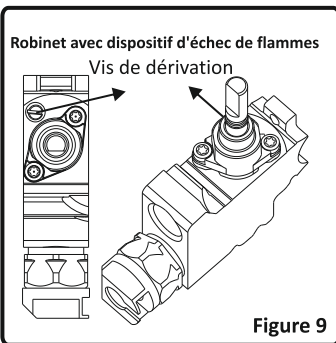


Figure 9

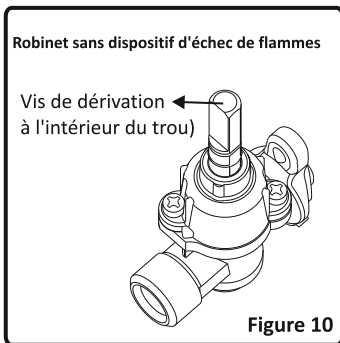


Figure 10

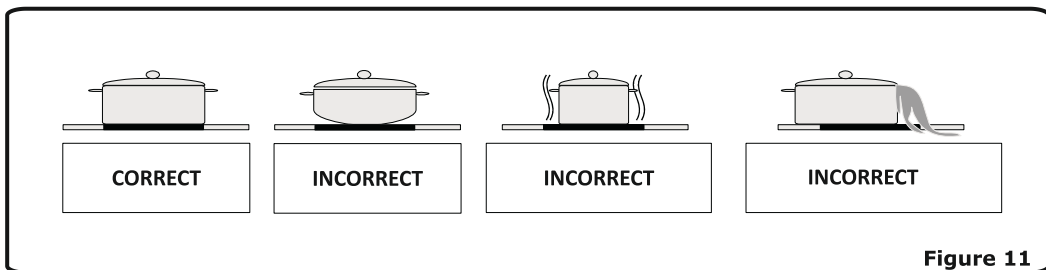


Figure 11

TABLE D'INJECTEUR

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2H3+ ES Class: 3	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h

Plaque chauffante électrique

Type	Diamètre (mm)	Puissance (W)
Norme	180	1000
Rapide	180	1500

Type d'électricité utilisé : 230V~



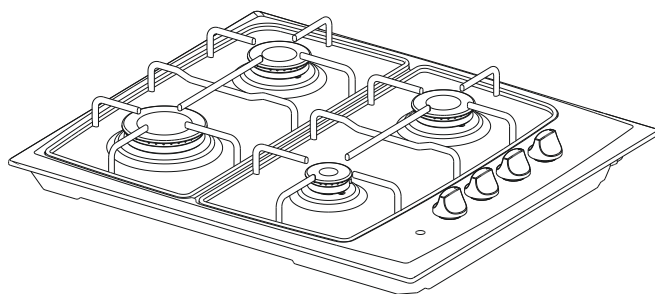
Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

LOGO

MODEL

EN

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
BUILT-IN GAS HOB**



Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.



CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Installation of product

3.2 Gas connection

3.3 Electric connection and safety

3.4 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.2 Use of hotplate

4.3 Accesories

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

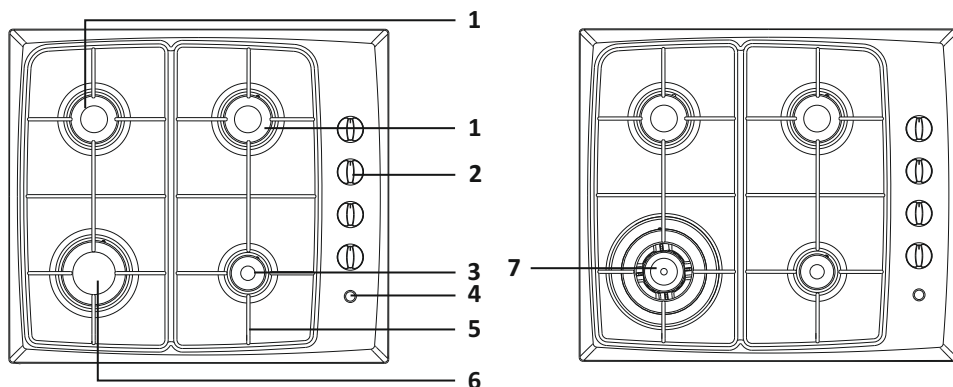
6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

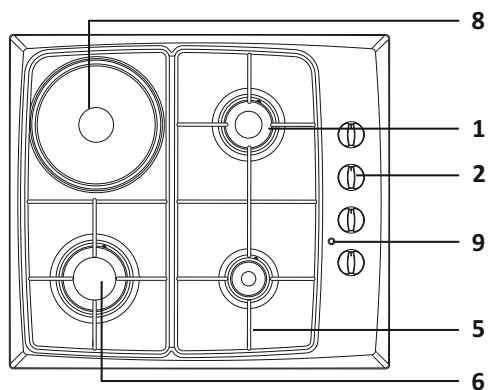
6.2 Information related to the transport

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

Gas Hob:



Mixed(Dual Fuel) Hob:



List of Components:

1- Semi-Rapid Burner

2- Control Knobs

3- Auxillary Burner

4- Electrical Ignition Button

5- Pan Support

6- Rapid Burner

7- Wok Burner

8- Electrical Hotplate

9- Operation Lamp For Electrical Hotplate

* The appearance of your hob may be different than the model shown above due to its configuration.

2. WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

-Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

2. WARNINGS

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



Important: This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

3.1. Installation of your product

Advice for the installer



Important

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force.
- Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.
- Always disconnect the gas supply from the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- The appliance must be housed in heat-resistant units.
- These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.
- The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 60 °C above room temperature.
- Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

Location

- The appliance may be installed in a kitchen, kitchen/diner or a bed sitting room, but not in a room or space containing a bath or a shower.
- The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.
- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment. Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.

Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³ - permanent ventilation of 100 mm² free area is required.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³ a permanent ventilation of 50 cm² free area will be required unless the room has a door which opens directly the outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³ - no permanent ventilation is required.



Pay attention: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to the outside air via an openable window or equivalent.

Technical information for the installer

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage do not use the appliance and contact the store where you purchased this hob.

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material and fixing brackets&screws are included with the appliance.

- Cut the aperture dimensions as indicated in Figure - 1. Locate the aperture on the worktop such that after the hob is installed the following requirements are ensured;
 - 100mm from edge of cooker to combustible materials
 - 700mm underside of overhead cupboards, shelving
 - 750mm underside of overhead extractor fans.

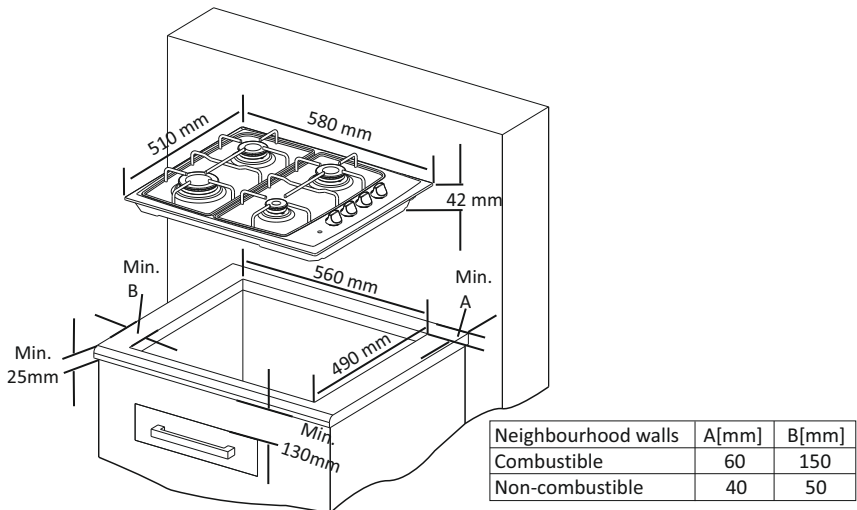
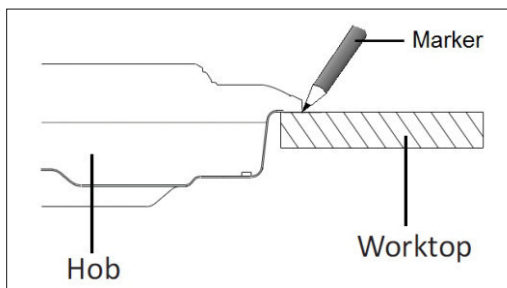


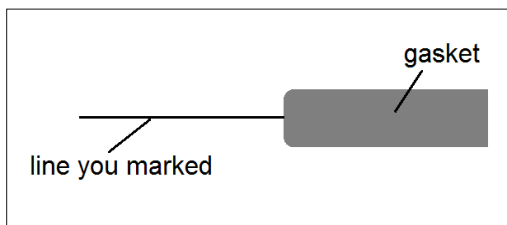
Figure 1

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

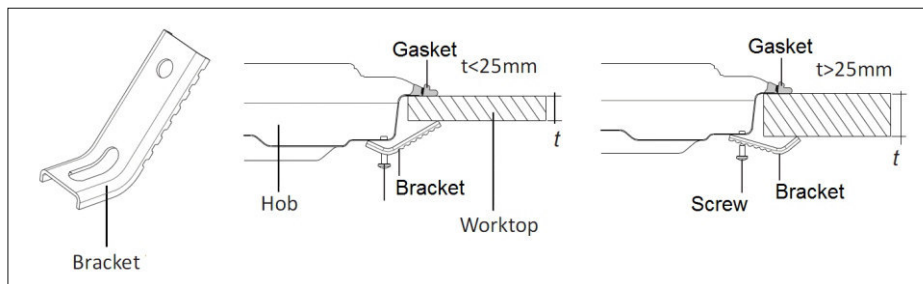
- Place the hob in the cut out. Then mark the location of the hob on the cooktop with a marker.



- Take out the hob. Place the gasket on the line you marked. Be sure the line centres the gasket. Be sure the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



- Place the hob carefully on the worktop, be sure the edges of the cooktop centres the gasket. Fix in position via the brackets and screws. Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop as indicated in Figure and tighten the screws starting from the front bottom edge.



- Carefully trim away the excess gasket from around the appliance.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- Carefully trim away the excess sealing material “C” from around the appliance.



Important: If the appliance is to be installed above a cupboard or drawer it is absolutely essential that you place a separator between the base of the appliance and the drawer unit.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems that it is not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

3.2. Gas connection

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

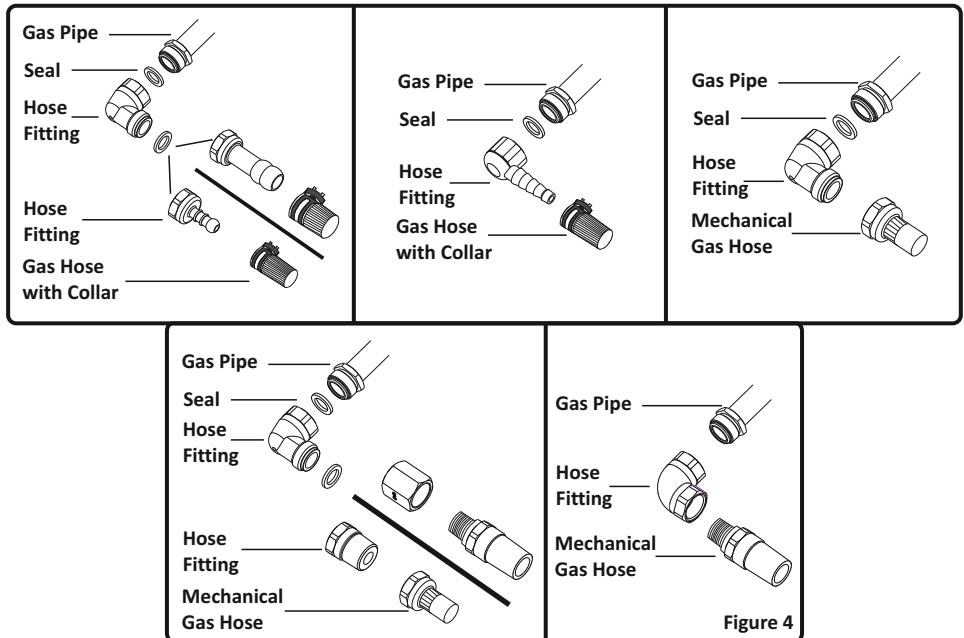
The points that must be checked during fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.



ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.

3.3. Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.

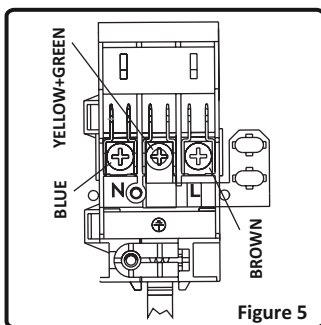


Figure 5

- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

3.4 Gas conversion

Caution: The following procedures must be undertaken by authorized service people.

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

Changing injectors:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 6).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 7).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

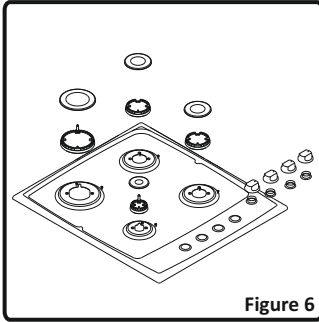


Figure 6

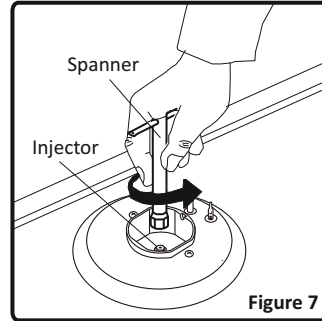


Figure 7

Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 8-9). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 10). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

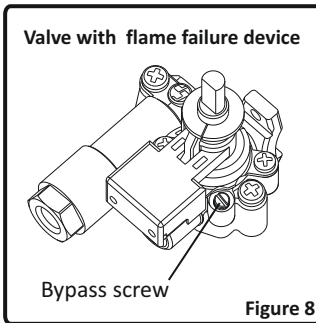


Figure 8

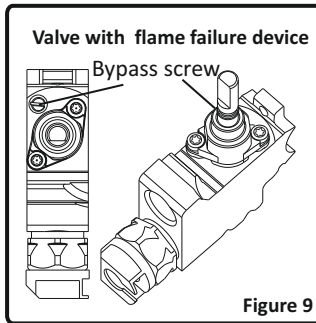


Figure 9

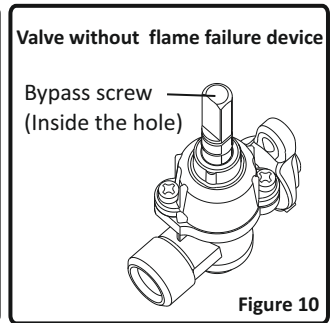


Figure 10

Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained before.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

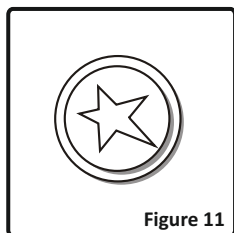
- **Manual Ignition**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical ignition of gas burners can be performed in two ways; depending on the configuration of your appliance.



Ignition by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 11) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

Ignition by Hob Control Knob: Press the hob control knob of the burner you want to operate and turn the hob control knob in the counterclockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

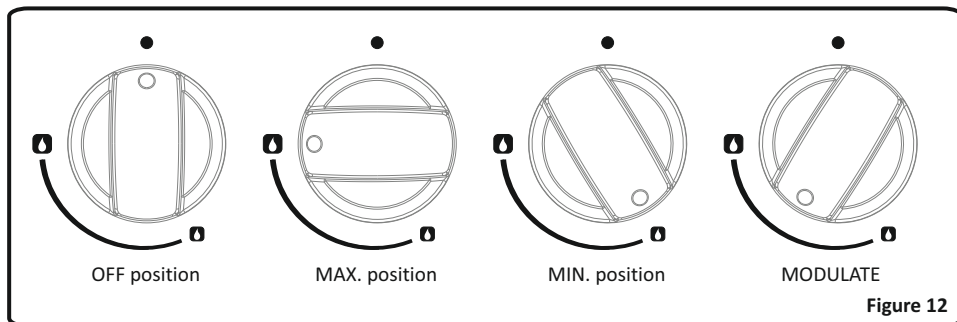
Flame safety device:

Hob Burners (If your product is equipped with gas safety device)

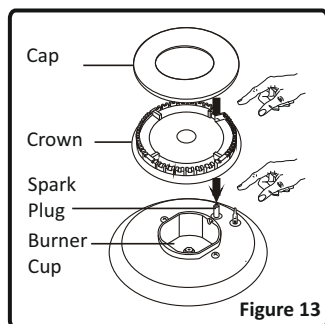
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 13). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).

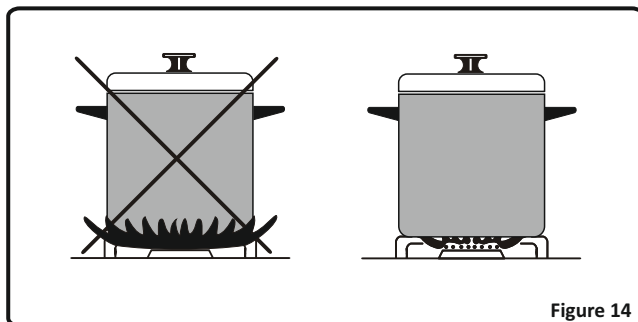


Figure 14

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

Warning:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

4.2. Use of Hotplates

There are 2 types hotplates

- Standard hotplate
- Rapid hotplate (which is marked by the red dot on the hotplate surface)

These hotplates are controlled by a 6 position switch.

By switching the control knob to one of these positions the hotplate can be operated. Near each hob control knob, there is a small diagram that shows which hotplate is controlled with that knob. On/off light on the control panel shows if any of the hotplates are in use.

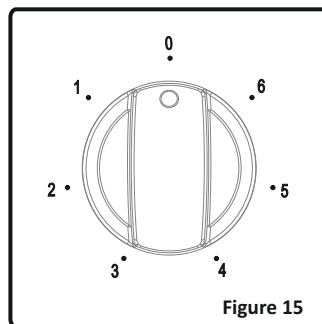


Figure 15

4. USE OF YOUR PRODUCT

Hotplate Knob Position - Function
0 Off position
1 To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid.
2 To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces.
3 To defrost food for cooking
4 To cook delicate meat and fish
5 To roast meat and steak
6 To boil big quantities of liquid or to fry.

Warning:

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for a prolonged time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.

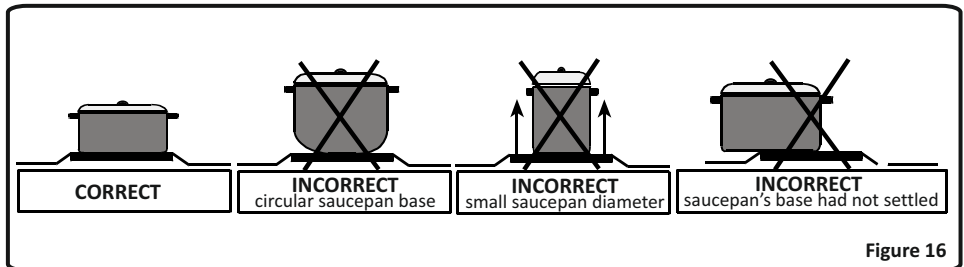


Figure 16

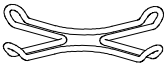
- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.

4. USE OF YOUR PRODUCT

- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplate lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplate remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.

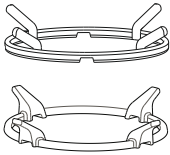
4.3 Accesories

Coffee Adaptor (Optional)



Place coffee adaptor on the Auxiliary burner grid when small cookware is used to prevent the cookware from tipping over.

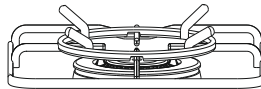
Wok Adaptor (Optional)



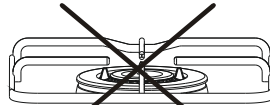
Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

WARNING: Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction.

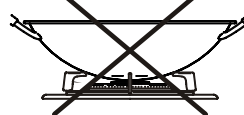
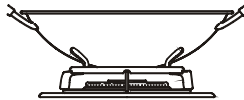
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

Cleaning of Your Hob

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 13).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning hotplates:

Clean the hotplates with a damp sponge and then dry them by turning them on for a few seconds. To maintain their appearance, apply a small amount of oil on the surface of hotplates.

The hotplate trim rings can be cleaned with products intended for stainless steel. The rings can become yellowed as a result of heating. This is normal.

If a hotplate is to be out of use for a long time, apply the special grease periodically.

5.2 Maintenance

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

- The hob may be plugged off, there has been a black out.

If the hotplate does not heat :

- The heat may be not adjusted correctly with hob heater control switch.

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.

6.2 Information related to transport

If you need any transport; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the hob on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

INJECTOR TABLE

Gas Category: II _{2E+3+}	LPG			NG		
	G30	G31	G30	G20	G25	G20
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar	13 mbar
RAPID BURNER						
Injector Diameter (%mm)	85	85	75	115	125	145
Nominal Rating (kW)	3	3	3	2.75	3	2.75
Consumption in 1h	218.1 gr/h	214.3 gr/h	218.1 gr/h			
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar pressure)				285.7 lt/h	332.2 lt/h	261.9 lt/h
SEMI-RAPID BURNER						
Injector Diameter (%mm)	65	65	58	97	94	110
Nominal Rating (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Consumption in 1h	127.2 gr/h	125 gr/h	127.2 gr/h			
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar pressure)				166.7 lt/h	193.8 lt/h	166.7 lt/h
AUXILLARY BURNER						
Injector Diameter (%mm)	50	50	43	72	72	84
Nominal Rating (kW)	1	1	1	1	1	1
Consumption in 1h	72.7 gr/h	71.4 gr/h	72.7 gr/h			
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar pressure)				95.2 lt/h	110.7 lt/h	95.2 lt/h
WOK BURNER						
Injector Diameter (%mm)	98	98	77	135	148	165
Nominal Rating (kW)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8	3.6
Consumption in 1h	276.3 gr/h	271.4 gr/h	218.1 gr/h			
Consumption in 1h (at 15°C and 1013mbar pressure)				361.9 lt/h	420.8 lt/h	342.9 lt/h

Electrical Hotplate

Type	Diameter (mm)	Power (W)
Standard	180	1500
Rapid	180	2000



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Customer Address

Part Number