

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO GAS E MISTI

Gentile cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

JOLLYNOX

**MODELLI: 1PVP64
1PVP75
1PVP95**

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

Questo piano cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura: ogni altro uso (come riscaldare ambienti) è da considerarsi improprio e pericoloso.

COD. 04077GL - 11.01.2023

		Pag.
DE	BEDIENUNGSANWEISUNG mit Montageanweisungen Kochfeld Abbildung	8 3 - 7
FR	MODE D'EMPLOI et l'installation Illustration de la table de cuisson	19 3 - 7
GB	INSTRUCTIONS FOR USE and installation Hob illustration	31 3 - 7
IT	ISTRUZIONI PER L'USO e l'installazione Illustrazione piano cottura	42 3 - 7
ES	INSTRUCCIONES DE USO e instalación Ilustración de la placa de cocción	53 3 - 7

GEBRAUCH - MODE D'EMPLOI USE - USO

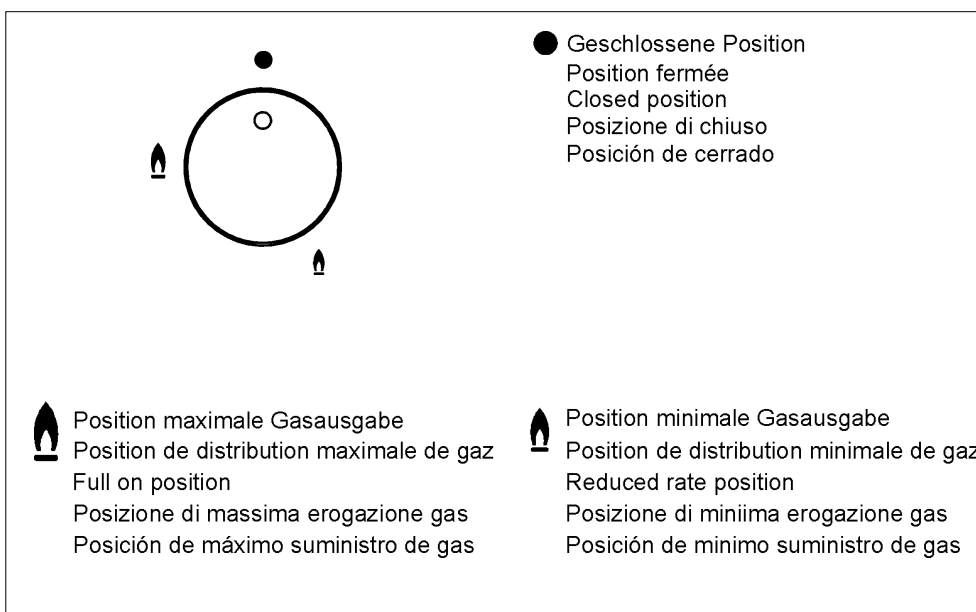


ABB.-FIG. 1

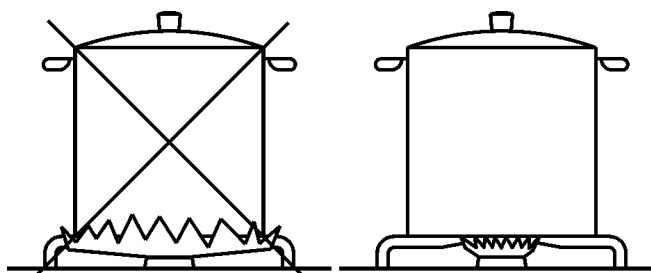
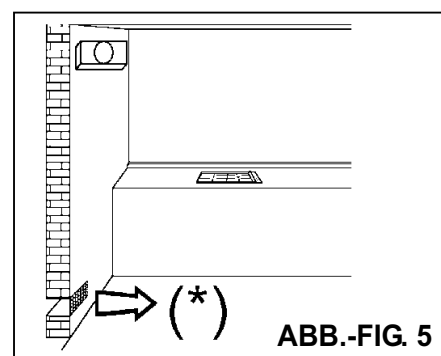
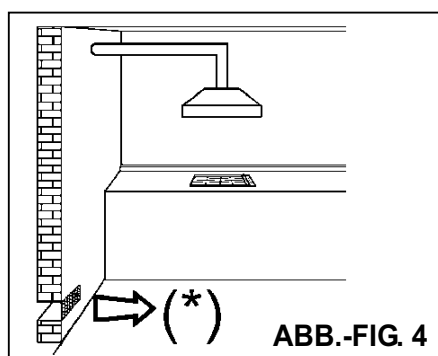
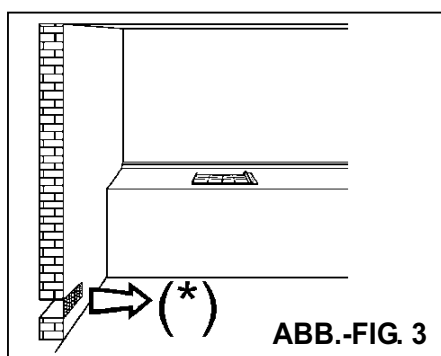


ABB.-FIG. 2



DE (*) LUCHTINGANG: ZIE HOOFDSTUK INSTALLATIE (PARAGRAFEN 5 EN 6)
FR (*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHES 5 ET 6)
ES (*) ENTRADA DE AR: VEJA O CAPÍTULO INSTALACIÓN (PARÁGRAFOS 5 E 6)
GB (*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)
IT (*) ENTRATA ARIA: VEDI CAPITOLO INSTALLAZIONE (PARAGRAFI 5 E 6)

REINIGUNG - NETTOYAGE CLEANING - PULIZIA - LIMPIEZA

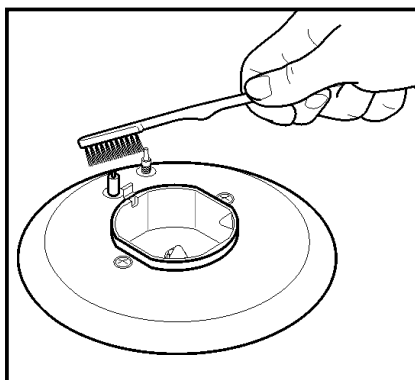


ABB.-FIG. 6

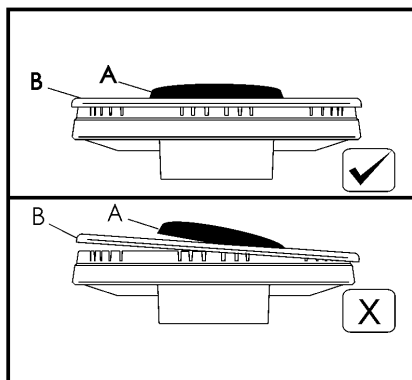


ABB.-FIG. 7

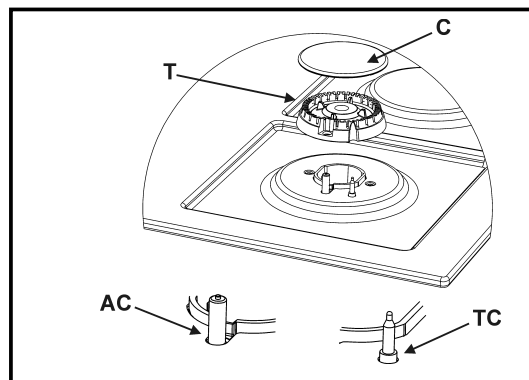


ABB.-FIG. 8

INSTALLATION - INSTALLATIE - MONTAJ INSTALLAZIONE - INSTALACIÓN

EINZUHALTENDE MASSE (mm)

DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)

MISURE DA RISPETTARE (in mm)

MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (en mm)

(Cm)	A	B	C	D	E	F
(60)	555	480	63.5	63.5	173 min.	70 min.
(70)	555	480	63.5	63.5	173 min.	70 min.
(90)	835	480	63.5	63.5	173 min.	70 min

INSTALLATION - INSTALLATIE INSTALLATION - INSTALLAZIONE - INSTALACIÓN

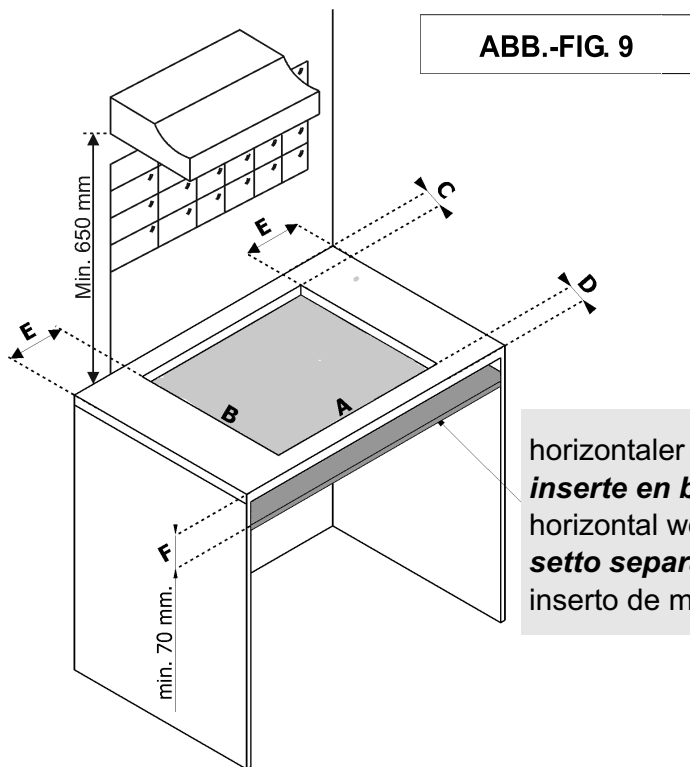


ABB.-FIG. 9

horizontaler Holzeinsatz
inserte en bois horizontal
horizontal wooden insert
setto separatore orizzontale
inserto de madera horizontal

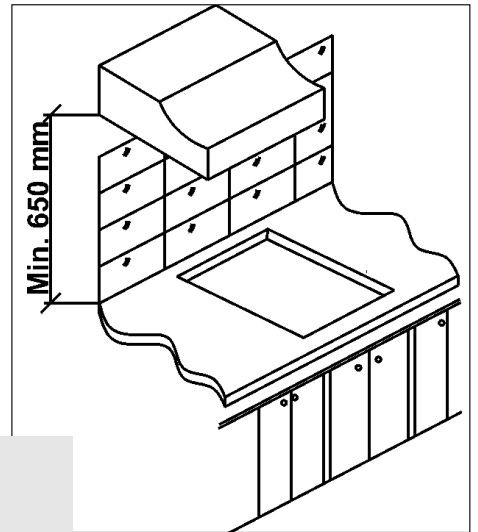


ABB.-FIG. 9/A

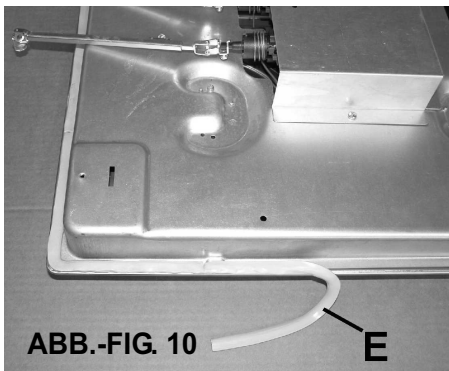


ABB.-FIG. 10

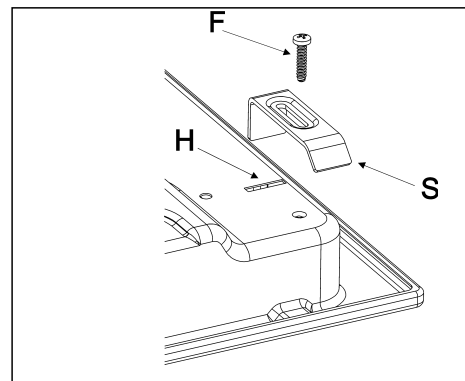


ABB.-FIG. 10/A

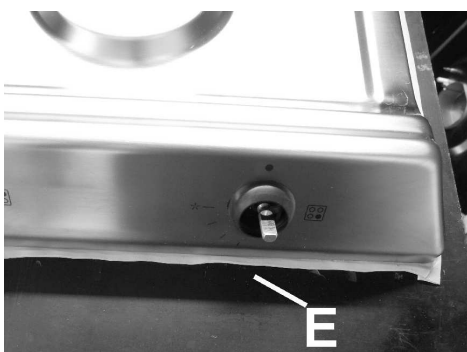


ABB.-FIG. 10/B

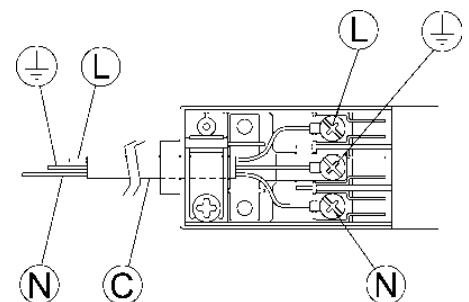
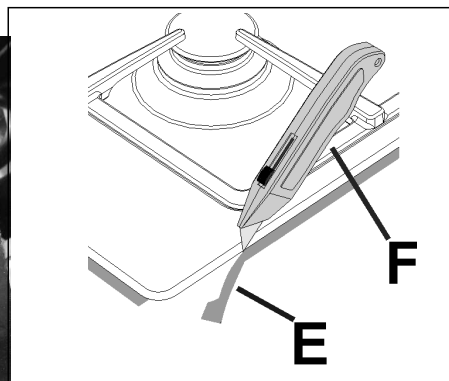


ABB.-FIG. 11

REGLAGES - REGELINGEN

INSTALLATION - REGOLAZIONI - REGULACIONES

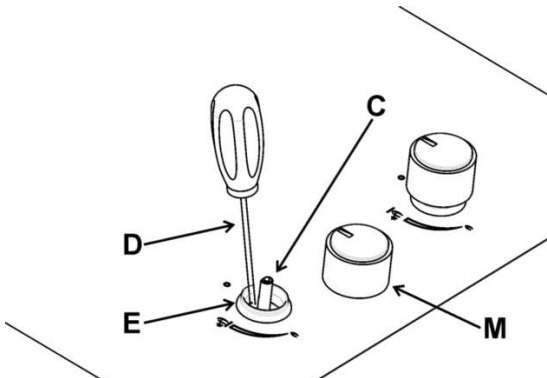


ABB-FIG. 12

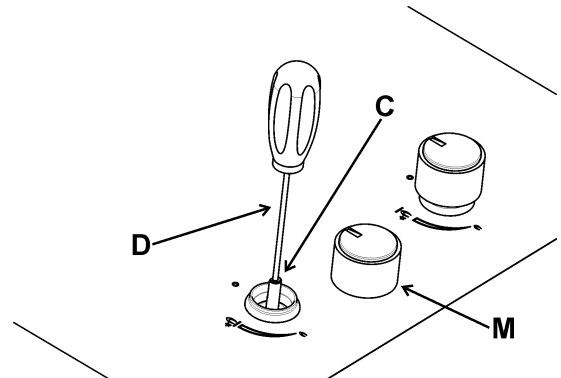


ABB-FIG. 12/A

UMÄNDERUNGEN - TRANSFORMATIONS - CONVERSION - TRASFORMAZIONI - TRANSFORMACIONES

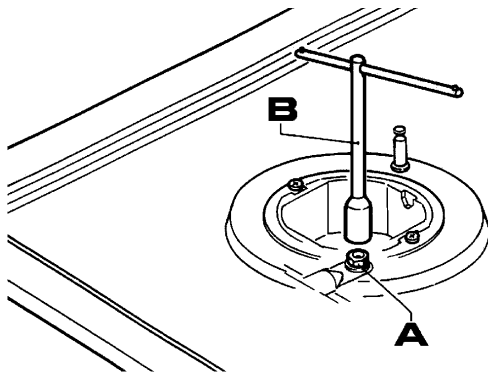


ABB-FIG. 13



ABB-FIG. 13/A

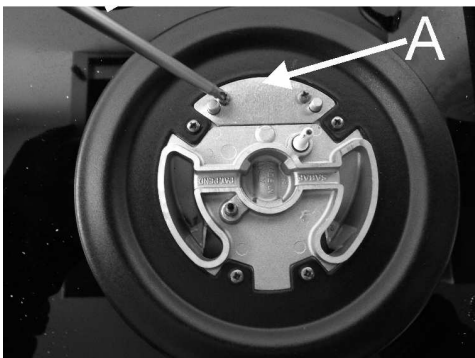


ABB-FIG. 13/B

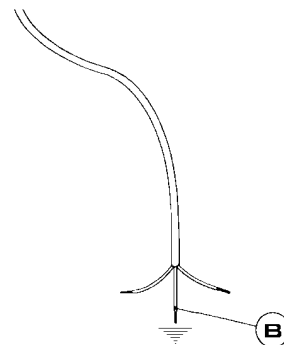


ABB-FIG. 14

TECHNISCHE DATEN ZUR GASEINSTELLUNG DES GERÄTS

DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

TECHNICAL DATA OF THE APPLIANCE GAS REGULATION

DATI TECNICI DELLA REGOLAZIONE GAS DELL'APPARECCHIO

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

Dieses Geraet darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Raume verwendet werden wo eine gute Lueftung besteht. Vor der Installation und Benuetzung des Geraetes, die Installations-und Bedienungs-anleitungen durchlesen. Bei anderen Gastypen, die in der Bedienungsanleitungen angegebenen Anweisungen beachten. **Eingestellt auf:** (DE)

Cet appareil doit être installé conformément aux reglementations en viguer et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Pour autre type de gaz, il (FR)

Este aparato solo puede instalarse y funcionar en locales ventilados permanentemente según las normas vigentes. Para efectuar la conexión a la red de distribución del gas, utilice tubos metálicos rígidos o tubos metálicos flexibles en conformidad con las normas vigentes. Antes de instalar este aparato, consulte el manual de instrucciones. **Este aparato está regulado para funcionar con:** (ES)

This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance. For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use. (GB)

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme UNI 7129 e 7131. Per collegare alla rete di distribuzione del gas usare tubi metallici rigidi o tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI EN 14800. Consultare il libretto d'istruzioni prima d'installare e utilizzare questo apparecchio. **Questo apparecchio è regolato per funzionare a:** (IT)

Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em locais permanentemente ventilados, segundo as normas em vigor. Para fazer a ligação à rede de distribuição do gás, utilizar tubos metálicos rígidos ou tubos metálicos flexíveis em conformidade com a norma em vigor. Consultar o manual de instruções antes de instalar este aparelho. **Este aparelho foi regulado para funcionar com:** (PT)

Этот прибор должен быть установлен в соответствии с действующими положениями, действующими и используются только в помещениях, оборудованных достаточной вентиляцией. Обратитесь к руководству по эксплуатации перед началом установки или эксплуатации прибора. Для другого типа газа, работают, как описано в направлениях для установки и использования. **ЭТОТ бытового прибор настраивается на работу:** (RU)

!!!الانتباه
يجب تثبيت هذا الفرن الغازي بالتوافق مع الأحكام الحالية المعمول بها ، ويستخدم فقط في غرف مجهزة بتهوية كافية. راجع دليل التعليمات قبل الشروع في التثبيت أو استخدام موقد الغاز. يتم تعديل فرن الغاز المنزلي ليعمل على

G20 (2H) 20 mbar

COD. 0031386

ACHTUNG:

Das Gerät kann von Kindern ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit verminderten körperlichen, geistigen und Wahrnehmungsfähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung eingewiesen wurden und die mit dem Gebrauch verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Ebenso dürfen Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte.

Wir sind sicher, dass dieses neue, moderne, funktionelle und praktische Gerät, das mit erstklassigen Teilen gebaut wurde, voll und ganz Ihrer Zufriedenheit entsprechen wird. Das Gerät lässt sich leicht benutzen, trotzdem sollten Sie - um noch bessere Resultate zu erzielen - die vorliegende Anleitung sorgfältig durchlesen.

Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Landeskennzeichen auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett des Geräts zu sehen sind.

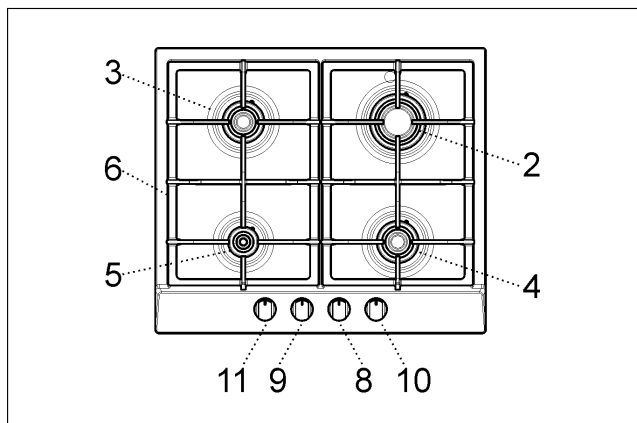
Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die aus der falschen Installation oder einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts resultieren.

Der Hersteller haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Abschreibefehler zurückzuführen sind und die in der vorliegenden Broschüre auftreten können. Die Abbildungen dienen nur der Illustration und sind nicht bindend. Der Hersteller behält sich in jedem Fall das Recht vor, von ihm als notwendig oder nützlich erachtete Änderungen auch im Interesse des Anwenders auszuführen, ohne dass dabei die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale beeinträchtigt werden. ***Diese Kochfläche ist für den ausschließlichen Gebrauch als Kochgerät konzipiert worden: Jede andere Verwendung (wie Heizen von Räumen) gilt als unsachgemäß und gefährlich.***

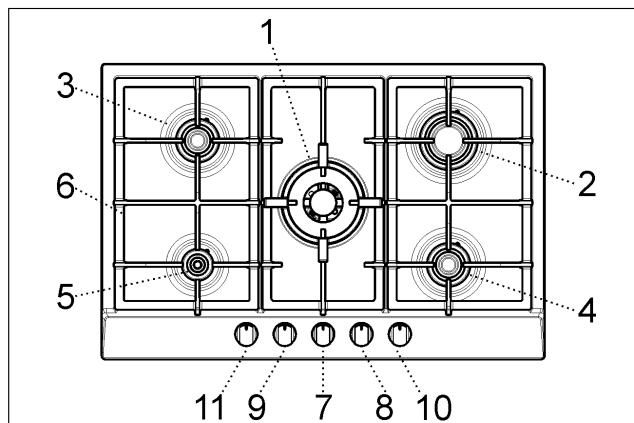
BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER

TYP: PCZW

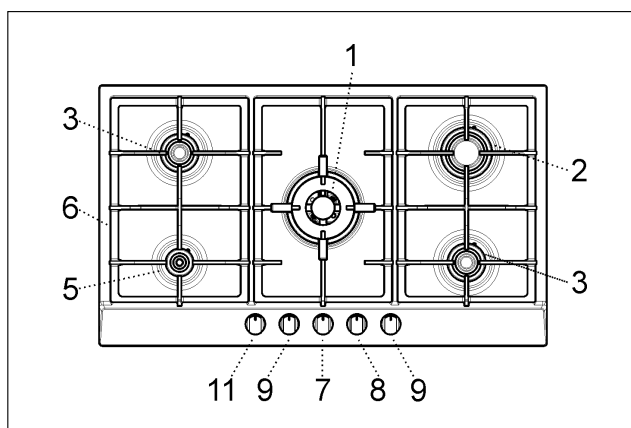
Mod.: 1PVP64



Mod.: 1PVP75



Mod.: 1PVP95



1 Doppelkrone Kochstellenbrenner	von 4000 W
2 Starkbrenner	von 2800 W
3 Halbschneller Kochstellenbrenner	von 1750 W
4 Halbschneller Kochstellenbrenner reduziert	von 1400 W
5 Zusatz-Kochstellenbrenner	von 1000 W
6 Rost	
7 Regler für Gasbrenner Nr. 1	
8 Regler für Gasbrenner Nr. 2	
9 Regler für Gasbrenner Nr. 3	
10 Regler für Gasbrenner Nr. 4	
11 Regler für Gasbrenner Nr. 5	
12 Doppelkrone Kochstellenbrenner DCC AFB*	von 4000 W
13 Regler für Gasbrenner Nr. 12	

Achtung: dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch in häuslicher Umgebung durch Privatleute konzipiert.

*DCC AFB: Air From Bottom.



GEBRAUCH

1) HERKÖMMLICHE KOCHSTELLENBRENNER

An der Frontblende ist über jedem Regulierungsschalter ein Schema aufgedruckt, aus dem man entnehmen kann, auf welchen Brenner sich der Schalter bezieht. Nachdem der Gashahn der Gasversorgung oder der Gasflasche geöffnet wurde, können die Gasbrenner wie folgt entzündet werden:

- Automatisches elektrisches Entzünden

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), in dieser Position den Schalter ganz eindrücken.

- Entzünden von mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern

Bei mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), wenn Sie einen leichten Widerstand fühlen, drücken sie den Schalter und wiederholen Sie die oben aufgeführten Handlungen. Nach erfolgter Entzündung halten sie den Schalter noch ca. 10 Sekunden gedrückt.

GEBRAUCH DER BRENNER

Um eine optimale Leistung bei minimalen Gasverbrauch zu erzielen, sollten Sie sich an folgende Empfehlungen halten:

- verwenden Sie nur für den jeweiligen Brennertyp geeignete Töpfe/Pfannen (siehe die folgende Tabelle und die Abb. 2).
- Wenn das Wasser (oder die Speise) kocht, drehen Sie den Regulierungsschalter auf die Minimalposition (kleine Flamme Abb. 1).
- Benützen Sie immer Töpfe/Pfannen mit Deckel.
- Nur à fond plat Gefäße benutzen.

HINWEISE:

- die Entzündung der mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brenner kann nur erfolgen, wenn sich der Regulierungsschalter auf der Maximalposition befindet (große Flamme Abb. 1).

Kochstellenbrenner	Ø Töpfe (cm)
Doppelkrone	24 ÷ 26
Starkbrenner	20 ÷ 22
Halbschnell hinten	16 ÷ 18
Halbschnell hinten reduziert	16 ÷ 18
Zusatzbrenner	10 ÷ 14

- Falls Strom fehlt, kann der Brenner mit einem Streichholz entzündet werden.
- Während des Betriebs der Kochplatte diese nicht unbeaufsichtigt lassen und aufpassen, dass keine Kinder in ihrer Nähe sind. Es ist darauf zu achten, dass die Griffe der sich auf der Kochplatte befindlichen Töpfe/Pfannen richtig positioniert sind. Überwachen Sie besonders aufmerksam das Kochen von Speisen, die mit Öl oder Fetten zubereitet werden, da diese leicht entflammbar sind.
- Die Verwendung dieses Geräts ist Personen (eingeschlossen Kindern) mit reduzierten physischen und geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung im Umgang mit elektrischen Ausrüstungen nicht gestattet, es sei denn, sie werden seitens erwachsener Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, kontrolliert oder angeleitet. Die Kinder müssen kontrolliert werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie keine Sprays in unmittelbarer Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.
- Falls die Kochplatte mit einer Schutzabdeckung versehen ist, sollte diese von sich eventuell auf ihr angesammelten Speiseresten gereinigt werden, bevor man sie öffnet. Falls das Gerät mit einer Glasabdeckung ausgestattet ist darf diese nicht erhitzt werden, da sie sonst bersten kann. Lassen Sie die Kochstellen abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Es wird von der Verwendung von Behältern abgeraten, die über die Ränder der Fläche hinausgehen.

GEBRAUCH

HINWEISE UND TIPPS FÜR DEN ANWENDER:

- wenn man ein Gaskochgerät benutzt, entstehen Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Daher ist für eine gute Lüftung des Raumes zu sorgen, indem man die Öffnungen für die natürliche Belüftung (Abb. 3) freihält und die mechanische Belüftungsvorrichtung (Abzughaube oder Elektroventilator, Abb. 4 und Abb. 5) einschaltet.
- Zusätzliche Lüftung erforderlich werden, indem man beispielsweise das Fenster öffnet, oder für eine stärkere Lüftung sorgt, indem man die Saugstärke der mechanischen Saugvorrichtung, falls vorhanden, erhöht.
- Nicht versuchen, die technischen Produkteigenschaften zu verändern, da dies gefährlich sein kann.
- Falls dieses Gerät nicht mehr benutzt werden soll (oder ein altes Modell ersetzt wird), dann sollte es vor der Entsorgung funktionsuntüchtig gemacht werden, wie von den einschlägigen Gesetzen zur Gesundheit und dem Umweltschutz vorgesehen. Dabei die insbesondere für Kinder gefährlichen Teile unschädlich machen, die das Gerät außer Betrieb zum Spielen benutzen könnten.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht mit nackten Füßen berühren.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauchs.
- Während oder unmittelbar nach dem Betrieb werden einige Teile der Kochfläche sehr heiß. Nicht berühren.
- Nach dem Gebrauch der Kochfläche sicherstellen, dass der Zeiger der Drehgriffe sich in der Schließposition befindet und den Haupthahn der Gasleitung oder der Gasflasche schließen.
- Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst rufen.

REINIGUNG

Anm.: Die kontinuierliche Verwendung kann bei den Brennern zu einer anderen Färbung als der ursprünglichen Farbe führen, was mit der hohen Temperatur zusammenhängt..

ACHTUNG:

vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten immer erst das Gerät von der Gas- und der Stromzufuhr abtrennen.

2) KOCHFELD

Will man den Glanz der Oberfläche des Kochfelds erhalten, ist es sehr wichtig, sie nach jedem Gebrauch mit lauwarmen Seifenwasser zu putzen, abzuspülen und zu trockne

Für die Reinigung keine Metallschwämme, Scheuerpulver oder aggressive Sprays benutzen. Je nach Grad der Verschmutzung wird empfohlen:

- für leichte Flecken ist ein feuchtes Schwammtuch ausreichend.
- Reste von übergekochten Flüssigkeiten lassen sich mit Essig oder Zitronensaft entfernen.

Auf gleiche Weise können die emaillierten Roste, die emaillierten Brennerdeckel "A", "B" und "C", die Brennerköpfe "T" (siehe Abb. 7 und 8) gereinigt werden, sowie die Zündkerzen "AC" und die Thermoelemente "TC" (siehe Abb. 8). Nicht in der Spülmaschine spülen.

Vorsichtig mit einem kleinen Nylonbürste wie dargestellt (siehe Abb.. 6) und vollständig trocknen lassen. Die Teile in der Geschirrspülmaschine reinigen nicht.

Die Reinigung nur vornehmen, wenn das Feld und die Teile nicht heiß sind und keine Metallschwämme, Scheuermittel oder aggressive Sprays verwenden.

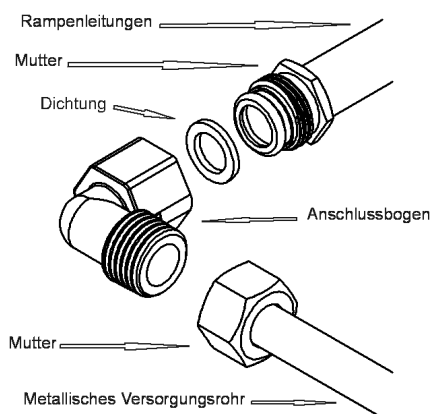
Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft sollten nicht längere Zeit mit den Oberflächen in Berührung kommen.

HINWEISE:

bei dem Wiedereinbau der Teile bitte die folgenden Empfehlungen beachten:

REINIGUNG

- **Sicherstellen, dass die Brennerdeckel "A", "B" und "C" (Abb. 7 und 8) richtig auf dem Brennerkopf positioniert sind. Diese Bedingung gilt dann als erfüllt, wenn der auf dem Brennerkopf positionierte Deckel vollkommen stabil ist.**
- **Überzeugen Sie sich, dass die Öffnungen der Brennköpfe "T" (Abb. 8) nicht mit Fremdkörpern verstopft sind.**
- **Die Schalenträger müssen in die entsprechenden Zentrierbolzen platziert werden, um die optimale Stabilität zu überprüfen.**
- **Wenn das Öffnen und Schließen von einem Hahn beschwerlich sein sollte, dann diesen nicht mit Gewalt betätigen sondern dringend den technischen Kundendienst rufen.**
- **Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfstrahl verwenden.**



INSTALLATION

TECHNISCHE ANMERKUNGEN FÜR DIE INSTALLATEURE

Die Installation, alle Einstellungen, die Umstellungen und die Instandhaltungen, die in diesem Teil aufgeführt sind, dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Ein fehlerhafter Einbau kann Personen-, Tier- oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann. Die Sicherheitsvorkehrungen oder die Vorrichtungen zur automatischen Regelung der Geräte dürfen während der Standzeit der Anlage nur vom Hersteller oder einem entsprechend befähigten Lieferanten modifiziert werden.

3) EINBAU DES KOCHFELDES

Die Außenverpackung und die internen Verpackungen der verschiedenen beweglichen Teile entfernen und kontrollieren, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden.

Die Verpackungselemente (Karton, Tüten, Schaumstoff, Nägel...) dürfen nicht in der Reichweite von Kindern gelassen werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt.

In der Fläche des Einbaumöbels eine Öffnung anbringen, deren Maße den Angaben in Abb. 9 entsprechen und dabei sicherstellen, dass die kritischen Maße des Raums eingehalten werden, in dem das Gerät installiert werden muss (siehe Abb. 9 und Abb. 9/A).

Das Gerät wird in Klasse 3 eingestuft und unterliegt aus diesem Grund allen Vorschriften, die von den Auflagen für diese Geräte vorgesehen sind.

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass das Gerät mit nur einer Seitenwand (rechts oder links des Kochfelds) eingebaut werden, die höher als das Kochfeld ist und sich in einem

INSTALLATION

Mindestabstand lt. folgender Tabelle befinden muss.

4) BEFESTIGUNG DES KOCHFELDS

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, damit keine Flüssigkeiten in das Möbel eindringen. Um die Dichtung korrekt anzubringen, sind die nachstehenden Anweisungen genau zu befolgen:

- alle beweglichen Teile des Kochfeldes entfernen.
- Lösen Sie die Streifen von der Unterlage und stellen Sie sicher, dass die transparente Unterlage an der Unterlage befestigt bleibt.
- Drehen Sie das Kochfeld um und positionieren Sie die Blende "E" (Abb. 10) richtig unter der Kante des Tisches, so dass die Außenseite der Blende perfekt mit der Außenkante des Tisches übereinstimmt. Die Enden der Bänder müssen übereinstimmen, ohne sich zu überlappen.
- Schneiden Sie die überschüssige Spachtelmasse vorsichtig mit einem Werkzeug ab (Abb. 10 /B). Fixieren Sie das Kochfeld mit den dafür vorgesehenen Befestigungsstücken "S", wobei Sie darauf achten sollten, dass der vorstehende Teil in den im Boden befindlichen Schlitz "H" eingeführt wird. Schrauben Sie die Schraube "F" fest, bis das Befestigungsstück "S" blockiert ist (siehe Abb. 10/A).
- Um mögliche ungewollte Kontakte mit der überhitzten Oberfläche des Kastens des während des Betriebs des Kochfeldes zu vermeiden, muss eine Holztrennplatte eingelegt werden, die mit Schrauben in einem Mindestabstand von 70 mm vom Top blockiert wird (Abb. 9).
- Für die Befestigung dieses Produkts an der Haltestruktur sollten keine mechanischen oder elektrischen Schraubendreher benutzt werden und auf die Befestigungshaken nur einen gemäßigten Druck von Hand ausüben.

WARNHINWEIS! Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Änderung oder Veränderung des Produkts oder seiner Komponenten während der Installation verursacht werden. Der Installateur haftet für alle Schäden oder Fehler, die auf eine falsche Montage oder Installation zurückzuführen sind. Wenden Sie sich bei Schäden, die aus der Installation des Produkts resultieren, an den autorisierten Installateur.

WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass eventuell vorhandene Seitenwände nicht die Höhe des Kochfelds überschreiten dürfen. Darüber hinaus müssen die rückwärtige Wand und die sich anschließenden Oberflächen einer Heizung von 90 °C standhalten.

Der Klebstoff, der das Plastiklaminat mit dem Möbelteil verbindet, muss Temperaturen von über 150 °C aushalten, damit sich die Verkleidung nicht ablöst.

Die Installation des Geräts muss gemäß den Normen durchgeführt werden. Dieses Gerät ist nicht an ein Verbrennungsrückstandzugsgerät angeschlossen. Es muss deshalb unbedingt nach den oben angeführten Installationshinweisen installiert werden. Es sind insbesondere die nachfolgenden Vorschriften für die Belüftung und Ventilation zu beachten.

5) BELÜFTUNG DER RÄUME

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss unbedingt ständig belüftet sein, um eine korrekte Funktion des Geräts zu gewährleisten. Die nötige Luftmenge entspricht derjenigen, die für die ordnungsgemäße Gasverbrennung und Belüftung des Raumes mit einem Mindestvolumen von 20 m³ nötig ist. Der natürliche Luftzufluss muss auf direktem Weg durch in der Wand des zu belüftenden Raums angebrachte permanente Öffnungen nach außen mit Mindestquerschnitt von 100 cm² erfolgen (siehe Abb. 3). Diese Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass sie nicht verstopft werden können.

Auch eine indirekte Belüftung durch Zuluft aus den dem zu belüftenden Raum angrenzenden Räumen ist erlaubt, wobei jedoch unbedingt die entsprechenden Angaben in den Normen zu beachten sind.



INSTALLATION

6) STANDORT UND BELÜFTUNG

Die durch Gaskochgeräte entstandenen Verbrennungsrückstände müssen immer durch mit dem Kamin oder Kaminrohre verbundene Abzugshauben oder direkt ins Freie geleitet werden (siehe Abb. 4). Für den Fall, dass keine Möglichkeit für die Anbringung einer Abzugshaube existiert, ist auch der Gebrauch eines im Fenster oder in der Wand angebrachten Ventilators zulässig, der die Verbrennungsrückstände nach außen ableitet. Der Ventilator ist dabei zugleich mit dem Gerät einzuschalten (siehe Abb. 5), wobei auf jeden Fall die die Ventilation betreffenden Vorschriften in den Normen beachtet werden müssen.

7) GASANSCHLUSS

Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss man sich überzeugen, dass die Daten auf dem an der Unterseite des Geräts angebrachten Hinweisetikett mit denjenigen der Gasversorgung übereinstimmen.

Ein in dieser Broschüre abgedrucktes und ein sich auf der Unterseite des Gehäuses befindliches Etikett enthalten die Regulierungsangaben für das Gerät: Gastyp und Arbeitsdruck. Wird das Gas durch eine Zentralversorgung verteilt, muß das Gerät der Norm wie folgt an der Gaszufuhr angeschlossen werden:

- durch ein starres Stahlrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußverschraubungen gemäß EN 10226 ausgeführt werden.
- Durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen.

Wird das Gas direkt von einer Gasflasche verteilt, muß das mit Druckregler gemäß der geltenden Normen gespeiste Gerät wie folgt angeschlossen werden:

- durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen

ausgeführt werden.

- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen. Es ist ratsam, auf dem biegsamen Rohr einen handelsüblichen Adapter zu montieren, um den Anschluß an dem Schlauchstutzen des Druckreglers auf der Gasflasche zu vereinfachen.
- Durch einen Gummischlauch gemäß den Normen, mit einer Länge von mindestens 400 mm und maximal 1500 mm, der mit einer Sicherheitsschelle gemäß den Normen fest an den Schlauchstutzen abgeschlossen wird. Beim beendeten Anschluss prüfen Sie bitte die genaue Dichtigkeit durch eine seifenartige Lösung und nie durch eine Flamme.

HINWEISE:

der Anschlußstutzen zur Gaseinführung des Gerätes hat ein konisch Außengewinde 1/2" Gas, das den Normen EN 10226 entspricht.

WICHTIG:

Das Gerät entspricht den Bestimmungen der Teilrichtlinien für europäische Richtlinien:
- Verordnung (EU) 2016/426

8) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

WICHTIG: Die Installation muss gemäß den Herstelleranweisungen ausgeführt werden. Eine fehlerhafte Installation kann Personen-Tier - oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht haftet.

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden normen und gesetzlichen vorschriften durchgeführt werden.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist zu überprüfen ob:

- dass die Spannung mit dem Wert auf dem Kennschild übereinstimmt und dass der Kabelquerschnitt der Elektroanlage die auf dem Schild genannte Last aushält.

INSTALLATION


- die elektrische Leistungsabgabe der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistungsaufnahme des Geräts geeignet sind (siehe das Hinweisetikett auf der Kastenunterseite).
- Die Steckdose oder die elektrische Anlage ausreichend und gemäß den geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften geerdet sind. Bei Nichtbeachten dieser Bestimmungen wird jegliche Haftung abgelehnt.

Wenn der Stromanschluss über eine Steckdose erfolgt:

- falls am Stromanschlusskabel "C" kein Stecker montiert ist (s. Abb. 11), so ist ein geeigneter Stecker zu montieren, der für die auf dem Hinweisetikett angegebenen Leistungsdaten geeignet ist. Die Drähte sind wie in Abb. 11 angegeben anzuschließen, wobei auf folgende Übereinstimmungen zu achten ist.

buchstabe L (Phase) = brauner Draht;

buchstabe N (Neutral) = blauer Draht;

erdungssymbol  = grün-gelber Draht.

- Das Versorgungskabel muss so angebracht werden, dass an keiner Stelle eine Temperatur von 90 °C erreicht wird.
- Für den Anschluss keine zwischengeschalteten Verbindungsstecker, Adapter, Reduzierungs- oder Abzweigstecker verwenden, da diese Fehlkontakte bewirken, und somit zu einer gefährlichen Überhitzung führen können.
- Der Ausgang muß nach der integrierten Funktion zugänglich sein.

Wenn der Anschluss direkt an das Stromnetz erfolgt:

- installieren Sie zwischen Gerät und Stromnetz einen allpoligen, entsprechend der Geräteleistung bemessenen Trennschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Das Erdungskabel darf dabei jedoch nicht unterbrochen werden.

- Kann der Stromanschluss auch durch einen schnellansprechenden Fehlerstromschutzschalter geschützt werden.

Es wird wärmstens empfohlen, das gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsstelle anzuschließen.

Vor den Arbeiten an dem elektrischen Teil des Geräts muss dieses unbedingt vom Stromnetz abgetrennt werden.

Falls bei der Installation eine Änderung der häuslichen Stromanlage erforderlich sein sollte oder falls Steckdose und Stecker nicht miteinander kompatibel sein sollten, zum Auswechseln immer Fachpersonal rufen. Das Fachpersonal muss insbesondere sicherstellen, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel mit der Leistungsaufnahme des Geräts kompatibel ist.

HINWEISE:

Alle unsere Produkte entsprechen den europäischen Richtlinien und entsprechenden Änderungen. Das Produkt entspricht insbesondere den Anforderungen der folgenden Europäischen Richtlinien:

- ***Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC);***
- ***Elektrische Sicherheit (LVD);***
- ***Einschränkungen für bestimmte gesundheitsgefährdende Stoffe (RoHS Richtlinie);***
- ***Ökodesign (ERP).***

Bei Ausfall oder Schnitt im Kabel, bewegen Sie bitte vom Kabel weg und berühren Sie es nicht. Darüber hinaus muss das Gerät ausgesteckt werden und nicht eingeschaltet. Rufen Sie den nächsten autorisierten Service-Center, das Problem zu beheben.

EINSTELLUNGEN

Vor dem Beginn der Einstellungen immer erst die Stromversorgung des Gerätes abtrennen.

Nach Abschluss der Einstellungen oder Voreinstellungen müssen die ggf. vorhandenen Siegel wieder vom Techniker angebracht werden.

Bei unseren Kochstellenbrennern ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich.

9) HÄHNE

Einstellung des "Minimums":

- den Brenner zünden und den Regler auf die Position "kleine Stufe" (kleine Flamme, Abb. 1) stellen.
- Den Regler "M" (Abb. 12-12/A) des Hahns entfernen, der einfach nur auf dem Stab desselben aufgesteckt ist.
- Einen kleinen Schraubendreher "D" in das Loch "C" (Abb. 12/A) einsetzen und die Drosselschraube nach rechts oder links drehen, bis die Flamme des Reglers richtig auf das "Minimum" eingestellt ist.

Sicherstellen, dass die Flamme bei einem schnellen Übergang von der "Höchststufe" auf das "Minimum" nicht ausgeht.

Es versteht sich, dass die genannte Einstellung nur bei Kochstellenbrennern ausgeführt wird, die mit G20 oder G25 funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit G30 oder G31 funktionieren, ganz blockiert sein muss.

Die oben beschriebenen Tätigkeiten können bequem ausgeführt werden, unabhängig von der Positionierung oder der Befestigung des Kochfelds am Möbel.

DIE BRENNER BEDÜRFEN KEINERLEI EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT.

UMSTELLUNGEN

10) DÜSEN AUSWECHSELN

Die Kochstellenbrenner können verschiedenen Gastypen angepasst werden, indem die Düsen entsprechend des benutzten Gastyps montiert werden. Dazu müssen die Brennerköpfe entfernt werden und dann mit einem angemessenen Schlüssel "B" die Düse "A" ausschrauben (siehe Abb. 13-13/A-13/B) und diese mit einer Düse entsprechend dem benutzten Gastyp auswechseln.

Um auf den Injektor zuzugreifen, entfernen Sie bei ultraschnellen Brennern mit DCC-AFB die Injektorkappe "A" (Abb.13/B).

Es wird empfohlen, die Düse energisch festzuziehen.

Nach der genannten Auswechselung muss der Techniker die Brenner so einstellen, wie in Absatz 9 beschrieben und ggf. die Elemente zur Einstellung oder Voreinstellung versiegeln und auf dem Gerät an Stelle des vorherigenden Kennschilts ein neues anbringen, das der neuen, auf dem Gerät ausgeführten Gaseinstellung entspricht. Dieses Etikett befindet sich in der Tüte mit den Ersatzdüsen.

Für den Installateur wird nachstehend eine Tabelle mit den Durchsätzen, den Wärmeleistungen der Brenner, dem Durchmesser der Düsen und dem Betriebsdruck der verschiedenen Gastypen aufgeführt.

UMSTELLUNGEN

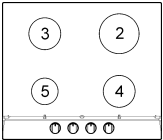
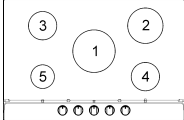
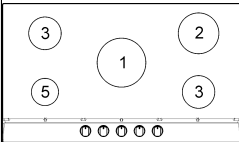
TABLE

BRENNER		GAS	BETRIEB SDRUCK mbar		WÄRME- LEISTUNG		DÜSEN- DURCHMESSER 1/100 mm	WÄRME- LEISTUNG (W)		
Stk.	BEZEICHNUNG				gr/h	l/h		Min.	Max.	EEgasburner**
1	DOPPELKRONE	G30 - BUTANE	28-30		291		100	1800	4000	59,4 %
		G31 - PROPANE	37		286		100	1800	4000	
		G20 - ERDGAS	20			381	150 H3	1800	4000	
2	STARKBRENNER	G30 - BUTANE	28-30		204		83	900	2800	60,0 %
		G31 - PROPANE	37		200		83	900	2800	
		G20 - ERDGAS	20			267	117 S	900	2800	
3	HALBSCHNELL	G30 - BUTANE	28-30		127		65	550	1750	63,2 %
		G31 - PROPANE	37		125		65	550	1750	
		G20 - ERDGAS	20			167	97 Z	550	1750	
4	HALBSCHNELL REDUZIERT	G30 - BUTANE	28-30		102		58	550	1400	63,2 %
		G31 - PROPANE	37		100		58	550	1400	
		G20 - ERDGAS	20			133	85 Y	550	1400	
5	ZUSATZBRENN- ER	G30 - BUTANE	28-30		73		50	450	1000	N.A
		G31 - PROPANE	37		71		50	450	1000	
		G20 - ERDGAS	20			95	72 X	450	1000	
12	DOPPELKRONE DCC AFB*	G30 - BUTANE	28-30		291		100 H1	1800	4000	57,6 %
		G31 - PROPANE	37		286		100 H1	1800	4000	
		G20 - ERDGAS	20			381	150 H3	1800	4000	

**Gemäß der Verordnung Nr 66/2014 EU-Maßnahmen für die Umsetzung der Richtlinie 2009/125/EC, die Leistung (EEgas Burner) war nach EN 30-2-1 letzten Überprüfung mit dem G20 berechnet.

*DCC AFB: Air From Bottom

TECHNISCHE DATEN AUF DEM KENNSCHILD

Spannung 220-240 V~		Frequenz 50/60 Hz		Kategorie: II2H3+			
ΣQn Gas ERDGAS (G20) 20 mbar		ΣQn GPL (G30) 28-30 mbar		ΣQn PROPAN (G31) 37 mbar		EE Gashob	
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h			60,26 %	
	10.95 kW	949 gr/h	932 gr/h			61,50 %	
	11.30 kW	822 gr/h	807 gr/h			61,45 %	

WARTUNG

TYPEN UND QUERSCHNITTE DER VERSORUNGSKABEL

KOCHFELD TYP	KABELTYP	EINPHASENVERSORGUNG
Gaskochfeld	H05 RR - F	Querschnitt 3 x 0.75 mm ²

ACHTUNG!!!

Falls das Anschlusskabel ausgetauscht werden muss, sollte der Installateur darauf achten, dass der Erdungsleiter (B) länger sein muss als die Phase (siehe Abb. 14), darüber hinaus hat er sich an die Hinweise in Paragraph 8 zu halten.

HINWEIS: DIE WARTUNG DARF NUR UND AUSSCHLIESSLICH VON BEFUGTEN PERSONEN AUSGEFÜHRT WERDEN.

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks von erfahrenem Fachpersonal abgenommen und eingestellt, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten.

Die Original-Ersatzteile sind ausschließlich bei unseren Kundendienstzentren und zugelassenen Geschäften erhältlich.

Jede Reparatur oder Einstellung, die im weiteren Verlauf erforderlich sein sollte, muss mit höchster Sorgfalt und Aufmerksamkeit von Fachpersonal ausgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler zu wenden, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder an unser nächstgelegenes Kundendienstzentrum, wobei Sie die Marke, das Modell, die Seriennummer und das Problem des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts angeben. Die entsprechenden Daten befinden sich auf dem Kennschild, das auf dem unteren Teil des Geräts aufgeklebt ist und auf dem Etikett auf der Verpackung.

Diese Angaben ermöglichen es dem technischen Kundendienstbeauftragten, die geeigneten Ersatzteile mitzunehmen und so einen schnellen und gezielten Eingriff zu garantieren. Es wird empfohlen, diese Daten nachstehend aufzuführen um diese immer griffbereit zu haben:

MARKE:

MODELL:

SERIE:



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.



AVERTISSEMENT:

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

Chère Madame,

vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction. L'utilisation est très simple; cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice qui vous permettra d'obtenir d'excellents résultats.

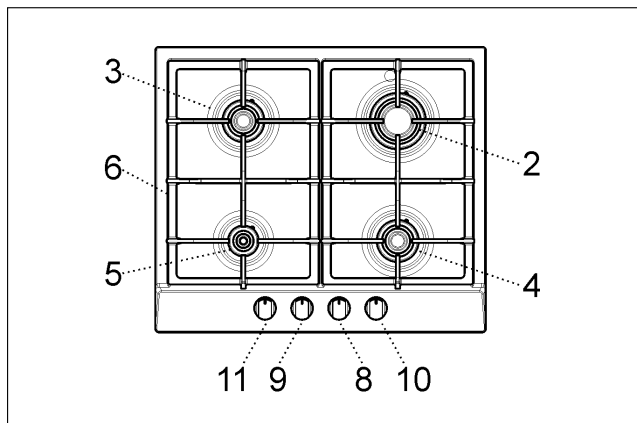
Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une installation incorrecte ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.

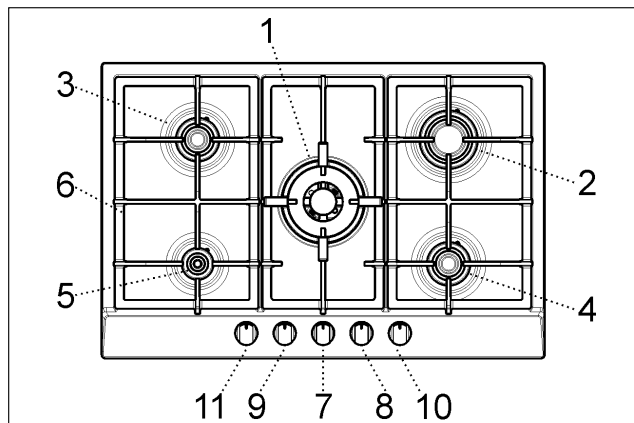
Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs. Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement. ***Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil decuisson : tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.***

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

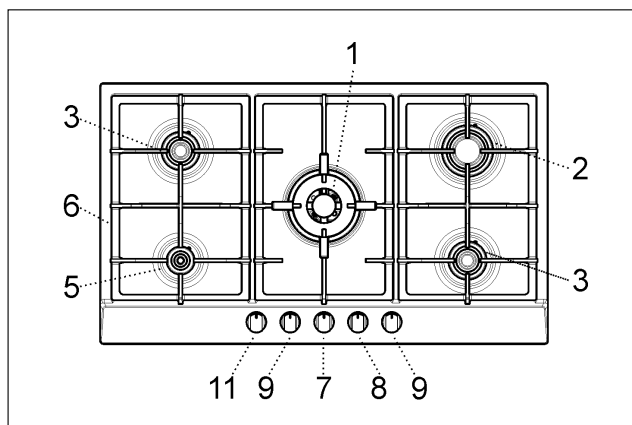
Mod.: 1PVP64



Mod.: 1PVP75



Mod.: 1PVP95



- | | |
|--|-----------|
| 1 Brûleur double couronne | de 4000 W |
| 2 Brûleur rapide | de 2800 W |
| 3 Brûleur semi-rapide | de 1750 W |
| 4 Brûleur semi-rapide RÉDUIT | de 1400 W |
| 5 Brûleur auxiliaire | de 1000 W |
| 6 Grille | |
| 7 Bouton de commande du brûleur n° 1 | |
| 8 Bouton de commande du brûleur n° 2 | |
| 9 Bouton de commande du brûleur n° 3 | |
| 10 Bouton de commande du brûleur n° 4 | |
| 11 Bouton de commande du brûleur n° 5 | |
| 12 Brûleur double couronne DCC AFB* | de 4000 W |
| 13 Bouton de commande du brûleur n° 12 | |

Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

*DCC AFB: L'AIR DU BAS.

USE

1) BRULEURS

Sur le bandeau de commande on a réalisé en sérigraphie, sous chaque brûleur, un schéma indiquant à quel brûleur correspond le bouton. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumer les brûleurs en suivant la description ci-après:

Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) puis enfoncer le bouton à fond.

Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations indiquées précédemment.

Lorsque l'allumage a eu lieu, maintenir le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

Pour obtenir le rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, il est utile de rappeler les points suivants:

- utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.

Brûleurs	Ø Casseroles cm
Double couronne	24 ÷ 26
Rapide	20 ÷ 22
Semi-rapide	16 ÷ 18
Semi-rapide réduit	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- ***on ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position Maximum (grande flamme fig. 1).***
- ***En cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.***
- ***Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.***
- ***Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.***
- ***Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de le soulever, éliminer tous les résidus d'aliments qui ont débordé sur la surface. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier peut éclater lorsqu'il est chauffé. Eteindre et laisser refroidir tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.***
- ***Utilisez seulement récipients avec fond plat.***
- ***On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.***

USE

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION:

- *l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).*
- *En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.*
- *Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.*
- *Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.*
- *Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.*
- *Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.*
- *Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.*
- *Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.*
- *Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.*
- *En cas de problèmes de fonctionnement des*

NETTOYAGE

robinets de gaz, appeler le Service après-vente.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

2) PLAN DE TRAVAIL

Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" (voir fig. 7 - 8) des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 8).

Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 8).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et laissez sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Le nettoyage doit être effectué lorsque la table et les composants ne sont pas chauds et on ne doit pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs en poudre ni de sprays corrosifs. Eviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

lors du remontage des composants, il est conseillé de s'en tenir aux recommandations suivantes:

- *vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 8) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.*
- *S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "A", "B" et "C" (fig. 7 - 8) est correctement*

NETTOYAGE

positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.

- *La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.*
- *Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.*
- *Pour maintenir en bon état les fers à repasser électriques doivent être traités avec des produits de nettoyage appropriés et éviter la rouille.*
- *Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.*

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 9, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 9 et la distance minimale représentée sur la fig. 9/A).

L'appareil doit figurer en classe 3 et il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes correspondantes.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture, prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après:

INSTALLATION

- détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 10) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- Couper avec précaution le bord excès de stuc "E" avec un outil "F" (fig 10/B).
- Bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 10/A).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 70 millimètres du dessus (voir la fig. 9).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Avis à l'installateur: les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C.

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température d'au moins 150 °C pour éviter que le revêtement se décolle.

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.

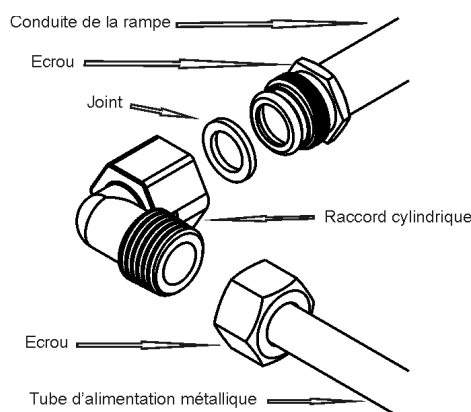
Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il faut donc le raccorder dans le respect des normes d'installation ci-avant. Faites très attention aux dispositions applicables en matière d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

AVERTISSEMENT ! Le producteur ne sera pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants durant l'installation. L'installateur sera responsable des dommages ou des défauts découlant d'un montage ou d'une installation incorrecte. En cas de dommage découlant de l'installation du produit, contacter l'installateur agréé.

IMPORTANT: pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un INSTALLATEUR QUALIFIÉ: le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.



INSTALLATION

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION:

si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm².

6) EMBLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que les données indiquées sur l'étiquette signalétique, apposée sur la partie basse du caisson, correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette sur ce manuel et sur le produit indique le type de réglage de gaz et de pression.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur.

Raccordement pour les gaz distribués par canalisation:

- soit par raccordement rigide conformément aux règlements en vigueur.
- soit par raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux conformément aux règlements en vigueur.
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques conformément aux

règlements en vigueur. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour le tube souple Butane/Propane distribué par bouteille ou réservoir:

- Le raccordement se fait par tube souple conformément aux règlements en vigueur (longueur min. de 400 mm et max. de 2000 mm).

AVERTISSEMENTS:

le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.

Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.

IMPORTANT:

L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:
- Règlement (UE) 2016/426.

ATTENTION: *ne pas poser le verre directement sur le meuble, mais le fond de la table de cuisson.*

8) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

INSTALLATION

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- la tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu (voir fig. 11), une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 11 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de terre  = fil verte - jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une température de 90 °C.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la

charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.

- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux amendements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- ***la compatibilité électromagnétique (CEM) ;***
- ***la sécurité électrique (directive basse tension) ;***
- ***la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;***
- ***l'écoconception.***

En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

REGLAGES ET TRANSFORMATIONS

Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de préréglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

9) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton « M » (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver : sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis « D » sur le côté du robinet (fig. 12), ou dans le trou « C » à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.

Remonter correctement les différents composants

Il reste entendu que ce réglage ne doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant à G20 ou G25, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant à G30 ou G31 la vis doit être bloquée à fond (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé appropriée "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 13-13/A-13/B) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirez le capuchon d'injecteur "A" (fig.13/B).

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 9, sceller les organes de réglage ou de préréglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.

L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes, peut être donnée en dotazione ou autrement être disponible chez le centre autorisé d'assistance.

Pour faciliter le travail de l'opérateur, nous reportons ci-après un tableau comportant les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'exercice pour les différents gaz.

TRANSFORMATIONS

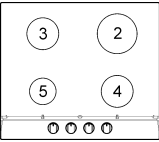
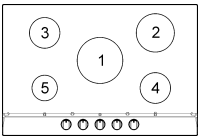
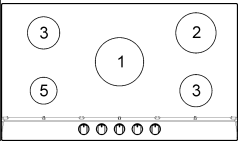
TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)		EEgas burner**
N°	DENOMINATION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	DOUBLE COURONNE	G30 - BUTANE	28-30	291		100	1800	4000	59,4 %
		G31 - PROPANE	37	286		100	1800	4000	
		G20 - NATUREL	20		381	150 H3	1800	4000	
2	RAPID	G30 - BUTANE	28-30	204		83	900	2800	60,0 %
		G31 - PROPANE	37	200		83	900	2800	
		G20 - NATUREL	20		267	117 S	900	2800	
3	SEMIRAPID	G30 - BUTANE	28-30	127		65	550	1750	63,2 %
		G31 - PROPANE	37	125		65	550	1750	
		G20 - NATUREL	20		167	97 Z	550	1750	
4	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTANE	28-30	102		58	550	1400	63,2 %
		G31 - PROPANE	37	100		58	550	1400	
		G20 - NATUREL	20		133	85 Y	550	1400	
5	AUXILIARY	G30 - BUTANE	28-30	73		50	450	1000	N.A
		G31 - PROPANE	37	71		50	450	1000	
		G20 - NATUREL	20		95	72 X	450	1000	
12	DOUBLE COURONNE *DCC AFB	G30 - BUTANE	28-30	291		100 H1	1800	4000	57,6 %
		G31 - PROPANE	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATUREL	20		381	150 H3	1800	4000	

****Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.**

***DCC AFB: Air From Bottom**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

TENSION 220-240 V~		CATEGORÍA: II2H3+		FREQUENCE 50/60 Hz	
	ΣQn Gas NATUREL (G20) 20 mbar	ΣQn BUTANE (G30) 28-30 mbar	ΣQn PROPANE (G31) 37 mbar	EE Gashob	
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	60,26 %	
	10.95 kW	949 gr/h	932 gr/h	61,50 %	
	11.30 kW	822 gr/h	807 gr/h	61,45 %	

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 14) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

ATTENTION L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIE EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.

Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié.

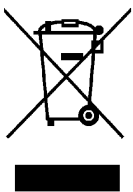
C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



WARNING:

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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.

Dear customer,

thank you for buying one of our products.

We are sure that this new, modern, functional and practical appliance, made using the finest quality materials, will fully satisfy your requirements. This new appliance is very easy to use, but in order to obtain the best results, we strongly recommend that you read this booklet carefully before use.

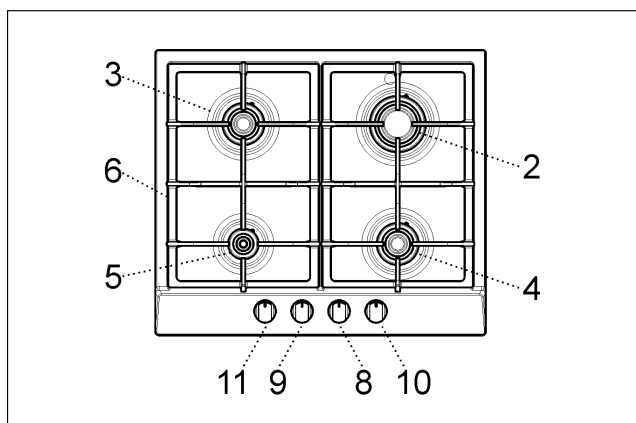
These instructions are valid exclusively for countries the identification symbols of which appear on the cover of the instruction booklet and the label on the appliance.

The manufacturer cannot be considered responsible for any damages to people or to things in the event of incorrect installation or improper use of the appliance.

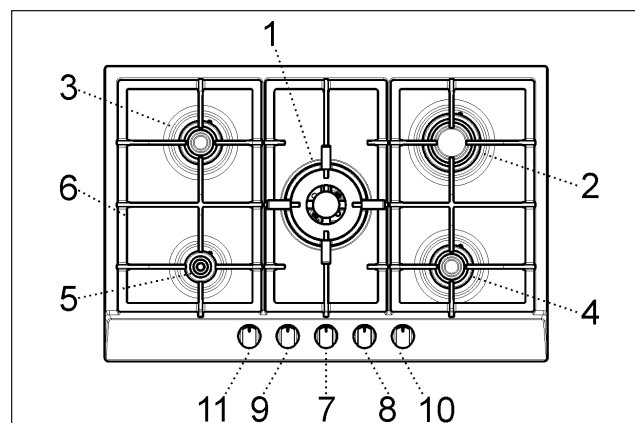
The Manufacturer cannot be held responsible for any imprecision due to printing or copying errors contained in this booklet. The figures shown are purely indicative. We reserve the right to make any changes to our products which we consider to be necessary or useful, also in the interest of the user, without affecting their essential characteristics in terms of functionality and safety. ***This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.***

DESCRIPTION OF HOBS

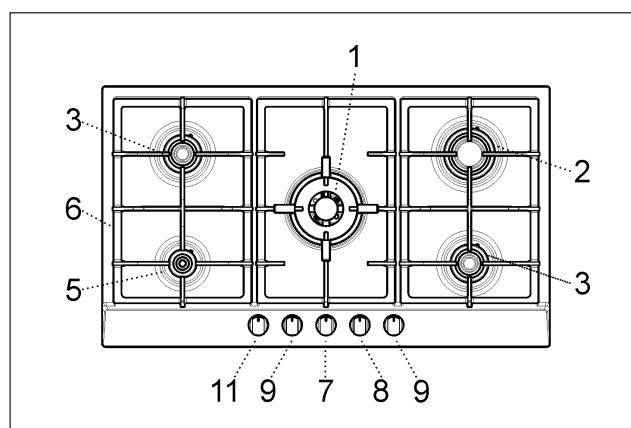
Mod.: 1PVP64



Mod.: 1PVP75



Mod.: 1PVP95



1 Double crown burner	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 2800 W
3 Semirapid gas burner	of 1750 W
4 Auxiliary gas burner REDUCED	of 1400 W
5 Auxiliary gas burner	of 1000 W
6 Pan support	
7 Burner n° 1 control knob	
8 Burner n° 2 control knob	
9 Burner n° 3 control knob	
10 Burner n° 4 control knob	
11 Burner n° 5 control knob	
12 Double crown burner DCC AFB*	of 4000 W
13 Burner n° 12 control knob	

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

*DCC AFB: Air from the bottom.



USE

1) TRADITIONAL BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- Automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig.1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

In the event of the Burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for a least 1 minute.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom and in thick metal.

Burners	Ø Pan cm
Double crown burner	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid	16 ÷ 18
Semirapid reduced	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

WARNINGS:

- ***burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).***
- ***In the absence of electricity, the burners can be lit with matches.***
- ***Never leave the appliance unattended while the burners are in use and ensure that children are kept at a safe distance. Make sure that pan handles are correctly positioned and supervise the cooking of foods in oil and fat, as these are highly flammable.***
- ***If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.***
- ***Utilize pots with flat bottom only.***
- ***Containers wider than the unit are not recommended.***
- ***Do not use the hob as a work surface.***
- ***Do not place pans with an unstable or deformed bottom on the burner, as these may tip or spill their contents, causing accidents.***
- ***The pans must not extend beyond the edge of the hob.***
- ***Do not use sprays near the appliance during use.***

USE

- *The pans must not extend beyond the edge of the hob.*

WARNINGS AND RECOMMENDATIONS FOR THE USER:

- *use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).*
- *Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.*
- *Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.*
- *If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.*
- *Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.*
- *Do not use the appliance barefoot.*
- *The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.*
- *During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.*
- *After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.*
- *If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.*

CLEANING

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use.

Periodically wash the pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 7 and 8) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 8).

Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner head slots "T" (fig. 8) have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enamelled burner cap "A", "B", "C" (fig. 7 and 8) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*

Note:

continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer (law n° 46 and D.P.R. 447).

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOB

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the cooktop will be installed are indicated in either fig. 9. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 9 and 9/A).

The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns "E" of the scheme.

IMPORTANT!

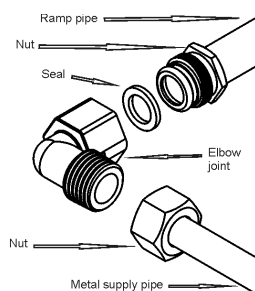
A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

4) FITTING THE HOB

The cooktop has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the cooktop and correctly position seal "E" (fig. 10) under the edge of the cooktop itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the cooktop, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 10/A).
- Carefully trim the edge excess putty with a tool (fig. 10/B).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 9).



INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the

regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

At the connection end, verify the gasproof using a soap solution, never a flame.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with EN 10226 standards.

Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- *no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 90 °C.*
- *The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.*
- *It must not come into contact with sharp edges or corners.*
- *It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.*
- *The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.*

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT!

The appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:


- The voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the cooktop).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- Fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable.
- Fit the wires following figure 11, taking care of respecting the following correspondences:

letter L (live) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- Install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-

breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments.

The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- **compatibility electromagnetic (EMC);**
- **electrical security (LVD);**
- **restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

IMPORTANT:

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

Warning!

The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation.

The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation.

For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

INSTALLATION

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

REGULATION

Before performing any regulation, disconnect the electricity supply to the appliance.

After carrying out any regulation or pre-regulation operations, any seals must be replaced by the technician.

The regulation of primary air to our burners is not necessary.

9) VALVES

Regulation of the "Minimum":

- Remove knob "M" (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The bypass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 12) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that the aforementioned regulation must only be carried out with burners which use G20, while for burners which use G30 the screw must be blocked completely.

The operations described above can be carried out easily, whatever the position of the hob or however it is fastened to the unit.

THE BURNERS DO NOT REQUIRE ANY REGULATION OF THE PRIMARY AIR.

TRANSFORMATIONS

10) REPLACING NOZZLES

The burners can be adapted to suited different types of gas by fitting the nozzles that correspond to the gas used. To do this, it is necessary to remove the burner heads and use a appropriate key "B", to unscrew the nozzle "A" (see fig. 13-13/A-13/B) and replace it with a nozzle corresponding to the gas used.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A"(fig.13/B). We advise you to block the nozzle tightly.

After making these replacements, the technician must regulate the burners as described in paragraph 9, seal any regulation

or pre-regulation organs and apply the label corresponding to the new gas regulation carried out on the appliance in place of that previously applied. This label is contained in the spare nozzle bag.

For the ease of the fitter, we have prepared a table indicating the flow capacities, the heat capacities of the burners, the diameter of the nozzles and the working pressure for the various types of gas.

TRANSFORMATIONS

TABLE

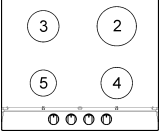
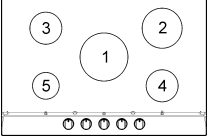
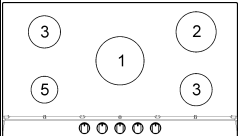
BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE		NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar		gr/h	l/h		1/100 mm	Min.	Max.
1	DOUBLE CROWN	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20		291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	59,4 %
2	RAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20		204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	60,0 %
3	SEMIRAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20		127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,2 %
4	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20		102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400	63,2 %
5	AUXILIARY	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20		73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A
12	DOUBLE CROWN *DCC AFB	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20		291 286	381	100 H1 100 H1 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	57,6 %

****In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.**

*DCC AFB: Air From Bottom



TECHNICAL DATA PRINTED ON THE LABEL

VOLTAGE 220-240 V~		CATEGORY: I12H3+		FREQUENCY 50/60 Hz	
	ΣQ_n Gas NATURAL (G20) 20 mbar	ΣQ_n BUTANE (G30) 28-30 mbar	ΣQ_n PROPANE (G31) 37 mbar	EE Gashob	
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	60,26 %	
	10.95 kW	949 gr/h	932 gr/h	61,50 %	
	11.30 kW	822 gr/h	807 gr/h	61,45 %	

MAINTENANCE

POWER CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOB	TYPE OF CABLE	CABLE MONOPHASE
Gas hob	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm ²

CAUTION!!!

When replacing the power cable, the fitter must keep the earth conductor "B" longer than the phase conductor (fig. 14) and must also observe the warnings indicated in paragraph 8.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.



TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARES

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by specially qualified experts in order to guarantee the best operating results.

The original spare parts can be found only in our Technical Assistance Centres and authorised shops.

Every repair or regulation operation which should become subsequently necessary must be carried out with the utmost care and attention by qualified personnel.

This is why we recommend that you always contact the Dealer who sold the appliance or our nearest Assistance Centre, specifying the brand, the model, the serial number and the type of problem affecting your appliance. The pertinent data is stamped on the label applied to the underside of the appliance and on the label applied to the packing box.

This information enables the technical assistance department to acquire the appropriate spare parts and consequently guarantee prompt and targeted intervention. We recommend that you write this data in the spaces below and keep it to hand at all times:

BRAND:

MODEL:

SERIES:



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.



ATTENZIONE:

tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Gentile cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

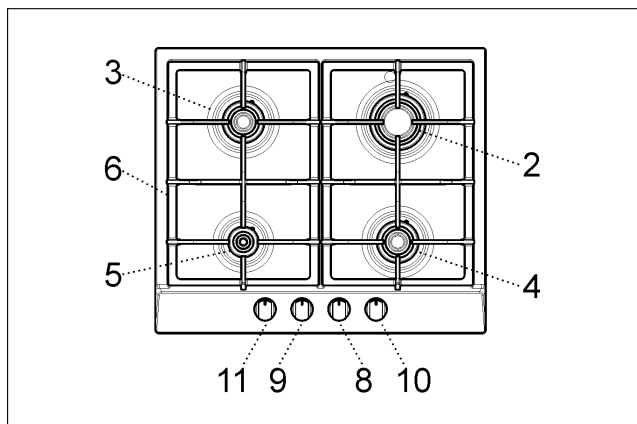
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

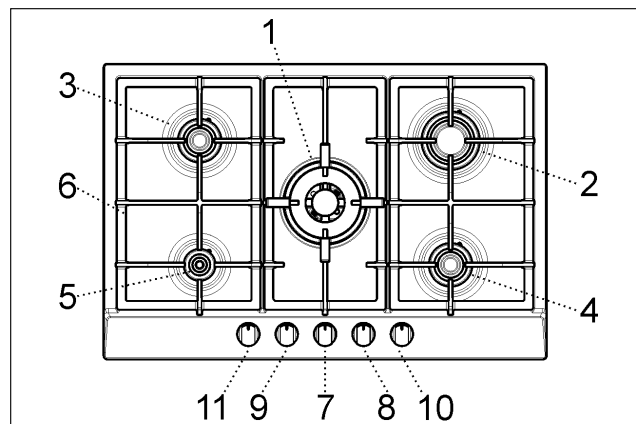
Questo piano cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura: ogni altro uso (come riscaldare ambienti) è da considerarsi improprio e pericoloso.

DESCRIZIONE PIANO DI COTTURA

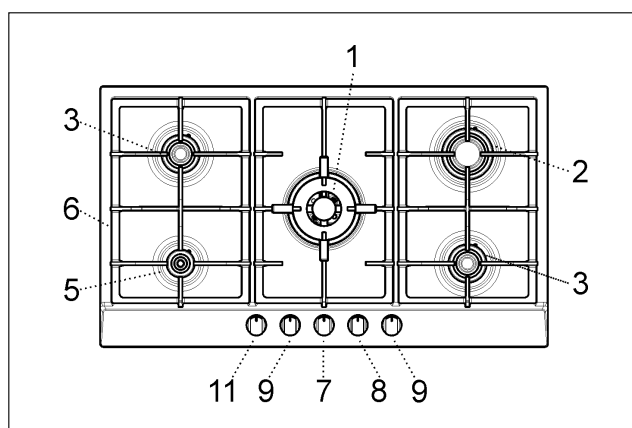
Mod.: 1PVP64



Mod.: 1PVP75



Mod.: 1PVP95



1 Bruciatore doppia corona	di 4000 W
2 Bruciatore rapido	di 2800 W
3 Bruciatore semirapido	di 1750 W
4 Bruciatore semirapido ridotto	di 1400 W
5 Bruciatore ausiliario	di 1000 W
6 Griglia	
7 Manopola comando bruciatore n° 1	
8 Manopola comando bruciatore n° 2	
9 Manopola comando bruciatore n° 3	
10 Manopola comando bruciatore n° 4	
11 Manopola comando bruciatore n° 5	
12 Bruciatore doppia corona *DCC AFB	di 4000 W
13 Manopola comando bruciatore n° 12	

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.

*DCC AFB: Air from the bottom.

USO

1) BRUCIATORI TRADIZIONALI

Sulla superficie del piano è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- accensione elettrica automatica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di "Massimo" (fiamma grande fig. 1) quindi premere la manopola a fondo.

- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di "Massimo" (fiamma grande fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi. Nel caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non tentare una riaccensione per almeno 1 min.

Come usare i bruciatori

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.

<i>Bruciatori</i>	<i>Ø pentole cm</i>
Doppia corona	24 ÷ 26
Rapido	20 ÷ 22
Semirapido	16 ÷ 18
Semirapido ridotto	16 ÷ 18
Ausiliario	10 ÷ 14

AVVERTENZE:

- ***l'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo (fig. 1).***
- ***mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.***
- ***Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.***
- ***Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.***
- ***Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegner e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.***
- ***Usare sempre pentole con fondo piatto.***
- ***Non posizionare pentole con fondo instabile o deformato sul bruciatore, poiché potrebbero cadere i cibi fuoriuscire dal contenuto, causando incidenti.***
- ***Non disporre pentole che fuoriescano dai bordi del piano.***

USO

AVVERTENZE E CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE:

- *l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).*
- *Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.*
- *Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere pericoloso.*
- *Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.*
- *Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.*
- *Non usare l'apparecchio a piedi nudi.*
- *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.*
- *Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano di cottura raggiungono temperature molto elevate: evitare di toccarle.*
- *Dopo aver utilizzato il piano cottura, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.*

PULIZIA

- *In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.*

Nota: l'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

ATTENZIONE:

prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

2) PIANO

E' molto importante pulire il piano dopo ogni utilizzo, a vetro ancora tiepido.

Non utilizzare per la pulizia spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.

A seconda del grado di sporco si consiglia:

- per le macchie leggere è sufficiente usare una spugna inumidita.
- Le tracce dei liquidi traboccati dalle pentole si eliminano con aceto o limone.

Inoltre devono essere lavati, con acqua saponata tiepida, le griglie smaltate, i coperchietti smaltati "A", "B" e "C" e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 7 e 8). Pulire delicatamente con uno spazzolino di nylon come indicato (vedi fig. 6) e lasciare asciugare completamente.

Non pulire i componenti in lavastoviglie.

Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

PULIZIA

AVVERTENZE:

nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottototate raccomandazioni:

- *verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 8) non siano otturate da corpi estranei.*
- *Assicurarsi che i coperchietti smaltati "A", "B" e "C" (fig. 7 e 8) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulti perfettamente stabile.*
- *La posizione esatta della griglia è definita dai perni di centraggio: verificarne la perfetta stabilità.*
- *Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.*
- *Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.*

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

3) INSERIMENTO PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si deve praticare nel piano del mobile componibile una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nella fig. 9, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 9 e 9/A).

L'eventuale parete (sinistra o destra) che supera in altezza il piano di lavoro dovrà trovarsi ad una distanza minima dalla sfondatura come riportato in colonna "E" della tabella.

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

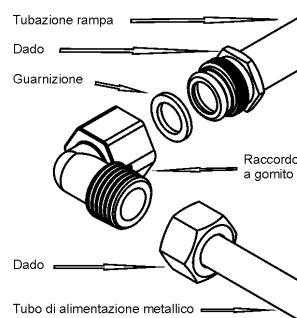
INSTALLAZIONE

4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- staccare tutte le parti mobili del piano.
- Staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 10) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile.
- Bloccarlo con le apposite staffette "S", avendo cura di infilare la parte sporgente nella feritoia "H" ricavata sul fondo e avvitando la vite "F" fino a che la staffetta "S" non blocchi sul top (vedi fig. 10/A), non usare avvitatori meccanici.
- Tagliare accuratamente la guarnizione in eccesso con una taglierina (figura 10/B).
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 70 mm dal top (fig. 9).

IMPORTANTE: per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione del piano di cottura all'uso di altri gas, è necessario ricorrere ad un **INSTALLATORE QUALIFICATO**: la mancata osservazione di questa norma provoca il decadere della garanzia.



IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una temperatura di 90 °C. Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoelencate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

AVVERTENZA! Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni causati dall'alterazione o modifica del prodotto o dei suoi componenti durante l'installazione. L'installatore sarà responsabile per eventuali danni o guasti occorsi per il montaggio o l'installazione errati. Per eventuali danni derivanti dall'installazione del prodotto, contattare l'installatore autorizzato.

INSTALLAZIONE

5) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

6) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.

7) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Un'etichetta applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma EN 10226.

- Con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI EN 12864, deve essere allacciato:

- con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

Ad allacciamento ultimato verificate la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

AVVERTENZE:

si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas conico maschio a norme EN 10226.

IMPORTANTE!

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottototale Direttive Europee:
- Regolamento (UE) 2016/426.

INSTALLAZIONE

8) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

IMPORTANTE: *l'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.*

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico, indicato anch'esso nella targhetta.
- la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 11) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 11, avendo cura di rispettare le sottototate risposdenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra  = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90 °C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero

provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- Il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

AVVERTENZE:

tutti i nostri apparecchi sono conformi alle norme europee in vigore più relativi emendamenti.

L'apparecchio è inoltre conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee in vigore relative a:

- ***compatibilità elettromagnetica (EMC);***
- ***sicurezza elettrica (LVD);***
- ***restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose (RoHS);***
- ***progettazione ecocompatibile (ERP).***

REGOLAZIONI

In caso di guasto o di taglio nel cavo, allontanarsi dal cavo e non toccarlo. Inoltre, il dispositivo deve essere scollegato e non acceso. Chiamare il centro di assistenza autorizzato più vicino per risolvere il problema.

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.

Al termine delle regolazioni o prerregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.

La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

9) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo":

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Togliere la manopola "M" (fig. 12 - 12/A) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso. Il by-pass per la regolazione della portata minima può essere: a lato del rubinetto (fig. 12) oppure all'interno dell'astina. In ogni caso per la regolazione vi si accede mediante inserzione di un piccolo cacciavite "D" a lato del rubinetto (fig. 12), oppure nel foro "C" all'interno dell'astina del rubinetto (fig. 12/A).
- Ruotare il by-pass a destra o sinistra regolando adeguatamente la fiamma nella posizione di portata ridotta.

Si raccomanda di non esagerare nel "Minimo": la piccola fiamma deve essere continua e stabile. Rimontare correttamente i vari componenti.

Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

TRASFORMAZIONI

10) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave appropriata "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 13-13/A-13/B) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione.

Per accedere all'iniettore, su bruciatori ultrarapidi con DCC AFB, rimuovere il coperchietto dell'iniettore "A" (fig.13/B).

Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 9, sigillare gli eventuali organi di regolazione o prerregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio. La busta contenente gli iniettori e le etichette può essere inclusa nella dotazione o disponibile c/o il centro assistenza autorizzato.

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

TRASFORMAZIONI

TABELLA BRUCIATORI

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO mbar		PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		
N°	DESCRIZIONI		gr/h	l/h	Min.	Max.		EEgasburner**		
1	DOPPIA CORONA	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28-30 37 20		291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	59,4 %
2	RAPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28-30 37 20		204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	60,0 %
3	SEMIRAPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28-30 37 20		127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,2 %
4	SEMIRAPIDO RIDOTTO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28-30 37 20		102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400	63,2 %
5	AUSILIARIO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28-30 37 20		73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A
12	DOPPIA CORONA *DCC AFB	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28-30 37 20		291 286	381	100 H1 100 H1 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	57,6 %

**In accordo al Regolamento UE n° 66/2014 recante misura di esecuzione della Direttiva 2009/125/CE, il rendimento (EEgas burner) è stato calcolato conformemente alla EN 30-2-1 ultima revisione utilizzando G20.

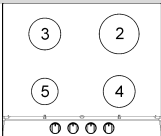
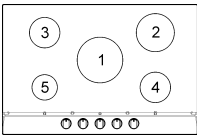
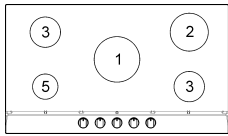
60 *DCC AFB:Air From Bottom

DATI TECNICI RIPORTATI SULL'ETICHETTA SEGNALETICA

VOLTAGGIO 220-240 V~

CATEGORIA: II2H3+

FREQUENZA 50/60 Hz

	ΣQ_n Gas NATURALE (G20) 20 mbar	ΣQ_n Gas BUTANO (G30) 28-30 mbar	ΣQ_n Gas PROPANO (G31) 37 mbar	EE Gashob
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	60,26 %
	10.95 kW	949 gr/h	932 gr/h	61,50 %
	11.300 kW	822 gr/h	807 gr/h	61,45 %

MANUTENZIONE

TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR - F	Sezione 3 x 0.75 mm ²

ATTENZIONE!!!

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra (B) più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 14) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.

AVVERTENZA: LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONE AUTORIZZATE.

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



ADVERTENCIA:

Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

Estimado cliente:

Agradecemos sinceramente que haya adquirido uno de nuestros productos.

Estamos seguros de que este nuevo aparato moderno, práctico y funcional, fabricado con materiales de primera calidad, satisfará plenamente sus exigencias. El equipo es fácil de utilizar; no obstante, para obtener los mejores resultados es importante leer atentamente este manual antes de utilizarlo.

Las instrucciones proporcionadas solo son válidas para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la portada del manual de instrucciones y en la etiqueta del aparato.

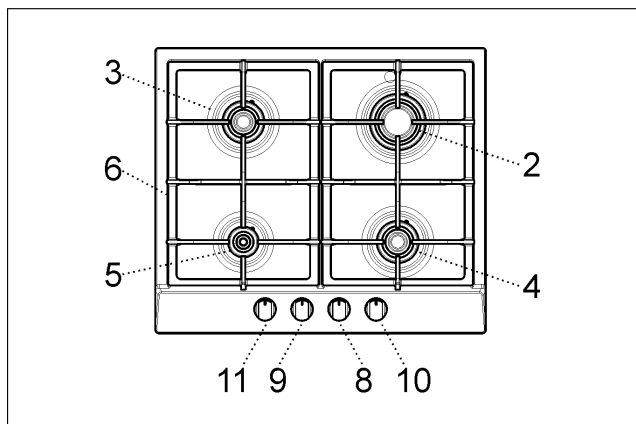
El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños ocasionados a personas o a cosas por una instalación incorrecta o por el uso inadecuado del aparato.

La casa fabricante no responde de las posibles imprecisiones contenidas en el manual imputables a errores de impresión o transcripción. El aspecto estético de las figuras tiene un valor meramente indicativo. El fabricante se reserva la facultad de aportar las modificaciones que considere necesarias o útiles en sus productos para satisfacer las necesidades del usuario siempre que no alteren sus características esenciales funcionales y de seguridad. ***Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.***

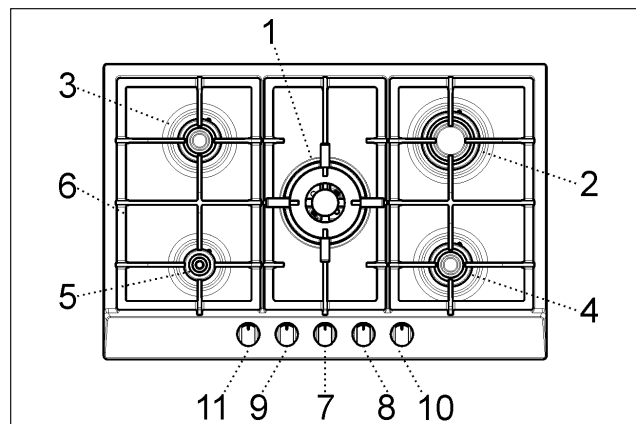


DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

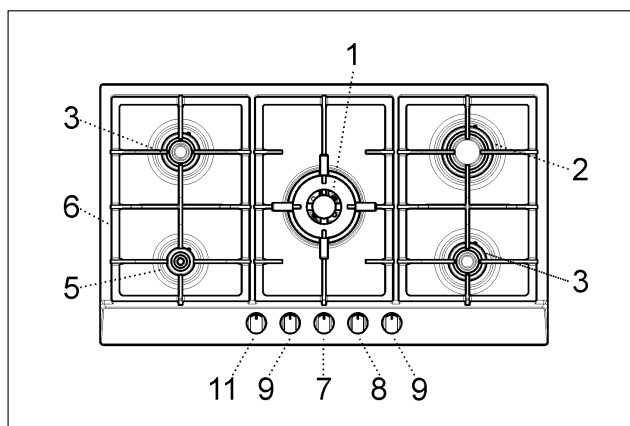
Mod.: 1PVP64



Mod.: 1PVP75



Mod.: 1PVP95



- | | |
|--------------------------------------|-----------|
| 1 Quemador double corona | de 4000 W |
| 2 Quemador Rápido | de 2800 W |
| 3 Quemador Semirrápido | de 1750 W |
| 4 Quemador Semirrápido reducido | de 1400 W |
| 5 Quemador Auxiliar | de 1000 W |
| 6 Parilla | |
| 7 Botón giratorio mando quemador 1 | |
| 8 Botón giratorio mando quemador 2 | |
| 9 Botón giratorio mando quemador 3 | |
| 10 Botón giratorio mando quemador 4 | |
| 11 Botón giratorio mando quemador 5 | |
| 12 Quemador double corona DCC AFB* | de 4000 W |
| 13 Botón giratorio mando quemador 12 | |

Atención: este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares entidades privadas.

*DCC AFB: Air from the bottom.



USO

1) QUEMADORES TRADICIONALES

En la superficie de la placa de cocción hay serigrafiado un esquema sobre cada botón giratorio donde se indica el quemador al que se refiere. Después de abrir la llave de la red del gas o de la bombona del gas, encienda los quemadores como se describe a continuación:

- encendido eléctrico automático

Presione y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar hasta alcanzar la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1). A continuación, presione el mando hasta el fondo.

- Encendido quemadores dotados de termopar de seguridad

En los quemadores dotados de termopar de seguridad, gire el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1) y presiónelo al advertir un tope. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el botón giratorio durante unos 10 segundos.

En caso de que las llamas se apaguen involuntariamente, cierre el botón giratorio de mando del quemador y espere por lo menos 1 min. antes de intentar encenderlo de nuevo.

Cómo utilizar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, es útil recordar lo siguiente:

- utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver la tabla siguiente y la fig. 2).
- Ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" una vez alcanzado el punto de ebullición (llama pequeña fig. 1).
- Utilice siempre ollas con tapa.

Quemadores	Ø Ollas (cm)
Double corona	24 ÷ 26
Rápido	20 ÷ 22
Semirrápido reduc.	16 ÷ 18
Semirrápido	16 ÷ 18
Auxiliar	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- ***el encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1).***
- ***En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.***
- ***No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.***
- ***No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.***
- ***No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.***
- ***No coloque ollas con un fondo inestable o deformado sobre el quemador, ya que podrían volcarse o derramar el líquido que contienen y provocar accidentes.***
- ***No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.***
- ***Utilice siempre ollas con fondo plano.***

USO

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- **el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).**
- **El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.**
- **Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.**
- **No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.**
- **Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.**
- **No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.**
- **No utilice el aparato descalzo.**
- **El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.**
- **Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de**

PULIZIA

la bombona.

- **En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.**

ATENCIÓN:

antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

2) ENCIMERA DE TRABAJO

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.

Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

- para las manchas ligeras es suficiente utilizar una esponja húmeda.
- Los restos de los líquidos derramados por las ollas se eliminan con vinagre o limón.

Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 7 y 8) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 8).

Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente.

No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

PULIZIA

ADVERTENCIAS:

al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:

- *compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 8) no estén obstruidas por cuerpos extraños.*
- *Asegúrese de que las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (fig. 7 y 8) estén colocadas correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.*
- *La rejilla debe ser colocadas en los pines de centrado apropiados. Verificación de la estabilidad perfecta.*
- *Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.*
- *No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.*

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 9 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 9/A).

El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

Se informa al instalador que el aparato puede ser instalado con una sola pared lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa), de altura superior a la placa de cocción y situada a la distancia mínima que se describe en la tabla que aparece a continuación.

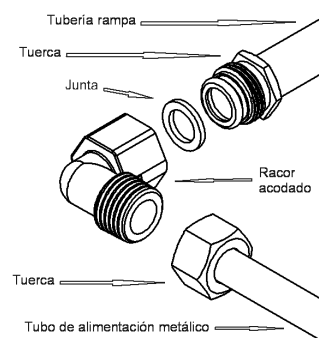
INSTALACIÓN

4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 10) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde periférico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin superponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- Bloquear con las bridas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la brida "S" llegue al top (fig. 10/A).
- Recorte cuidadosamente el borde de masilla con una herramienta (fig. 10/B).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera. (fig. 9).
- Para fijar este producto a la estructura de soporte es aconsejable no utilizar atornilladores mecánicos o eléctricos, sino ejercitar manualmente una presión moderada en los ganchos de fijación.

¡ADVERTENCIA! El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de cualquier daño o fallo que se produzca como consecuencia de un montaje o instalación incorrectos. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, contactar al instalador autorizado.



INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficies adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura de 90 °C. La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superiores a 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue. El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas. Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

INSTALACIÓN

5) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo esté permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo. La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m³. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el externo con una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 3).

Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse.

Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente la norma.

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el externo (ver fig. 4).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al externo; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

7) CONEXIÓN DEL GAS

Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas.

Una etiqueta impresa de este manual, y una colocada en la parte inferior de la encimera indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio.

Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:

- con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma EN 10226

- Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma en vigor.

- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse.

Cuando el gas es suministrado directamente desde una bombona, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma en vigor, debe ser conectado:

- con un tubo de cobre, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.

- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en la bombona.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

ADVERTENCIA:

se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2" gas cónico macho conforme a la normativa EN 10226.

IMPORTANT:

El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:
- Reglamento (UE) 2016/426.

INSTALACIÓN

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

IMPORTANTE: *la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.*

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Antes de efectuar la conexión, verificar que:


- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calentaplatos).
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente:

- poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 11). Conectar los cables según el esquema de la fig. 11), asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra  = cable color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden

provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.

- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.
- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- La conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

ADVERTENCIAS:

todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes.

Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:

- ***compatibilidad electromagnética (EMC);***
- ***seguridad eléctrica (LVD);***
- ***restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);***
- ***EcoDesign (ERP).***

REGULACIONES

En caso de avería o corte del cable, aléjese del cable y no lo toque. Además hay que desconectar el dispositivo y no se debe encenderlo. Diríjase al centro de asistencia autorizado más cercano para solucionar el problema.

Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.

Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico.

La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.

9) GRIFOS

Regulación del “Mínimo”

- Encender el quemador y poner el mando en posición de “Mínimo” (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando “M” (fig. 12 - 12/A) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 12) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 12/A).
- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).

TRASFORMACIONES

10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave adecuada “B”, destornillar lo inyector “A” (ver fig. 13-13/A-13/B) y sustituirla con un inyector compatible con el gas a disposición.

Para acceder al inyector, en quemadores ultrarrápidos con DCC AFB, retire la tapa del inyector "A" (fig.13/B).

Se aconseja bloquear enérgicamente el inyector.

Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o prerregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado.

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

TRANSFORMACIONES

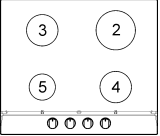
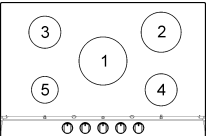
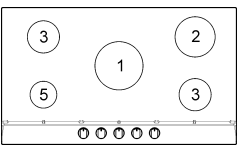
TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA (W)		EEgas burner**
No.	DENOMINACIÓN			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	DOUBLE CORONA	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	59,4 %
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	60,0 %
3	SEMIRÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,2 %
4	SEMIRÁPIDO REDUCIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400	63,2 %
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A
12	DOUBLE CORONA *DCC AFB	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	57,6 %

****De conformidad con el Reglamento N° 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.**

***DCC AFB:Air From Bottom**

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

TENSIÓN 220-240 V~	CATEGORÍA: II2H3+			FRECUENCIA 50/60 Hz
	ΣQn Gas NATURALE (G20) 20 mbar	ΣQn Gas BUTANO (G30) 28-30 mbar	ΣQn Gas PROPANO (G31) 37 mbar	EE Gashob
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	60,26 %
	10.95 kW	949 gr/h	932 gr/h	61,50 %
	11.30 kW	822 gr/h	807 gr/h	61,45 %

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Plano a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0,75 mm ²

ATENCIÓN!

En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 14) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.

Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.

Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

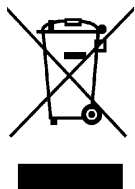
Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia más cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato. Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.

Esta información facilitará la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y específica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE:



Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.