

MANUALE D'INSTALLAZIONE ED UTILIZZO

IT - Piano di Cottura

GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

GB - Cooking Hob

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR - Table de cuisson

EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

DE - Kochfeld

MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN

ES - Placa de cocción

INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING

DK - Kogeplade

HANDMATIGE INSTALLATIE EN GEBRUIK

NL - Kookplaat

GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

PT - Placa de cozinha



steel
stile in cucina



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

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

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

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

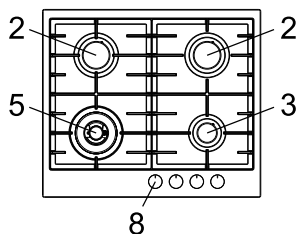
- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie,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

ATTENZIONE:

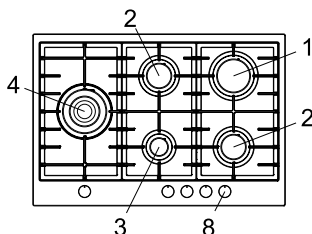
L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.

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

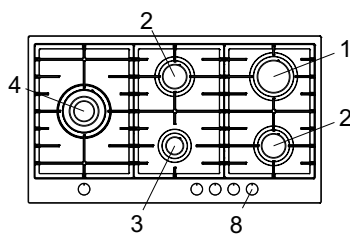
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



- 1 Bruciatore rapido di
- 2 Bruciatore semirapido di
- 3 Bruciatore ausiliario di

- 3000 W
- 1750 W
- 1000 W

- 4 Bruciatore tripla corona di
- 5 Bruciatore doppia corona di
- 8 Manopola comando bruciatore

- 3800 W
- 3500 W

TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

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

ISTRUZIONI PER L'UTENTE



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

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

USO DEI BRUCIATORI

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

Accensione automatica con valvolatura

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

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

Uso dei bruciatori

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

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

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

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

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

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

Avvertenze

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

funzione.

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

PULIZIA

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

Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

Parti smaltate

Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.

Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

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

Parti in acciaio inox

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

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

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

Bruciatori e griglie

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.

Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

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

Rubinetti a gas

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

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



AVVERTENZA IMPORTANTE:

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

INSTALLAZIONE

Montaggio del piano

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

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

L'apparecchio può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

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

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

MODELLO	L (mm)	P (mm)
GP6B-4 SS	560	480
GP7B-5 SS	720	480
GP9B-5 SS	860	480

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

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

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

Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione.

Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano. Per l'installazione procedere come segue:

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

Locale di installazione

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

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

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

La ventilazione può provenire anche da un locale attiguo, in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme in vigore.

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

Collegamento gas

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

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

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

Collegamento elettrico

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

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

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. **La messa a terra è obbligatoria.**

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

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

TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

Sostituzione ugelli

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

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

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

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

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

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

Procedere quindi come segue:

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

Regolazione bruciatori

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

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

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


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

MANUTENZIONE

Sostituzione cavo alimentazione

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

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

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





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

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

This is a Class 3 appliance.

This appliance complies with the following Directives:

EEC 2009/142/CE (Gas)

EEC 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility)

EEC 2006/95/CE (Low Voltage)

EEC 89/109 (Contact with foods)

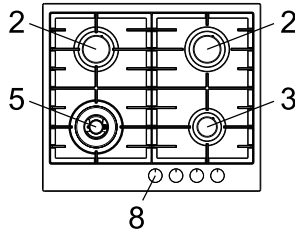
- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have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

WARNING:

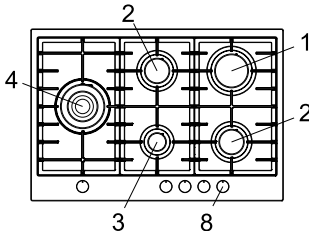
The product label, with the serial number, is stucked under the hob.

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

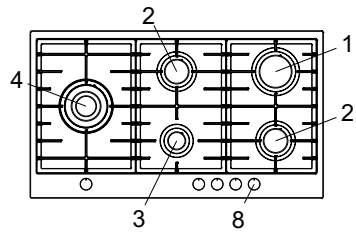
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



- 1 Rapid burner
- 2 Semi-rapid burner
- 3 Auxiliary burner

- 3000 W
- 1750 W
- 1000 W

- 4 Triple ring burner
- 4 Double ring burner
- 8 Control knob for burner

- 3800 W
- 3800 W

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

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

INSTRUCTIONS FOR THE USER



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

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

USING THE BURNERS

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

Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob.

Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

Using the burners

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

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

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

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

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

Notice

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

burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.

- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid.

Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.

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

Enamelled parts

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

Do not use abrasive or corrosive products.

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

Stainless steel parts

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

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

Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

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

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

Gas taps

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



IMPORTANT NOTICE:

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

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

INSTALLATION

Installing the top

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

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

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

MODEL	L (mm)	P (mm)
GP6B-4 SS	560	480
GP7B-5 SS	720	480
GP9B-5 SS	860	480

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

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

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

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

Fastening the top

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

For the installation proceed as follows:

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

Installation room

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

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

FOR THE U.K. ONLY

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

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m³ an air vent of 100cm² is required.
- For room volumes between 5 m³ and 10 m³ an air vent of 50 cm² is required.
- If the room is greater than 5 m³ and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

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

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Gas connection

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

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

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7). Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

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

Electric connection

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

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

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

Replacing the nozzles

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

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

Act as follows:

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

Adjusting the burners

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

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

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


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

MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm², type H05VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

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

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

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

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

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

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





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

Cet appareil appartient à classe 3

Appareil conforme aux directives:

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

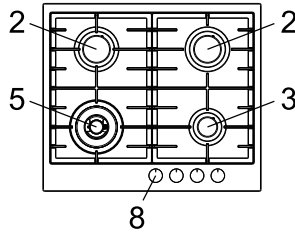
- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience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

ATTENTION:

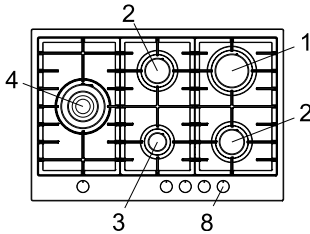
L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée sous la table de cuisson.

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

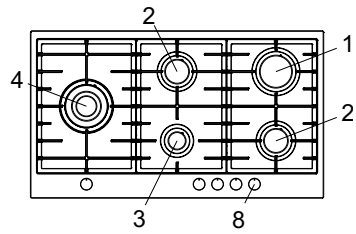
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



1 Brûleur rapide de 3000 W
 2 Brûleur semi-rapide de 1750 W
 3 Brûleur auxiliaire de 1000 W

4 Brûleur triple couronne de 3800 W
 5 Brûleur double couronne de 3500 W
 8 Bouton commande brûleur

TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



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

UTILISATION DES BRULEURS

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

Allumage automatique avec soupape de sécurité

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

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.

Utilisation des brûleurs

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

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

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

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

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

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

Avertissements

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

positionnées correctement.

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

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

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

Parties émaillées

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

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

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

Parties en acier inoxydable

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

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

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

Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

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

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

Robinets de gaz

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

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



AVERTISSEMENT IMPORTANT

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

INSTALLATION

Montage de la table de cuisson

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

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

L'appareil peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

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

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

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
GP6B-4 SS	560	480
GP7B-5 SS	720	480
GP9B-5 SS	860	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessus avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4). En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité. Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 mm² et sortie dans la partie supérieure d'au moins 6 cm².

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie. Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de

cuisson.

- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).

- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation G (fig.6).

Pièce d'installation

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

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

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

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm².

Branchement gaz

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Branchement électrique

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

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

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

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

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des buses

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

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

Procéder ensuite de la manière suivante:

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

Réglage des brûleurs

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

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

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

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

ENTRETIEN

Remplacement câble d'alimentation

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

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

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

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

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

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



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



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

Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien:

EWG 2009/142/CE (Gas)

EWG 2004/108/CE (Elektromagnetische Kompatibilität)

EWG 2006/95/CE (Niederspannung)

EWG 89/109 (Kontakt mit Lebensmitteln)

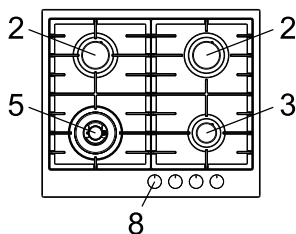
- Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten, oder mit fehlender Erfahrung und fehlendem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

ACHTUNG!

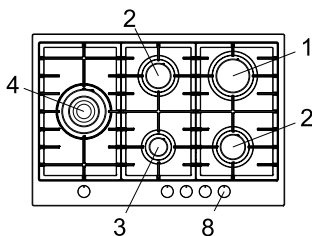
Das Produktschild mit der Seriennummer befindet sich unter der Kochfläche.

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

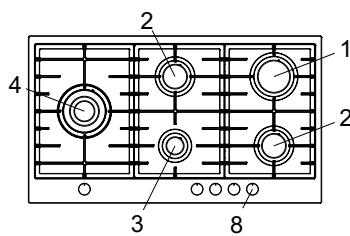
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



1 Schnellbrenner
2 Mittlerer Brenner
3 Hilfsbrenner

3000 W
1750 W
1000 W

4 Dreifacher Brennkranz
5 Dreifacher Doppel Brennkranz
8 Bedienungsknöpfe der Brenner

3800 W
3500 W

TECHNISCHE CHARAKTERISTISCHE TABELLEN

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

ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER



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

Gebrauch der Brenner

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

Automatische Zündung mit Sicherheitsventil

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

Gebrauch der Brenner

Um maximale Leistungen ohne Energieverschwendung zu erzielen, muss der Pfannendurchmesser der Leistung des Brenners angepasst sein (siehe nachstehende Tabelle). Die Flamme sollte möglichst nicht über den Pfannenrand hinaus reichen (Abb. 2).

Die große Flamme wird zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet, die kleine zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

Die Betriebspositionen sind zwischen der großen und kleinen Flamme zu wählen und auf keinen Fall zwischen der großen Flamme und dem Ausschaltpunkt. Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Bedienungsknopfes im Uhrzeigersinn auf die Nullanzeige unterbrochen.

Bei Stromausfall können die Brenner mit Streichhölzern gezündet werden, indem man den Bedienungsknopf auf die große Flamme (Abb. 1) dreht und drückt.

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

Hinweise

- Stellen Sie immer sicher, dass die Bedienungsknöpfe auf Null stehen (siehe Abb. 1), wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Beim zufälligen Erlöschen der Flamme wird die Gaszufuhr nach einigen Sekunden durch das Sicherheitsventil automatisch unterbrochen. Um den Betrieb wieder herzustellen, wird der Bedienungsknopf wieder auf die große Flamme (Abb. 1) gedreht und gedrückt.
- Beim Kochen mit Fetten und Ölen Vorsicht walten lassen, weil sich diese entzünden könnten.
- Keine Sprays in der Nähe des betriebenen Geräts verwenden.
- Keine verformten oder unstablen Pfannen auf die

Brenner stellen, die kippen oder überlaufen könnten.

- Versichern Sie sich, dass die Handgriffe der Pfannen korrekt positioniert sind.
- Beim Zünden eines Brenners ist zu prüfen, dass die Flamme regelmäßig brennt; Flamme immer zurück bzw. abschalten, wenn man die Pfannen abnimmt.

REINIGUNG

Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung des Geräts auszuschalten.

Keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.

Es empfiehlt sich, erst mit dem Eingriff zu beginnen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Emaillierte Teile

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

Teile aus Edelstahl

Kommt der Edelstahl langfristig mit kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Spülmitteln in Berührung, können auf demselben Flecken zurückbleiben.

Wir empfehlen, diese Teile mit Seifenwasser zu reinigen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Den Glanz erhalten Sie, wenn Sie diese Teile in regelmäßigen Zeitabständen mit spezifischen, im Handel erhältlichen chemischen Produkte behandeln.

Brenner und Topfroste

Diese Teile können zur Reinigung problemlos abgenommen werden. Die Brenner sind mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel zu reinigen, gut zu trocknen und wieder perfekt in ihren Sitzen einzurasten.

Kontrollieren Sie, dass die Flammenkränze nicht verstopft sind. Kontrollieren Sie auch, dass die Sonde des Sicherheitsventils und die Einschalt Elektrode immer sauber sind, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Gashähne

Die Schmierung der Gashähne darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

Bei Verhärtungen oder Betriebsstörungen der Gashähne wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



WICHTIGER HINWEIS!

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

EINBAU

Montage der Kochmulde

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

MODELL	L (mm)	P (mm)
GP6B-4 SS	560	480
GP7B-5 SS	720	480
GP9B-5 SS	860	480

Das eventuelle Vorhandensein eines Hängeschrankes über der Kochfläche setzt einen Mindestabstand von 760 mm voraus. Das Gerät muss vom darunter liegenden Möbel durch eine Trennung isoliert werden, bei welcher ein Depressionsraum von mindestens 10 mm vorzusehen ist (Abb.4).

Beim Einbau in ein Untermöbel mit Backofen ist darauf zu achten, dass die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, damit die Installation den im jeweiligen Land geltenden Unfall verhütenden Bestimmungen entspricht. Es ist ferner darauf zu achten, dass das Stromkabel und das Versorgungsrohr so positioniert sind, dass sie nicht mit den heißen Teilen der Ummantelung des Backofens in Berührung kommen. Im Falle der Installation über einem Einbauföfen ohne verstärkte Kühlventilation müssen zur entsprechenden Belüftung Öffnungen vorgesehen werden, die mit einem Zustrom von unten von mindestens 200 cm² und einem Auslass vom oberen Teil von mindestens 60 cm² sicherstellen.

Festmachen der Kochmulde

Alle Kochmulden sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet.

Mitgeliefert werden zudem eine Reihe von Haken für die Befestigung der Kochmulde. Zur Installation wie folgt vorgehen:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Gerät umdrehen und die Dichtung S längs dem Außenrand auslegen (Abb. 5).
- Kochmulde in den Ausschnitt im Möbel einsetzen, korrekt positionieren und mit den Schrauben V der Feststellhaken G blockieren (Abb.6).

Einbaulokal

Dieses Gerät verfügt über keine Auslassvorrichtung der Verbrennungsprodukte. Daher müssen die entstehenden Abgase durch eine Abzugshaube oder einen Elektroentlüfter ins Freie abgeleitet werden, die immer dann in Betrieb genommen werden, wenn man das Gerät verwendet.

Das Installationslokal muss über einen natürlichen Luftzufluss zur regelmäßigen Gasverbrennung und Entlüftung des Lokals verfügen. Das erforderliche Luftvolumen darf nicht unter 20 m³ liegen. Der Luftzufluss muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des Lokals gewährleistet werden, die ins Freie führen. Die Entlüftung kann auch von einem Nebenlokal kommen. In diesem Fall sind die geltenden Vorschriften zu berücksichtigen. Die Öffnungen müssen einen Mindestschnitt von 200cm² aufweisen.

Gasanschluss

Versichern Sie sich, dass das Gerät für die verfügbare Gasart vorbereitet ist – siehe Schild unter dem Gerät. Die eventuelle Anpassung an andere Gasarten ist gemäß den Anleitungen des Absatzes „Gasumstellung und Einstellungen“ vorzunehmen.

Das Gerät ist durch steife Metallrohre oder flexible Stahlrohre mit durchgehenden Wänden gemäß den geltenden Vorschriften an die Gasanlage

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

anzuschließen.

Bei einigen Modellen werden zwei Rohrverbindungen mitgeliefert: eine zylindrische A und eine konische B (Abb. 7). Wählen Sie die geeignete Rohrverbindung je nach Installationsland. Die Verbindung darf zu keinen Gasrampenbeanspruchungen führen.

Nach erfolgtem Anschluss ist die Dichtheit der Anschlüsse mit einer Seifenlösung zu prüfen.

Elektrischer Anschluss

Der Stromanschluss ist von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorzunehmen. Die Spannung der Stromanlage muss mit der Angabe auf dem Schild unter dem Gerät übereinstimmen. Sicherstellen, dass die Stromanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen mit einer effizienten Erdungsanlage ausgestattet ist. **Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.**

Wenn das Gerät ohne Stecker geliefert wird, ist ein Standardstecker am Speisekabel anzubringen.

Zum Direktanschluss an das Stromnetz ist es erforderlich, dass ein Schalter vorgesehen ist, der die völlige Trennung von Stromnetz sicherstellt, mit einer Kontaktöffnungsweite die der Überspannungskategorie III entspricht und den örtlichen Installationsvorschriften entsprechend angebracht wird.

GASUMSTELLUNGEN UND EINSTELLUNGEN

Austausch der Düsen

Wenn das Gerät für eine andere als der verfügbaren Gasart vorbereitet ist, müssen die Düsen der Brenner ersetzt werden. Die Wahl der auszutauschenden Düsen ist aus der nachstehenden Tabelle der "Technischen Daten" ersichtlich. Vorgehensweise:

- Topfrost- und Brenner abnehmen.
- Mit einem geraden Schlüssel L die Düse U aufdrehen (Abb. 8) und durch die entsprechende Düse ersetzen.
- Düse fest zudrehen.

Einstellung der Brenner

Die Einstellung der kleinen Flamme muss immer korrekt vorgenommen werden. Das bedeutet, dass die Flamme auch bei einer schnellen Bewegung von der großen auf die kleine Flamme eingeschaltet bleiben muss.

Sollte dies nicht der Fall sein, muss die kleine Flamme wie folgt eingestellt werden:

- Brenner einschalten.
- Den Hahn auf die kleine Flamme drehen.
- Bedienungsknopf vom Stab des Hahnes abziehen.
- Schlitzschraubenzieher in die Öffnung F des Hahnes einführen (Abb.9) und das Umleitventil solange drehen, bis eine korrekte Einstellung der kleinen Flamme erzielt ist.

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

WARTUNG

Austausch des Speisekabels

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

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

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

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

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

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

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

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

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





Le invitamos a leer este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Es muy importante que este manual esté siempre junto al aparato para cualquier consulta futura. En caso de que se venda o ceda el aparato a otra persona, es necesario asegurarse de que junto a él se entregue también el manual para que el nuevo usuario pueda entrar en conocimiento de su funcionamiento y de las advertencias correspondientes.

Este aparato es de clase 3 y está concebido para un empleo de tipo no profesional por parte de particulares en sus viviendas.

Este aparato cumple las siguientes directivas:

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

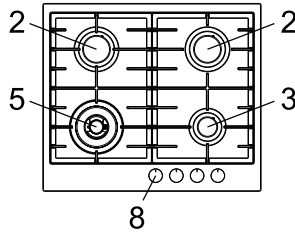
- La instalación tiene que ser realizada por personal competente y cualificado según las normas vigentes.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades psíquicas o motoras, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados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

ATENCIÓN:

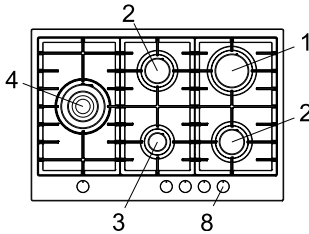
La etiqueta del producto, con el número de serie, está pegada debajo de la encimera.

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

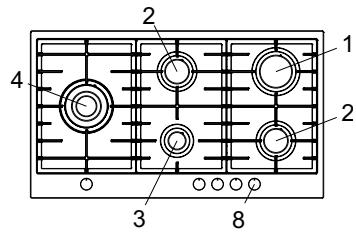
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



- 1 - Quemador rápido de
- 2 - Quemador semirrápido de
- 3 - Quemador auxiliar de

- 3000 W
- 1750 W
- 1000 W

- 4 - Quemador tripla corona de
- 5 - Quemador doble corona de
- 8 - Botón de mando del quemador

- 3800 W
- 3500 W

TABLA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TABAJO mbar	POTENCIA TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	DIÁMETRO BY-PASS GRIFO 1/100 mm	POTENCIA TÉRMICA (W)	
Nº	DENOMINACIÓN			g/h	L/h			Max.	Min.
1	RÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMIRRÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAR	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE CORONA	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DOBLE CORONA	G30 / G31	28-30 / 37	255	-	93	60	3500	2100
		G20	20	-	334	135	Reg.	3500	2100

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



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

USO DE LOS QUEMADORES

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

Encendido automático con válvulas

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

Una vez realizado el encendido, mantenga el mando apretado durante unos 6 segundos.

Uso de los quemadores

Para lograr el máximo rendimiento sin derroche de gas, es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la potencia del quemador (vea la tabla siguiente) para evitar que la llama salga del fondo de la olla (fig. 2).

Utilice la potencia máxima para llevar rápidamente a ebullición los líquidos y la potencia reducida para calentar los alimentos o para mantener la ebullición.

Todas las posiciones de funcionamiento deben escogerse entre el máximo y el mínimo, nunca entre la posición de máximo y el punto de apagado.

Para interrumpir la alimentación del gas, gire el mando en sentido horario hasta la posición de cierre.

En ausencia de energía eléctrica, es posible encender los quemadores con los fósforos, situando el mando en el punto de encendido (llama grande, fig. 1).

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

Advertencias

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

- Asegúrese de que las asas de las ollas estén situadas correctamente.

- Cuando encienda el quemador, controle que la llama sea regular; baje siempre la llama o apáguela antes de quitar la olla.

LIMPIEZA

Antes de cada operación desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

No utilizar máquinas de limpieza a vapor para realizar la limpieza del aparato.

Se aconseja realizar la limpieza con el aparato frío.

Partes esmaltadas

Las partes esmaltadas se tienen que lavar con una esponja y con agua y jabón o con un detergente blando.

No use productos abrasivos o corrosivos.

Evite que sustancias como el zumo de limón, el tomate, el agua salina, el vinagre, el café y la leche queden por largo tiempo en las superficies esmaltadas.

Partes de acero inoxidable

El acero inoxidable puede mancharse si queda en contacto con agua caliza o detergentes agresivos por largo tiempo.

Se aconseja lavar con agua y jabón, luego secar con un paño blando.

El brillo se mantiene mediante el uso periódico de productos químicos adecuados, que se encuentran en el comercio.

Quemadores y parrillas

Estos componentes se pueden quitar para facilitar la limpieza.

Los quemadores se deben lavar con una esponja y agua y jabón o con un detergente blando y, una vez bien secados, se volverán a poner en su posición original. Controle que los canales repartidores de llama no estén atascados.

Verifique que la sonda de la válvula de seguridad y el electrodo de encendido estén siempre bien limpios para garantizar un funcionamiento óptimo.

Grifos del gas

La eventual lubricación de los grifos tiene que ser realizada exclusivamente por personal especializado.

En caso de endurecimiento o de funcionamiento anómalo de los grifos del gas, diríjase al Servicio de Asistencia.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR



ADVERTENCIA IMPORTANTE:

LAS OPERACIONES INDICADAS A CONTINUACIÓN TIENEN QUE SER REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL CUALIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.

LA CASA CONSTRUCTORA RECHAZA CUALQUIER RESPONSABILIDAD ANTE LOS DAÑOS OCASIONADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS POR LA INOBSERVANCIA DE DICHAS DISPOSICIONES.

INSTALACIÓN

Montaje de la encimera

El aparato está realizado para ser empotrado en muebles resistentes al calor.

Las paredes de los muebles tienen que resistir una temperatura de al menos 90°C.

El aparato es de tipo "Y", o sea se puede instalar con una sola pared lateral a la derecha o izquierda de la encimera.

Evite la instalación del aparato cerca de materiales inflamables como cortinas, trapos, etc.

Practique una abertura de las dimensiones indicadas en la fig.3 en la superficie del mueble, respetando una distancia de por lo menos 50mm del borde del aparato hasta las paredes adyacentes.

MODELO	L (mm)	P (mm)
GP6B-4 SS	560	480
GP7B-5 SS	720	480
GP9B-5 SS	860	480

La eventual presencia de un elemento colgante encima de la encimera tiene que prever una distancia mínima de 760 mm desde el top.

Se aconseja aislar el aparato del mueble de abajo con un separador dejando un espacio de depresión de al menos 10 mm (fig. 4).

En caso de introducción en una base con horno, es necesario tomar las debidas precauciones para asegurar una instalación conforme a las normas vigentes de prevención de accidentes. Preste especial atención a que el cable eléctrico y el tubo de alimentación estén situados de tal modo que no puedan entrar en contacto con las partes todavía calientes de la envoltura del horno. Además, en caso de instalación sobre un horno sin ventilación forzada de refrigeración, se deberán prever tomas de aire apropiadas para permitir una aireación adecuada, con una superficie de entrada inferior de al menos 200 cm² y una superficie de salida superior de al menos 60 cm².

Fijación de la encimera

Cada encimera se entrega con una junta especial. Además, se entrega un juego de ganchos que se deben utilizar para la fijación de la encimera.

Para la instalación actúe del modo siguiente:

- Quite las parrillas y los quemadores de la encimera.
- De la vuelta al aparato y extienda la junta S a lo largo del borde exterior (fig.5).
- Inserte y sitúe la encimera en la abertura practicada en el mueble y bloquéela con los tornillos V de los ganchos de fijación G (fig.6).

Local de instalación

Este aparato no está dotado de un dispositivo de descarga de los productos de combustión y por lo tanto es necesario descargar los humos al exterior utilizando una campana o un electroventilador que se accione cada vez que se utiliza el aparato.

El local donde se instala el aparato debe tener un flujo natural de aire para la combustión regular del gas y para la ventilación del local; el volumen de aire necesario no debe ser inferior a 20 m³.

El flujo de aire debe tener lugar a través de aberturas permanentes practicadas en las paredes del local comunicantes con el exterior. La ventilación puede proceder también de un local contiguo; en este caso aténgase a lo establecido en las normas vigentes.

Las aberturas deben tener una sección mínima de 200 cm².

Conexión del gas

Compruebe que el aparato sea regulado para el tipo de gas disponible; vea la etiqueta situada debajo del aparato. Actúe según las instrucciones que encontrará en el párrafo "cambio de gas y regulaciones" para su eventual adaptación a gases diferentes.

El aparato tendrá que conectarse a la instalación del gas utilizando tubos metálicos rígidos conformes a la norma vigente o tubos flexibles de acero con pared continua conformes a la norma

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

vigente.

Algunos modelos están dotados de dos empalmes: uno cilíndrico A y uno cónico B (fig.7). Elija el empalme apropiado según el país de instalación.

La conexión no debe provocar esfuerzos a la rampa del gas.

Una vez finalizada la instalación, controle la hermeticidad de las conexiones con una solución jabonosa.

Conexión eléctrica

La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal cualificado y según las normas vigentes.

La tensión de la instalación eléctrica debe corresponder a la que se indica en la etiqueta debajo del aparato.

Verifique que la instalación eléctrica esté dotada de una conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley. **La toma de tierra es obligatoria.** Si el aparato no está provisto de una clavija, instale una clavija normalizada en el cable de alimentación.

Para conectar el aparato a la red es necesario disponer de un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III en conformidad con las reglas de la instalación

CAMBIO DEL GAS Y REGULACIONES

Cambio de las boquillas

Si el aparato está regulado para un tipo de gas distinto al tipo disponible, es necesario sustituir las boquillas de los quemadores.

La elección de las boquillas a sustituir se tiene que hacer según la tabla de "características técnicas"

representada a continuación.

Luego actúe del modo siguiente:

- Quite las parrillas y los quemadores.
- Con una llave de tubo L destornille la boquilla U (fig. 8) y sustitúyala con la correspondiente.
- Bloquee con fuerza la nueva boquilla.

Regulación de los quemadores

La regulación del mínimo debe ser siempre correcta y la llama debe permanecer encendida incluso cuando se pase bruscamente de la posición de máximo a la de mínimo.

Si esto no ocurre es necesario regular el mínimo como sigue:

- Encienda el quemador;
- Gire el grifo hasta la posición de mínimo (llama pequeña);
- Quite el mando del eje del grifo;
- Introduzca un destornillador plano en el agujero F del grifo (fig.9) y gire el tornillo by-pass hasta obtener una regulación correcta del mínimo.

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

MANTENIMIENTO

Sustitución del cable de alimentación

En caso de sustitución del cable de alimentación se tendrá que utilizar un cable conforme a las normas del tipo H05VV-F o H05RR-F de sección 3x0,75 mm².

La conexión a la regleta se tiene que realizar según se indica en la fig.10:

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

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

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

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

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

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

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





Det er meget vigtigt, at denne håndbog opbevares sammen med kogepladen, så den altid kan konsulteres. Hvis kogepladen videresælges eller overgives til en anden person, skal man sørge for, at håndbogen følger med, så den nye bruger kan få oplysninger om brug og advarsler.

Denne kogeplade tilhører klasse 3 og er udviklet til brug i private husholdninger.

Dette apparat overholder følgende direktiver:

EEC 2009/142/CE (Gas)

EEC 2004/108/CE (Elektromagnetisk kompatibilitet)

EEC 2006/95/CE (Lavspænding)

EEC 89/109 (Kontakt med fødevarer)

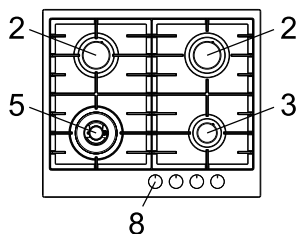
- Installationen skal udføres af kompetente og kvalificerede fagfolk i henhold til de gældende regler.
- Dette apparat er beregnet til at blive betjent af voksne.
- Sørg derfor for at holde børn på afstand.
- Børn skal holdes under opsyn, når kogepladen er tændt. Hold øje med, at de opholder sig i passende afstand og ikke rører ved de varme kogeplader.
- Inden gassen tilsluttes kogepladen, skal man kontrollere, at kogepladen er indstillet til gastypen i hjemmet (se afsnittet "Installation").
- Inden vedligeholdelse eller rengøring, skal strømmen kobles fra kogepladen, og man skal lade den køle ned.
- Sørg for, at der altid er luftcirkulation omkring gasapparater. Manglende ventilation kan producere iltmangel.
- Hvis kogepladen tages i brug på høj effekt eller i længere tid, skal der være ekstra udluftning. Åbn for eksempel et vindue eller skru op for styrken på den mekaniske udsugning, hvis en sådan er installeret.
- Forbrændingsprodukterne skal føres ud i det fri ved hjælp af en emhætte eller en elektroventilator (se afsnittet "Installation").
- Ved eventuelle indgreb eller ændringer på kogepladen skal man henvende sig til et autoriseret teknisk servicecenter og anmode om originale reservedele.

BEMÆRK:

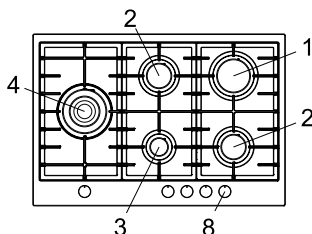
Produktets typeskilt med serienummer sidder under kogepladen.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af skade på personer eller ting, som følge af ukorrekt installation eller forkert, fejlagtig eller uhensigtsmæssig brug af kogepladen.

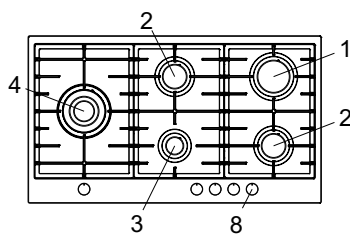
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



1 Lynblus på
2 Almindeligt blus på
3 Hjælpeblus på

3000 W
1750 W
1000 W

4 Tredobbelt blus på
5 Dobbelt blus på
8 Betjeningsknap til gasblus

3800 W
3500 W

TABEL OVER TEKNISKE KARAKTERISTIKA

GASBLUS		GAS	DRIFTSTRYK mbar	VARMEEFFEKT		DYSE DIAMETER 1/100 mm	DIAMTER BYPASS- HANE 1/100 mm	VARMEEFFEKT (W)	
Antal	BETEGNELSE			g/h	L/h			Max.	Min.
1	LYNBLUS	G30/G31	28 - 30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	ALMINDELIGT BLUS	G30/G31	28 - 30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	HJÆLPEBLUS	G30/G31	28 - 30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TREDOBBELT BLUS	G30/G31	28 - 30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DOBBELT BLUS	G30/G31	28 - 30 / 37	255	-	93	60	3500	2100
		G20	20	-	334	135	Reg.	3500	2100

INSTRUKTIONER TIL BRUGEREN



Alle indgreb vedrørende installation, regulering og tilpasning af gastype skal udføres af fagfolk i overensstemmelse med de gældende regler på området. De specifikke anvisninger er beskrevet i det afsnit, der er forbeholdt installatøren.

BRUG AF GASBLUS

Symbolerne ved siden af knapperne angiver hvilken knap, der hører til hvilket gasblus.

Automatisk tænding med ventilstyring

Drej den pågældende knap venstre om til den maksimale position (fig. 1), og tryk på knappen.

Efter tænding skal man holde knappen nede i ca. 6 sekunder.

Brug af brænderen

For at opnå maksimal ydelse uden spild af gas, er det vigtigt, at diameteren på gryden passer med gasblusset (se nedenstående tabel), så man undgår, at flammen stikker ud under gryden (fig.2). Indstil blusset på maks. effekt for hurtigt at bringe vandet i kog, og indstil blusset på min. effekt for at opvarme mad eller holde maden i kog.

Blusset skal altid indstilles til et punkt mellem maks. og min., aldrig mellem maks. og punktet for slukning af blusset.

Drej knappen højre om for at slukke for gassen.

I tilfælde af strømafbrydelse kan man tænde for gasblussene ved hjælp af tændstikker ved at indstille knappen på tændingspunktet (stor flamme fig.1).

Gasblus	Effekt (W)	Ø Gryder
Hjælpeblus	1000	10 - 14 cm
Normalt blus	1750	16 - 18 cm
Lynblus	3000	20 - 22 cm
Tredobbelt	3800	22 - 24 cm
Dobbelt	3500	18 - 20 cm

Advarsler

- Kontroller altid, at knapperne er i lukket position (se fig. 1), når kogepladen ikke anvendes.
- Hvis der slukkes for flammen ved et uheld, vil sikkerhedsventilen automatisk afbryde gastilførslen efter få sekunder. For at tænde for blusset igen, skal man sætte knappen i tændingsposition (stor flamme fig. 1) og trykke på knappen.
- Når der bruges stegfedt eller olie til tilberedningen, skal man udvise forsigtighed, da de kan antænde, hvis de overopvarmes.
- Undgå brug af spray i nærheden af gaskogepladen, når den er tændt.

- Undgå at placere ustabile eller deforme gryder på gasblussene, da de kan vælte eller koge over.
- Sørg for at anbringe grydehåndtagene korrekt.
- Når gasblussene tændes, skal man kontrollere, at flammen er jævn. Skru ned for flammen eller sluk den, inden gryden tages af blusset.

RENGØRING

Inden rengøring skal man altid frakoble strømforsyningen til kogepladen. **Brug ikke damprensere til at rense kogepladen**

Rengøringen skal foretages på en kold kogeplade.

Lakerede dele

Lakerede dele skal rengøres med en svamp og sæbevand eller et mildt rengøringsmiddel.

Brug ikke slibende eller ætsende produkter.

Undgå kontakt med produkter, såsom citronsaft, tomater, saltvand, eddike, kaffe og mælk i længere tid på de lakerede flader.

Dele i rustfrit stål

Rustfrit stål kan blive plettet, hvis det er i kontakt i længere tid med kalkholdigt vand eller stærke rengøringsmidler.

Det anbefales at rengøre disse flader med sæbevand og tørre efter med en blød klud.

Fladerne holdes skinnende, hvis de jævnligt behandles med egnede kemiske produkter, der fås i handlen.

Gasblus og riste

Disse dele kan tages af, så de er nemmere at rengøre.

Gasblussene skal rengøres med en svamp og sæbevand eller et mildt rengøringsmiddel, og de skal tørres godt efter og sættes korrekt på plads igen.

Kontroller, at flammeåbningerne ikke er tilstoppede.

Kontroller, at sikkerhedsventilens sonde og tændingselektroden altid er rene, så man sikrer en korrekt funktion.

Gashaner

En eventuel smøring af gashanerne må udelukkende udføres af fagfolk.

Hvis gashanerne bliver stramme eller fungerer uregelmæssigt, skal man henvende til det tekniske servicecenter.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN



VIGTIG ADVARSEL:

NEDENSTÅENDE ANVISNINGER MÅ UDELUKKENDE UDFØRES AF FAGFOLK I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE REGLER, FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER PÅ PERSONER, DYR ELLER TING, SOM FØLGE AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DISSE BESTEMMELSER.

INSTALLATION

Montering af kogepladen

Kogepladen er beregnet til indbygning i et varmebestandigt køkkenelement.

Køkkenelementets flader skal kunne tåle en temperatur på 75°C ud over den omgivende temperatur ifølge europæiske regler.

Apparatet er af typen "Y", dvs. det kan installeres med højre eller venstre side af kogepladen mod en væg.

Undgå installation af apparatet i nærheden af brændbare materialer, såsom gardiner, viskestykker osv.

Der skal laves en åbning i køkkenelementets flade i de mål, der er vist i fig.3, og der skal være minimum 50 mm fra kanten af kogepladen til evt. tilstødende vægge.

MODEL	L (mm)	P (mm)
GP6B-4	560	480
GP7B-5	720	480
GP9B-5	860	480

Hvis der hænger et skab over kogepladen, skal dette være i en afstand på minimum 760 mm.

Det anbefales at isolere kogepladen fra det nedenstående køkkenelement ved hjælp af et adskillelsesstykke og lade der være et mellemrum på mindst 10 mm. (fig. 4).

Hvis kogepladen installeres oven på en ovn, skal man tage de nødvendige forholdsregler med henblik på at opfylde reglerne om lykkeforebyggelse. Vær især opmærksom på, at den elektriske ledning og forsyningsslangen er placeret således, at de ikke kommer i kontakt med varme flader på ovnen. Hvis kogepladen installeres oven på en ovn uden forceret køleventilation, skal man, for at tilføre tilstrækkelig udluftning, installere passende luftindtag med en indsugningsflade på under 200 cm² og en udsugningsflade på minimum 60 cm².

Fastgøring af kogepladen

Kogepladen skal udstyres med en særlig gummipakning. Der følger en række hæfter med til fastgøring af kogepladen.

Benyt følgende fremgangsmåde til installation af kogepladen:

- ag riste og gasblus af kogepladen.
- Vend kogepladen om og før gummipakningen rundt langs kanten S (fig. 5).
- Sæt kogepladen ned i den åbning, der blev lavet i køkkenelementet, og fastgør den med skruer i fastgøringshæfterne G (fig. 6).

Installationsrummet

Dette apparat er ikke udstyret med udsugningsapparat til forbrændingsprodukterne. Man skal derfor sørge for, at de ledes ud i det fri ved hjælp af en emhætte eller en elektroventilator, der skal tændes hver gang kogepladen er i brug.

I det rum, hvor kogepladen installeres, skal der være en naturlig lufttilførsel til regulering af forbrændingsgassen og til udluftning af rummet. Luftmængden må ikke være mindre end 20 m³.

Lufttilførslen skal ske gennem permanente åbninger i væggen ud i det fri.

Ventilationen kan også komme fra et tilstødende rum. I sådanne tilfælde skal man overholde de gældende regler på området.

Åbningerne skal have et minimumsnit på 200 cm².

Tilslutning af gas

Kontroller, at kogepladen er klargjort til gastypen i hjemmet. Se typeskiltet under kogepladen. Følg anvisningerne i afsnittet "omstilling af gas og reguleringer" for tilpasning til forskellige gastyper.

Kogepladen skal tilsluttes gasforsyningen ved hjælp af hårde metalrør, der opfylder kravene i den gældende lovgivning, eller ved hjælp af stålør uden samlinger, der opfylder kravene i lovgivningen.

Nogle modeller har to medfølgende rørfittings:

en cylinderformet A, en kogleformet B (fig. 7).

Vælg den passende rørfitting alt efter, hvilket land kogepladen skal installeres i.

Tilslutningen må ikke udføres, således at gasrørene udsættes for belastninger.

Efter installation skal man kontrollere, at alle samlinger er tætte ved hjælp af en sæbeopløsning.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN

Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret elektriker i overensstemmelse med de gældende regler.

De elektriske anlægs spænding skal være i overensstemmelse med spændingen på kogepladens typeskilt. Kontroller, at de elektriske anlæg er udstyret med en fungerende jordforbindelse i henhold til reglerne og lovgivningen. **Der SKAL være jordforbindelse.**

Hvis kogepladen ikke har et stik, skal man udstyre forsyningskablet med et standardstik.

Kogepladen kan tilsluttes direkte til el-forsyningen via en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på minimum 3 mm

OMSTILLING AF GAS OG REGULERINGER

Udskiftning af gasdyser

Hvis kogepladen er klargjort til en anden type gas, end den i hjemmet, skal man udskifte gasblusdyserne.

Man skal anvende nye dyser i overensstemmelse med angivelserne i tabellen "tekniske egenskaber". Gør som følger:

- Tag riste og gasblus af.
- Med en skrueøgle L løsnes dysen U (fig. 8) og udskiftes med en tilsvarende.
- Skru gasdysen ordentligt fast.

Regulering af gasblus

Vågeblusset skal altid indstilles korrekt, og flammen skal forblive tændt selv når knappen drejes hurtigt fra maks. til min. position.

Er det ikke tilfældet, skal man indstille vågeblusset på følgende måde::

- Tænd for gasblusset.
- Drej knappen over i min. position (lille flamme).
- Tag knappen af stangen på gashanen.
- Sæt en flad skruetrækker i hullet i betjeningspanelet (fig.9) og drej reguleringskraven F, indtil vågeblusset er indstillet korrekt.

På gasblus til gas af typen G30 skal reguleringskraven skrues helt i bund.

VEDLIGEHOLDELSE


Udskiftning af forsyningskabel

Hvis strømforsyningskablet skal udskiftes, skal man anvende et kabel af typen H05VV-F eller H05RR-F med et snit på 3 x 0,75 mm² til gaskogeplader

Tilslutning til klemkassen udføres som vist i fig. 10.

ledning L brun

ledning N blå

ledning gul-grøn 

(fase)

(neutral)

(jord)

Dette produkt opfylder kravene i Rådets direktiv 2002/96/EF.

Affaldssymbolet, der er påtrykt apparatet, betyder, at produktet ved bortskaffelse skal indsamles separat og ikke sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingscenter for affald af elektriske og elektroniske apparater eller afleveres til forhandleren, når man køber et nyt og tilsvarende apparat.



Brugeren er ansvarlig for at aflevere apparater efter endt brug til et affaldsindsamlingscenter, og i modsat fald medfører det en bøde iht. den gældende regler på området.

Det kræves, at apparatet bortskaffes særskilt, så det kan sendes til genbrug, behandling og bortskaffelse på miljøvenlig vis. Separat affaldsindsamling bidrager til at undgå skadelige miljømæssige og helbredsmæssige påvirkninger og gør, at man kan genbruge de dele, som produktet består af.

For yderligere oplysninger vedrørende affaldsindsamling bedes man henvende sig til den lokale renovationservice eller til den butik, hvor apparatet blev købt.

Fabrikanten og importøren opfylder deres ansvar om genbrug, behandling og bortskaffelse på miljøvenlig vis både enkeltvis og i fællesskab.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for mulige unøjagtigheder på grund af trykfejl i dette hæfte. Fabrikanten forbeholder sig retten til at foretage alle nødvendige ændringer på produkterne, uden at det ændrer de vigtigste funktionsmæssige og sikkerhedsmæssige egenskaber.



Wij raden u aan deze gebruikershandleiding te lezen vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.

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

Dit apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen:

EEG 2009/142/CE (Gas)

EEG 2004/108/CE (Elektromagnetische compatibiliteit)

EEG 2006/95/CE (Laagspanning)

EEC 89/109 (Contact met levensmiddelen)

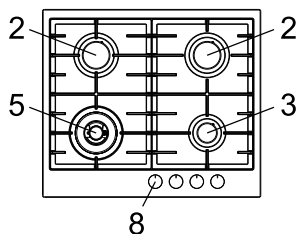
- De installatie moet uitgevoerd worden door deskundig en geschoold personeel overeenkomstig de van kracht zijnde normen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik (inclusief kinderen) door minder valide personen (psychisch of motorisch) of door personen die geen ervaring hebben of kennis hebben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

LET OP:

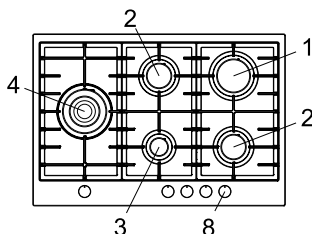
Het etiket van het product, met het serienummer, is onder het kookvlak geplakt.

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

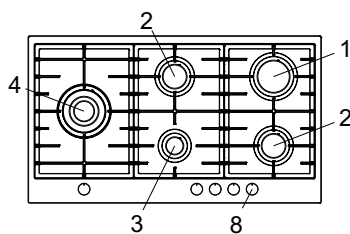
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



1 Snelle brander van 3000 W
 2 Halfsnelle brander van 1750 W
 3 Hulpbrande van 1000 W

4 Brande triple kroon van 3800 W
 5 Brande dubbele kroon van 3500 W
 8 Bedieningsknop brande

TECHNICAL KENMERKENDE LIJST

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

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



Alle handelingen in verband met de installatie, de instelling en de aanpassing aan het beschikbare gastype moeten uitgevoerd worden door geschoold personeel, overeenstemmend de van kracht zijnde normen.

De specifieke instructies bevinden zich in het deel van de handleiding dat voor de installateur voorbehouden is.

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

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

Automatische ontsteking met veiligheidsventiel

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

Eens de ontsteking verkregen, de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Gebruik van de branders

Om een optimaal rendement zonder verspilling van gas te verkrijgen, is het belangrijk dat de diameter van de kookpot aangepast is aan het potentieel van de brander (zie tabel hierna), om te vermijden dat de vlam breder wordt dan de onderkant van de kookpot (figuur 2).

Het maximale vermogen gebruiken om vloeistoffen snel te laten koken en een verminderd vermogen om voedsel op te warmen of op kookpunt te houden. Alle werkingsposities moeten gekozen worden tussen het maximum en het minimum en nooit tussen de maximumpositie en het sluitingspunt.

Om de gastoevoer te onderbreken, de knop in wijzerszin draaien tot aan de sluitingspositie.

In geval van afwezigheid van elektrische energie is het mogelijk de branders aan te steken met lucifers door de knop te plaatsen op het ontstekingspunt (grote vlam, figuur 1).

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

Waarschuwingen

- Altijd controleren of de knoppen in de positie "gesloten" (zie afbeelding 1) staan wanneer het toestel niet werkt.
- Voor de kookvlakken uitgerust met een thermokoppel (veiligheidsventiel), als de vlam per ongeluk uitgaat, onderbreekt het veiligheidsventiel, na enkele seconden, automatisch de gastoevoer van gas. Om de werking te herstellen, de knop terugbrengen naar het ontstekingspunt (grote vlam, afbeelding 1) en indrukken.
- Tijdens het koken met vetten en oliën, moet men bijzonder aandachtig zijn want, indien zij oververhit worden, kunnen zij in brand schieten.

- Geen verstuivers gebruiken in de buurt van het toestel in werking.
- Op de branders mag men geen onstabiele of vervormde braadpannen zetten om ongelukken wegens omstoten of overlopen te vermijden.
- Ervoor zorgen dat de handvatten van de braadpannen juist geplaatst zijn.
- Wanneer men de brander aansteekt, controleren of de vlam regelmatig is; vooraleer kookpotten te verwijderen, de vlam altijd verminderen of uitdoen.

REINIGING

Vóór elke schoonmaakbeurt, de verbinding van het toestel met het elektriciteitsnet uitschakelen.

Maak het product nooit schoon met reinigingsmethodieken door middel van stoom.

Het is aangeraden te reinigen als het toestel koud is.

Geëmailleerde delen

De geëmailleerde delen moeten met een doekje en een sopje of met een licht afwasmiddel worden schoongemaakt.

Gebruik geen schuur of bijtende middelen. Voorkom dat stoffen zoals citroensap, tomaat, zoutwater, azijn, koffie en melk lang in aanraking komen met de geëmailleerde oppervlakken.

Roestvrij stalen delen

Roestvrij staal kan vlekken als het gedurende lange tijd in aanraking komt met kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen.

Aangeraden wordt ze met een sopje schoon te maken en met een zachte doek af te drogen.

De glans wordt behouden door regelmatig geschikte chemische producten te gebruiken, die gewoon in de handel verkrijgbaar zijn.

Branders en roosters

Deze delen mogen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken.

De branders moeten schoongemaakt worden met een spons, water en zeep of met een lichte detergent, daarna goed afgedroogd worden en terug op de juiste plaats gezet worden. Controleren of de verspreidingskanalen voor de vlammen niet verstopt zitten.

Controleren of de sonde van het veiligheidsventiel en de ontstekingselektrode goed proper zijn om een optimale werking te garanderen.

Gaskranen

Het eventuele smeren van de kranen moet uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel.

Als de gaskranen moeilijk beginnen te draaien of een abnormale werking vertonen, contact opnemen met de dienst na verkoop.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR



BELANGRIJKE WAARSCHUWING

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

INSTALLATIE

Montage van het kookvlak.

Het toestel is vervaardigd om ingebouwd te worden in meubels die warmtebestendig zijn.

De wanden van de meubels moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.

Het toestel is van het type “Y”, dit wil zeggen dat het geïnstalleerd mag worden met één enkele laterale wand, rechts of links van het kookvlak.

Vermijd de installatie van het toestel in de nabijheid van ontvlambare materialen zoals gordijnen, keukenhanddoeken, enz...

Een opening maken, in het blad van het meubel, met de afmetingen aangeduid in figuur 3; daarbij moet men een afstand houden van minstens 50 mm tussen de rand van het toestel en de aangrenzende wanden.

MODEL	L (mm)	P (mm)
GP6B-4 SS	560	480
GP7B-5 SS	720	480
GP9B-5 SS	860	480

In geval van aanwezigheid van een muurkast boven het kookvlak, moet men een minimale afstand van 760 mm tussen het meubel en het werkblad voorzien.

Het is aanbevolen het toestel te isoleren van het meubel dat er zich onder bevindt, door middel van een separator en een depressie-ruimte van minstens 10 mm (figuur 4).

Indien het toestel wordt aangebracht op een basis met oven moeten de noodzakelijke voorzorgsmaatregelen worden getroffen, om te garanderen dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. Besteed er bijzondere aandacht aan dat de elektriciteitskabel en de toevoerbuizen zodanig zijn geplaatst dat deze niet inaanraking komen met de hete delen van de behuizing van de oven. In geval van installatie op een oven zonder geforceerde koelventilatie moet voor een goede ventilatie voor een geschikte luchttoevoer worden gezorgd met een ingang die minstens 200 cm² kleiner is en een uitgang die groter is dan minstens 60 cm².

Bevestiging van het kookvlak

Ieder kookvlak is voorzien van een speciale dichting.

Bovendien wordt een reeks haken geleverd, die gebruikt moeten worden om de plaat te bevestigen.

Handel als volgt voor de installatie:

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

Plaats van installatie

Dit toestel is niet uitgerust met een evacuatiesysteem voor de producten van de verbranding; het is dus noodzakelijk de rook naar buiten te evacueren met behulp van een dampkap of een elektrische ventilator die geactiveerd wordt telkens men het toestel gebruikt. De ruimte waarin het toestel geïnstalleerd wordt, moet een natuurlijke luchtaanvoer hebben voor de regelmatige verbranding van gas en de ventilatie van de ruimte: het nodige volume lucht mag niet kleiner zijn dan 20 m³.

De luchttoevoer moet gebeuren door een permanente opening, aangebracht in de muren van de kamer en die voor een verbinding naar buiten zorgt.

De ventilatie kan ook afkomstig zijn van een aangrenzende kamer. In dat geval de desbetreffende geldende normen respecteren.

De openingen moeten een minimale doorsnede hebben van 200 cm².

Gasaansluiting

Zich ervan vergewissen dat het toestel geschikt is voor het beschikbare type gas; om dat te weten kijk naar het etiket onderaan op het toestel of naar het etiket op de laatste pagina van deze handleiding.

Handel overeenkomstig de instructies vermeld in de paragraaf “gastransformaties en instellingen” voor de eventuele aanpassing aan verschillende gassen.

Het toestel moet aangesloten worden op de gasinstallatie met behulp van harde metalen buizen of van stalen flexibele leidingen met continue wand conform de geldende normen.

De gasingang-aansluiting van het toestel is van schroefdraad voorzien: gas cilindervorming mannelijk (figuur 7).

De aansluiting mag de gasinlaatbuis niet belasten. **Eens de installatie voltooid, controleer de**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR

dichtheid van de verbindingen met een zeepoplossing.

Elektrische aansluiting

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

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

De massaaansluiting is verplicht.

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

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

GASTRANSFORMATIES EN INSTELLINGEN

Vervanging van de buisjes

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

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

Daarna te werk gaan op de volgende manier:

- de roosters en de branders verwijderen;
- met een rechtse sleutel (L), het buisje (U)

- (figuur8) losschroeven en vervangen door het gepaste buisje;
- het buisje krachtig blokkeren.

Instelling van de branders

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

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

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

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

ONDERHOUD

Vervanging voedingskabel

In geval van vervanging van de voedingskabel, moet men een kabel gebruik conform de normen van het type H05VV-F of H05RR-F met een doorsnede 3 x 0,75 mm².

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

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

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

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



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

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

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

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



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

ESTE APARELHO ESTÁ DE ACORDO COM AS SEGUINTE DIRECTIVAS:

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

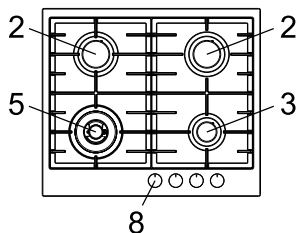
- A instalação deve ser executada por pessoal competente e credenciado segundo a regulamentação em vigor.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo as crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas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

ATENÇÃO:

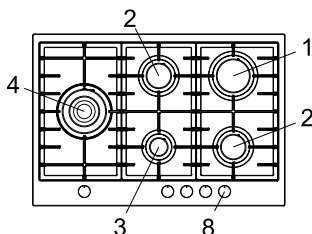
A etiqueta do produto, com o número de série, está colada sobre a mesa de encastrar a gás.

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

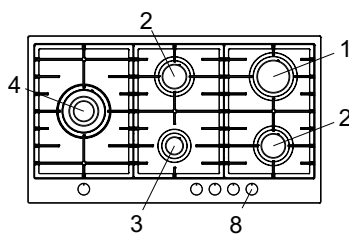
GP6B-4 SS



GP7B-5 SS



GP9B-5 SS



1 Queimador rápido de 3000 W
 2 Queimador semi-rápido de 1750 W
 3 Queimador auxiliar de 1000 W

4 Queimador coroa triplo de 3800 W
 5 Queimador coroa dupla de 3500 W
 8 Manípulo de comando do queimador

QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEIMADORES		FAMÍLIA DE GÁS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO mbar	CAUDAL		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	DIÂMETRO "BY-PASS" TORNEIRA 1/100 mm	POTÊNCIA (W)	
Nº	TIPO			g/h	L/h			Max.	Min.
1	RÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	218	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	286	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RÁPIDO	G30 / G31	28-30 / 37	127	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	167	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAR	G30 / G31	28-30 / 37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLO QUEIMADOR	G30 / G31	28-30 / 37	277	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	362	135K	Reg.	3800	2100
5	DUPLA QUEIMADOR	G30 / G31	28-30 / 37	255	-	93	60	3500	2100
		G20	20	-	334	135	Reg.	3500	2100

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE



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

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

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

Acendimento automático com válvulas

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

Utilização do queimador

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

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

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

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

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

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

Advertência

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

recipientes instáveis ou deformadas para evitar acidentes tais como entornar ou transbordar.

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

LIMPEZA

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

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

Aconselha-se a actuar sempre com o aparelho frio.

Partes esmaltadas

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

Partes em inox

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

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

IMPORTANTE

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

Queimadores e grelhas

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

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

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

Torneiras de gás

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

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

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



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

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

INSTALAÇÃO

saída superior de pelo menos 60 cm².

Montagem da mesa de encastrar

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

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

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

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

Dimensões	L (mm)	P (mm)
GP6B-4 SS	560	480
GP7B-5 SS	720	480
GP9B-5 SS	860	480

Montagem da mesa de encastrar

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

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

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

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

Local de instalação

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

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

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

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

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

A abertura deve ter uma secção mínima de 200cm².

Ligação do aparelho

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

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

Para a instalação agir da seguinte maneira:

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

Ligação do gás

Assegurar-se de que o aparelho está preparado para a família de gás disponível, verificando a placa de características existente no aparelho.

Efectuar as operações de acordo com as instruções descritas no parágrafo “transformações de gás e regulações” para a eventual adaptação

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

aos diferentes gases.

O aparelho deve ser ligado à rede de gás utilizando tubo metálico rígido ou tubo flexível de aço inox de acordo com as normas aplicáveis.

A ligação de entrada de gás do aparelho é roscada, G1/2, macho, cilíndrica. A ligação deve ser executada de acordo com o indicado na norma em vigor.

A ligação não deve provocar solicitações na rampa de gás.

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

Ligação eléctrica

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

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

Verificar se a instalação eléctrica possui um eficaz circuito de terra de acordo com os regulamentos em vigor. **A medição da terra é obrigatória.** Se o aparelho estiver desprovido de ficha, montar no cabo de alimentação uma ficha normalizada.

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

TRANSFORMAÇÕES DE GÁS E REGULAÇÕES

Substituição dos injectores

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

A selecção dos injectores para substituir deve

ser feita de acordo com o indicado no quadro “características técnicas” citado a seguir.

Proceder do seguinte modo:

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

Regulação do queimador

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

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

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

MANUTENÇÃO

Substituição do cabo de alimentação

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

cabo L castanho (fase)

cabo N azul (neutro)

cabo verde-amarelo (terra)



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

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

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

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



