

- ES** Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento.
Manual de Instrucciones
- GB** Instructions for the installation and advice for the maintenance.
Instructions Manual
- Instructions d'installation et avertissements d'entretien.
Manuel d'instruction
- GR** Οδηγίες για τη συναρμολόγηση και προειδοποιήσεις για τη συντήρηση.
Εγχειρίδιο οδηγιών

MOD.: EFX 30 1P - EFX 30.1 1P

MOD.: EFX 30 1P T - EFX 30.1 1P T

MOD.: EFX 30 2P - EFX 30.1 2P

MOD.: EFX 30 2P T - EFX 30.1 2P T



Pag.3

Modelos a gas y modelos mixtos:

EFX 30.1 1P

EFX 30.1 1P T

EFX 30.1 2P

EFX 70.1 2P T

EFX 30.1 1P

EFX 30.1 1P T

EFX 30.1 2P

EFX 70.1 2P T

Pag. 90

Modelo eléctrico:

EFX 30.1 2P para MÉXICO



ADVERTENCIA: el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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



ADVERTENCIA: la cocción sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y causar un incendio.

No intente NUNCA extinguir el fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama por ej. con una tapa o una manta contra incendios.



ADVERTENCIA: peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.



ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.



ADVERTENCIA: no se debe utilizar un aparato para limpiar el vapor por **estufa**, las **placas de cocción** y los **hornos**.



ADVERTENCIA: el aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador exterior o un sistema con mando a distancia separado.



ADVERTENCIA:

Utilice sólo dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante o indicados en las instrucciones del fabricante de la encimera como adecuado para el uso de protección o dispositivos de protección incorporadas en esta unidad. El uso de una protección no adecuada puede causar accidentes.

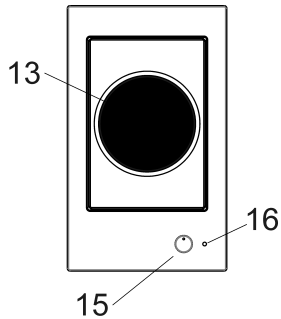


ADVERTENCIA: el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

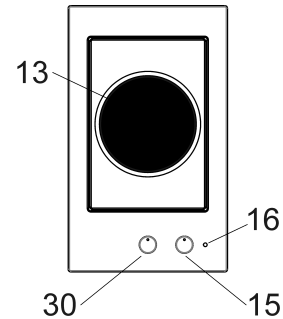
DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

TIPO: PFZ 02

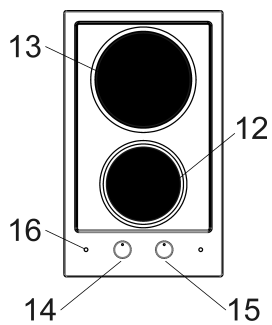
MOD.: EFX 30 1P-EFX 30.1 1P



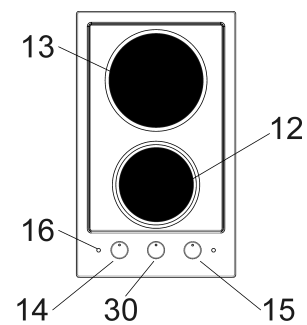
MOD.: EFX 30 1P T-EFX 30.1 1P T-



MOD.: EFX 30 2P-EFX 30.1 2P



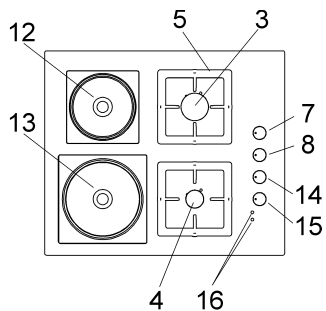
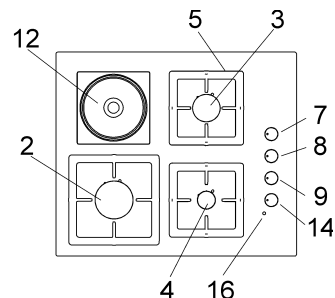
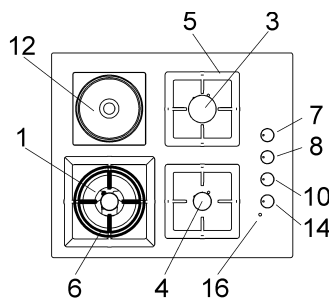
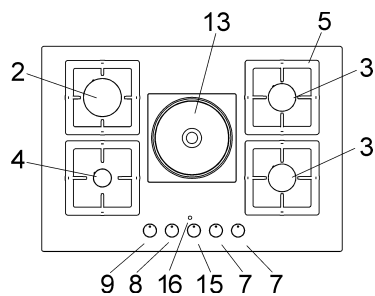
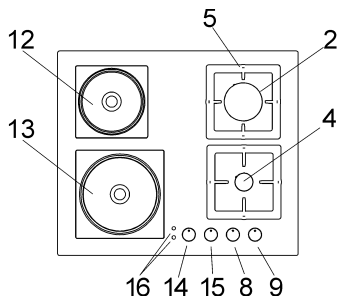
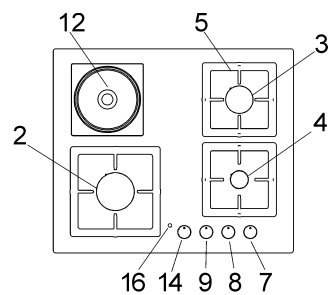
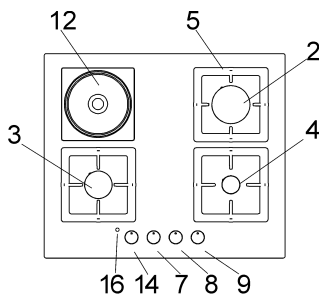
MOD.: EFX 30 2P T-EFX 30.1 2P T



Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

PCZJ 6075

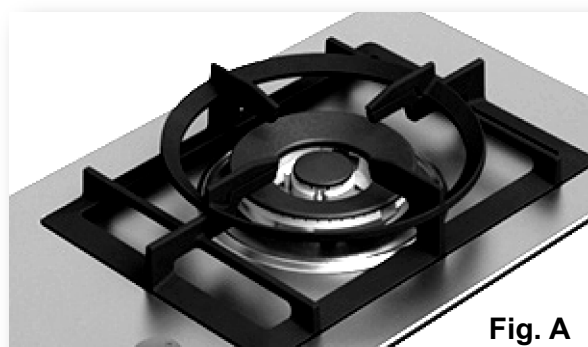


DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

1 Queimador doble corona	de 4000 W
2 Queimador Rápido	de 3000 W
3 Queimador Semirrápido	de 1750 W
4 Queimador Auxiliar	de 1000 W
5 Grelha	
6 Grelha WOK (sólo en el quemador de doble corona)	
7 Botão do Queimador 3	
8 Botão do Queimador 4	
9 Botão do Queimador 2	
10 Botão do Queimador 1	
12 Placa ràpida da 14,5 Cm	de 1500 W
13 Placa ràpida da 18,0 Cm	de 2000 W
14 Botão do placa ràpida 12	
15 Botão do placa ràpida 13	
16 Piloto indicador do placa ràpida	
30 Botão Temporizador	

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

**La grelha WOK solo debe utilizarse en los quemadores doble corona.
Móntela sobre la grelha del quemador doble corona asegurándose de que quede en una posición estable (ver fig. A).**



USO

1) QUEMADORES

Sobre el panel frontal, en la parte superior de cada mando, está serigrafiado un esquema que indica el quemador correspondiente. Una vez abierto el grifo de la red del gas o de la bombona de gas, encender los quemadores siguiendo las siguientes indicaciones:

- Encendido eléctrico

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1 - 1/A) y, luego, presionar y soltar el pulsador de encendido.

- Encendido eléctrico automático

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1 - 1/A) y, luego, presionar el mando hasta el final.

- Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad

Con los quemadores provistos de termopar de seguridad, se debe girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1 - 1/A) hasta percibir un pequeño tope y seguidamente presionar el mando y repetir la operación indicada anteriormente.

Una vez encendido, mantenga presionada el mando al menos 10 segundos.

En todos los modelos, en caso de que la llama se apague involuntariamente, cierre el botón giratorio del quemador y espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

- utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la fig. 2).
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña fig. 1 - 1/A).
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.

Quemadores	Potencias (W)	Ø Ollas cm
Doble corona	4000	24 ÷ 26
Rápido	3000	16 ÷ 18
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- *el encendido de los quemadores dotados de termopar de seguridad puede ser efectuado sólo cuando el mando está en posición de máximo (llama grande fig. 1 - 1/A).*
- *Si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.*
- *Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.*
- *No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.*
- *Si la placa de cocción está provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, ésta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.*
- *No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.*

controles frontales

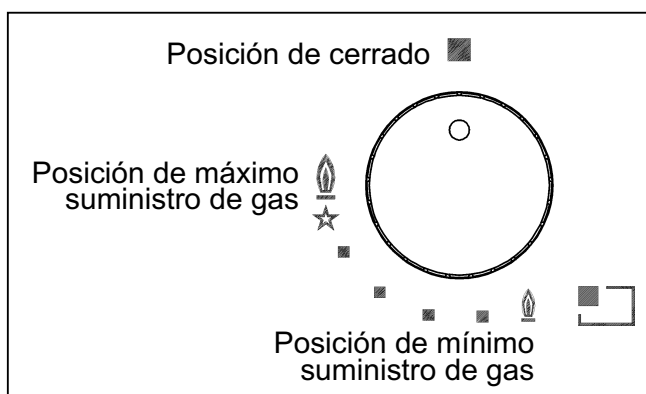


FIG. 1

controles laterales

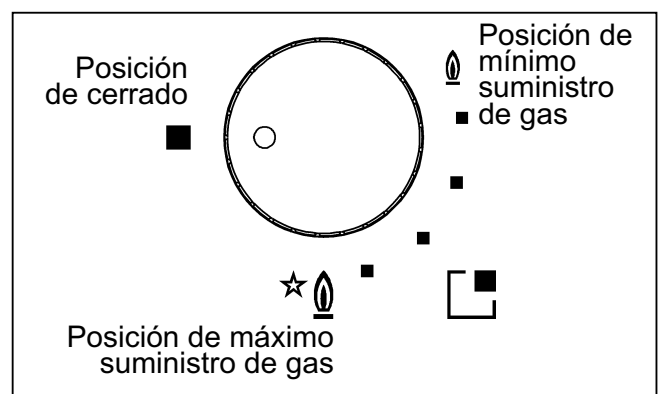


FIG. 1/A

USO



ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).
- Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

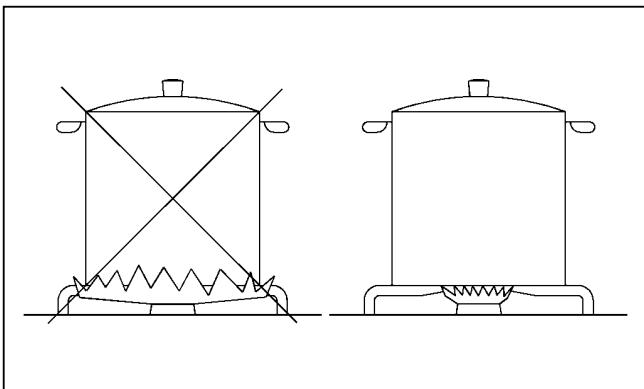


FIG. 2

Atención: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

(*) ENTRADA DE AIRE: VER EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN (APARTADOS 6 Y 7)

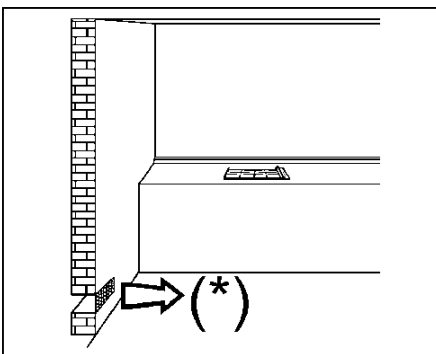


FIG. 3

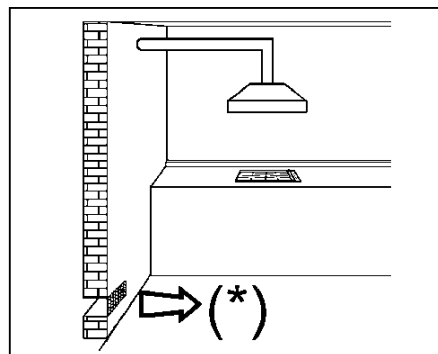


FIG. 4

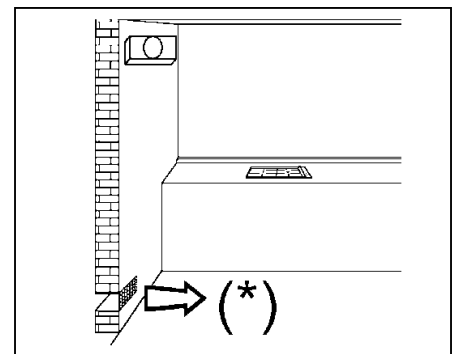


FIG. 5

USO

2) ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Las encimeras pueden estar provistas de dos tipos de placas eléctricas: normales y rápidas, indicadas por una marca roja. Las placas normales y las rápidas se controlan con un mando de 7 posiciones (observe la figura A - B - C).

Para encender las placas, gire el mando correspondiente a la posición que desee.

En el panel frontal hay un diagrama impreso que indica la placa eléctrica a la que corresponde cada mando.

Cada vez que se enciende una placa se ilumina el piloto rojo.

La tabla siguiente contiene instrucciones meramente indicativas para regular las placas.

TEMPORIZADOR

Temporizador permite a los elementos de calefacción se apague automáticamente mediante aviso acústico. Se puede utilizar también como temporizador (sin apagar) y se puede establecer por un período de máx. 60 minutos (véase la fig. D).

PLACA NORMAL Y RAPIDA	INTENSIDAD TERMICA	PROCESOS POSIBLE DE COCCIÓN
0	Apagado	
1	Floja	Para derretir mantequilla, chocolate, etc. Para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Baja	Para calentar cantidades mayores de líquido. Para preparar cremas y salsas que requieren largos periodos de cocción lenta.
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados y preparar guisos, calentar a punto de ebullición o cocer a fuego lento.
4	Media	Para calentar alimentos hasta el punto de ebullición. Para dorar carnes y pescados delicados.
5	Fuerte	Para escalopes y filetes. Para cocer a fuego lento grandes cantidades de alimentos.
6	Alta	Para hervir grandes cantidades de líquido. Para freír.

PCZJ 6075

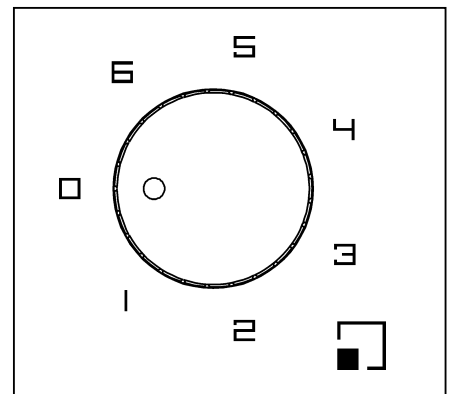


Fig. A

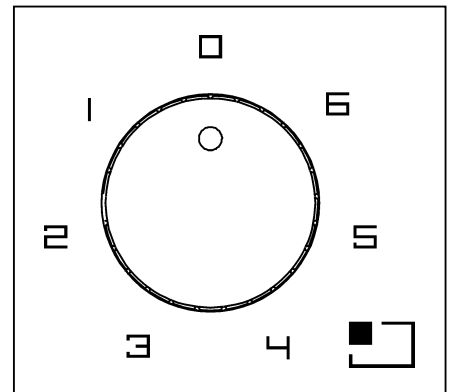


Fig. B

PFZ 02

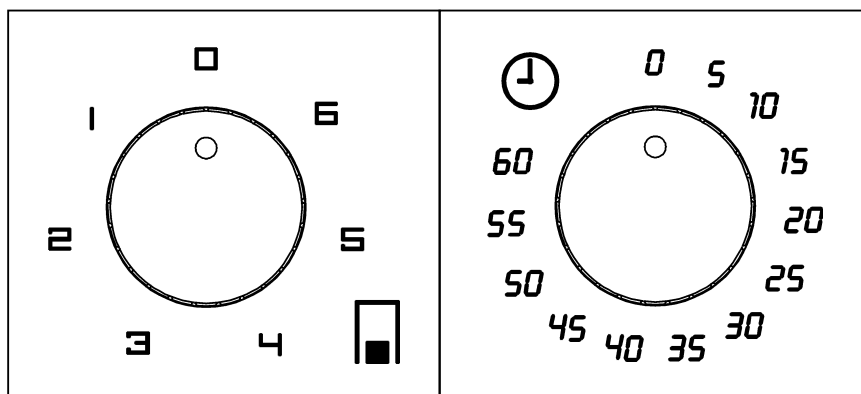


Fig. C

Fig. D

USO



ADVERTENCIAS:

cuando se enciende la placa por primera vez, o cuando ha permanecido apagada durante un largo periodo de tiempo, debe secarse durante 30 minutos con el mando en la posición n° 1. De este modo se eliminará la humedad que haya absorbido el material aislante.

Para usar el aparato correctamente, recuerde lo siguiente:

- coloque un recipiente de cocina sobre la placa antes de encenderla.
- Utilice siempre recipientes de fondo muy plano y grueso (observe la figura E).
- No utilice nunca recipientes de diámetro inferior al de la placa.
- Seque la base del recipiente antes de colocarlo sobre la placa.
- Después de utilizar la placa, y para su correcto mantenimiento, límpiela con productos especiales fácilmente asequibles en el mercado. De este modo, la superficie de la placa se conservará limpia y brillante y no se oxidará. Mientras utiliza las placas, no permita nunca que los niños jueguen cerca del aparato. Cerciórese de que las asas de los recipientes están

colocadas correctamente. No deje nunca el aparato sin vigilancia si cocina con aceite o grasa, ya que son fácilmente inflamables.

- Las placas conservan el calor durante mucho tiempo después de su uso. No apoye nunca las manos ni otros objetos para evitar quemaduras.
- Si el aparato lleva una tapa de cristal, al calentarse podría estallar. Desconecte siempre todas las placas antes de cerrar la tapa.
- Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica en cuanto observe la presencia de grietas en la superficie de las placas.

USO CORRECTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Cuando se utilizan placas eléctricas es necesario:

- evitar absolutamente el funcionamiento en vacío (sin recipientes);
- hacer el posible para no derramar líquidos encima de las placas cuando están calientes;
- cocer posiblemente con tapa para ahorrar energía eléctrica;
- el funcionamiento de las placas eléctricas se señala mediante un piloto luminoso que se



No cocine nunca la comida directamente sobre las placas eléctricas, utilice siempre las correspondientes cacerolas o recipientes.

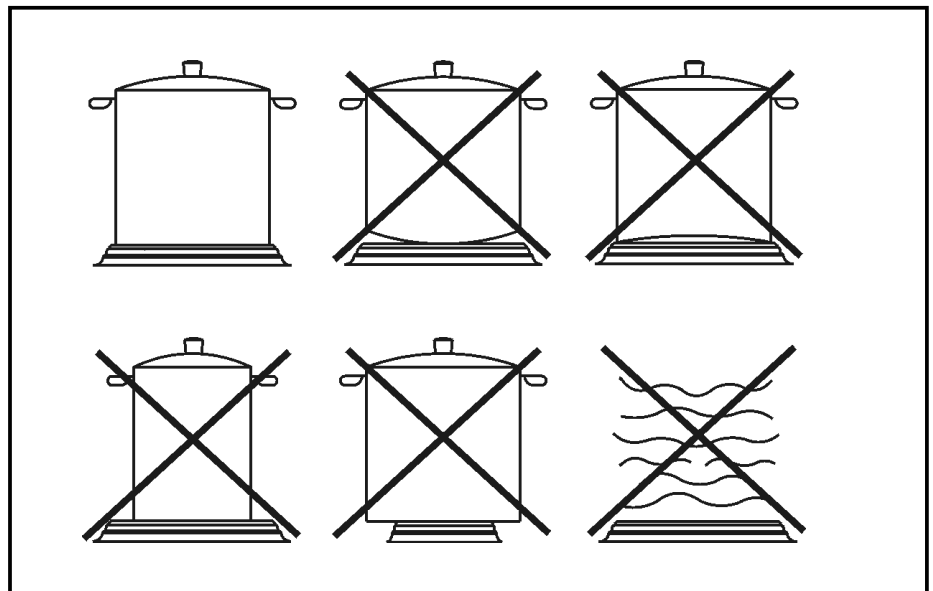


Fig. E

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el elemento calentador utilizar: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura).

Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del elemento calentador una vez alcanzada la ebullición.

ES

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

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

3) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Las parrillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (ver fig. 6/A - 6/B) y las cabezas de los quemadores "T" (ver fig. 6/A) tienen que lavarse de la misma manera.

De la misma manera y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 6/A). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

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

La limpieza debe ser efectuada cuando la placa y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, abrasivos en polvo o spray corrosivos.

No permitir que vinagre, café, leche, agua salada y jugo de limón o de tomate queden por mucho tiempo en contacto con la superficie.

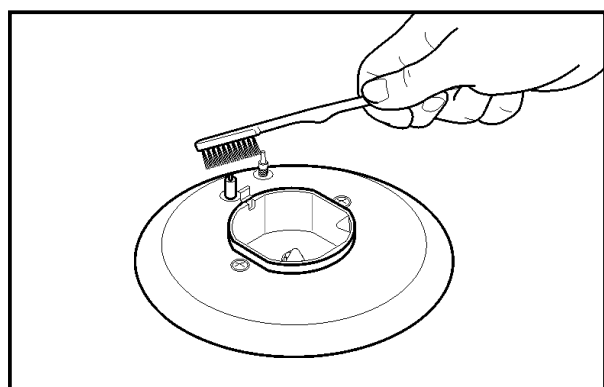


FIG. 6

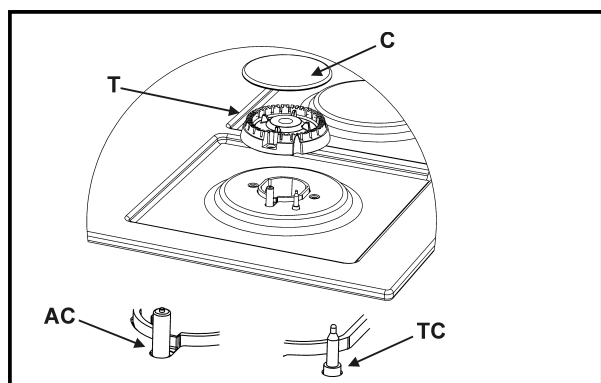


FIG. 6/A

ADVERTENCIAS:

en el momento de montar nuevamente los componentes, se aconseja atenerse a las siguientes recomendaciones:

- **verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.**
- **Asegurarse de que la tapa esmaltada "A", "B" y "C" (fig. 6/A - 6/B) esté colocada correctamente sobre la cabeza del quemador. Esta operación se considerará completada cuando la tapa colocada sobre la cabeza del quemador resulte perfectamente estable.**
- **La posición exacta de la parrilla está determinada por los ángulos redondeados que tienen que colocarse hacia el borde lateral del plano.**
- **Si, al abrir o cerrar cualquier grifo, encuentra dificultad, no forzarlo, pida con urgencia asistencia técnica.**
- **Para conservar en buen estado las planchas eléctricas hay que tratarlas con productos de limpieza adecuados e impedir que se oxiden.**
- **No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.**
- **Los alimentos que se hayan quemado sobre la placa eléctrica tienen que limpiarse en seco.**
- **Después del uso ponga sobre la placa templada un poco de aceite y extiéndalo con un trapo.**

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

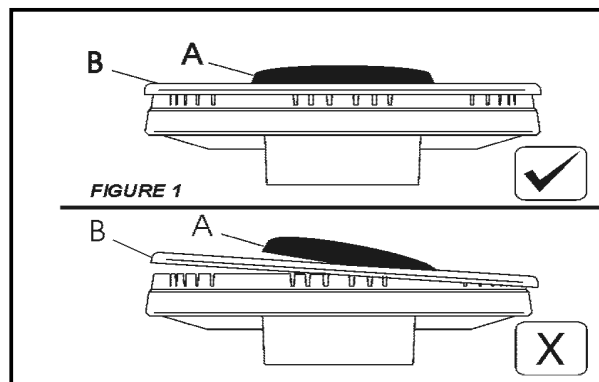


FIG. 6/B

INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.

El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.

Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.

4) INSERCIÓN DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno, clavos...) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.

En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 - 8).

El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.



IMPORTANTE: para una perfecta instalación, ajuste o transformación de la placa de cocción para ser utilizada con otros gases, es necesario recurrir a un **INSTALADOR CUALIFICADO**: el incumplimiento de esta norma provoca la decadencia de la garantía.

MEDIDAS A RESPETAR (mm)

	A	B	C	D	E	F
(30)	282	482	59	59	300 min.	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	100 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.

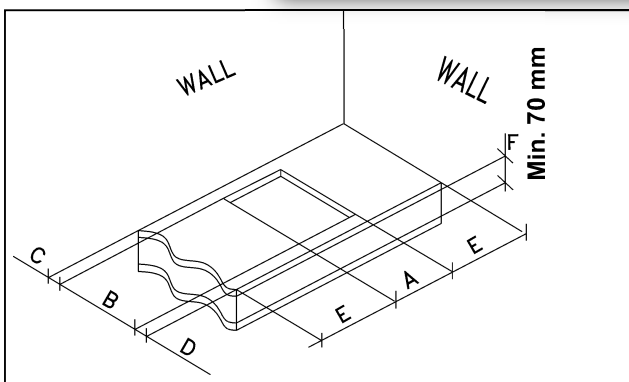


FIG. 7

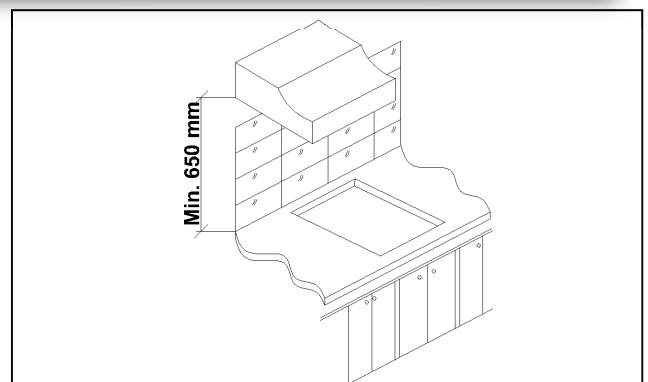


FIG. 8



INSTALACIÓN

5) FIJACIÓN DE LA PLACA

La placa está equipada con una guarnición especial para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición, se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:

- separar las tiras de guarnición de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde periférico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin superponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- Bloquear con las bridas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la brida "S" llegue al top (fig. 10).

- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 70 mm del borde (fig. 7).

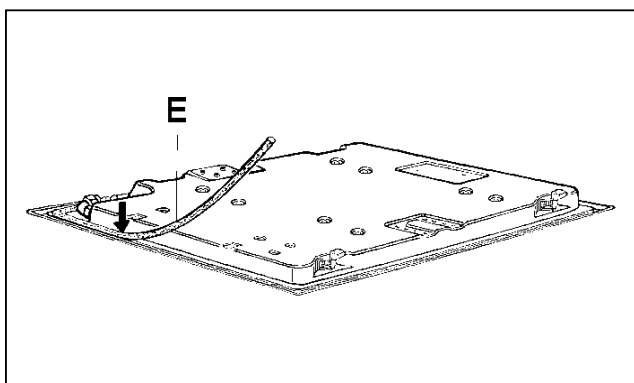


FIG. 9

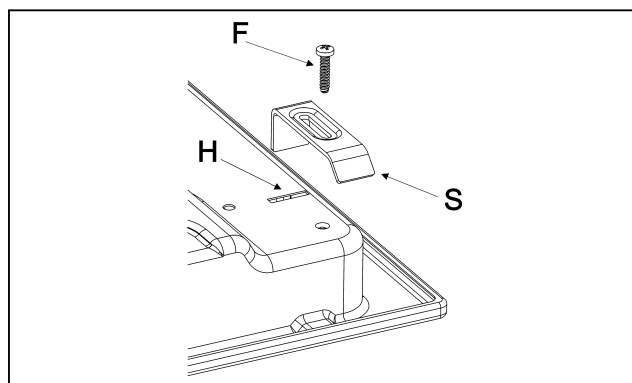


FIG. 10

ES

INSTALACIÓN

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficies adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura de 90 °C.

La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superiores a 150 °C para evitar que el revestimiento se desprege.

El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas.

Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

6) VENTILACIÓN DE LOCALES

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

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

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

ATENCIÓN: *si los quemadores de la encimera no están provistos de termopar de seguridad, la abertura de la ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².*

7) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

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

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

8) CONEXIÓN DEL GAS

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

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

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

- con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma EN 10226.
- Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma en vigor.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse.

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

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

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

ADVERTENCIA:

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

-El aparato es conforme a las prescripciones de la Directivas Europeas:

CE 2009/142 relativas a la seguridad del gas.

INSTALACIÓN

9) CONEXIÓN ELÉCTRICA



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

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

Antes de efectuar la conexión, verificar que:


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

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

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

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra  = cable color verde-amarillo.

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

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

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

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

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

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

ADVERTENCIAS: *todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:*

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



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

INSTALACIÓN

60/75 cm.

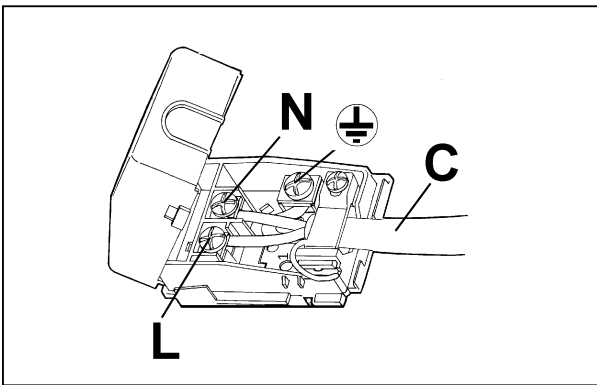


FIG. 11

30 cm.

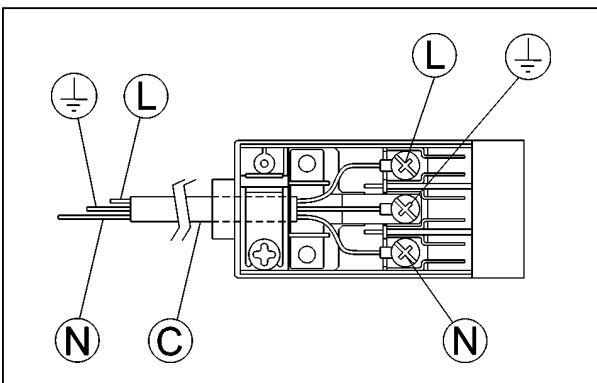


FIG. 11/A

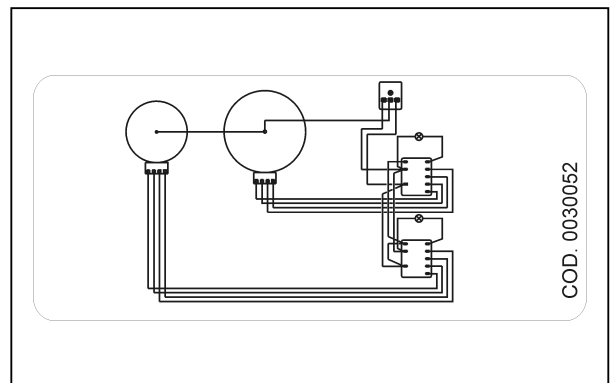


FIG. 11/B

ES

REGULACIONES

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

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

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

10) GRIFOS

Regulación del "Mínimo"

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

- Gire a la derecha oa la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

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

Lubricación de las llaves
Si un grifo está bloqueado, no forzar y pedir asistencia técnica.

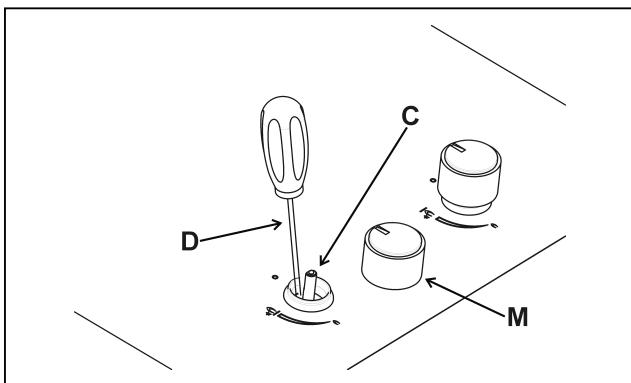


FIG. 12

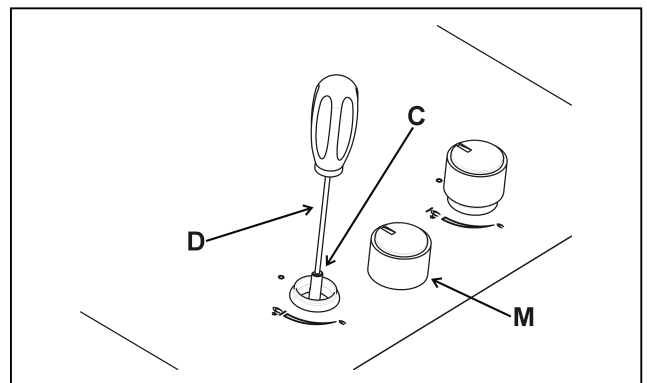


FIG. 12/A

TRANSFORMACIONES

11) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

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

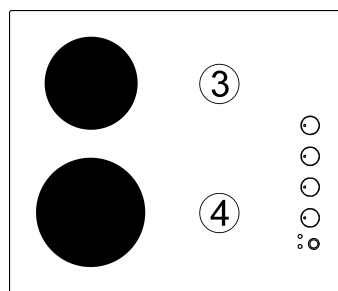
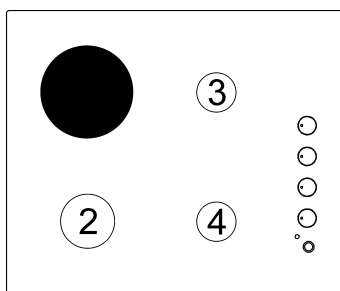
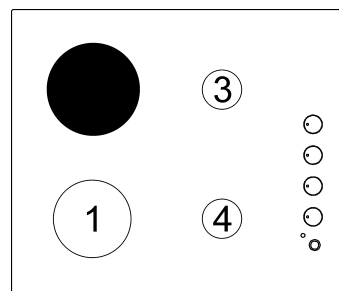
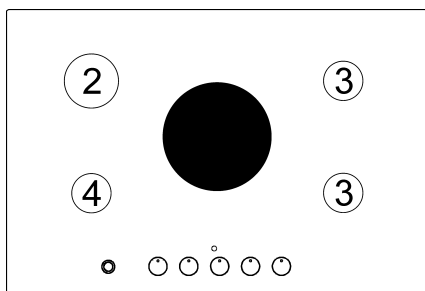
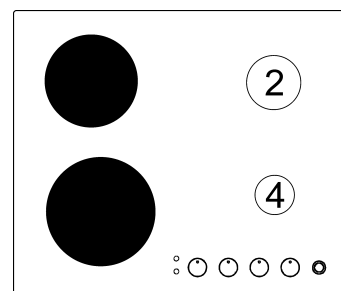
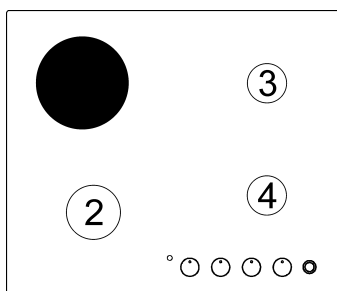
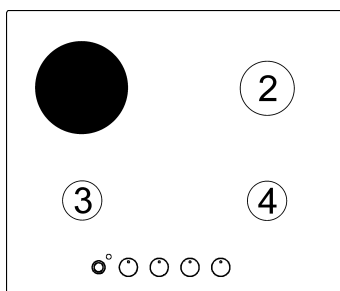
Se aconseja bloquear enérgicamente el inyector.

Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 10, sellar los eventuales órganos de regulación o preregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

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

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

DISPOSICIÓN DE LAS BOQUILLAS



TRANSFORMACIONES

TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA (W)		EE Quemadores*
Nº	DENOMINACIÓN			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK DOUBLE CORONA	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,6%
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	218 214	286	85 85 115 Y	800 800 800	3000 3000 3000	58,8%
3	SEMIRÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	58,0%
4	AUXILIAR	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

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

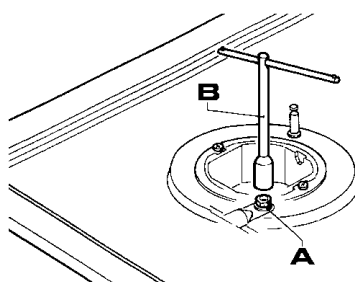


FIG. 13

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA 220-240 V~
Plano a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0,75 mm ²
Plano mixto con 1 rápida placas eléctricas	H05 RR - F	Sección 3 x 1 mm ²
Plano mixto con 2 rápida placas eléctricas	H05 RR - F	Sección 3 x 1.5 mm ²
Plano eléctrico con 1 rápida placa eléctrica	H05 RR - F	Sección 3 x 1 mm ²
Plano eléctrico con 2 rápida placas eléctricas	H05 RR - F	Sección 3 x 1.5 mm ²

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (B) (ver fig. 14) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 9.

POTENCIAS DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Denominaciones	Ø (cm)	POTENCIAS (W)	ECcocción eléctrica* (Wh/Kg)
Placas eléctricas rápida	14,5	1 500	198,1
Placas eléctricas rápida	18,0	2 000	197,0

*ECcocción eléctrica: Consumo de energía por kg, calculado de acuerdo con el Reglamento (UE) 66/2014.

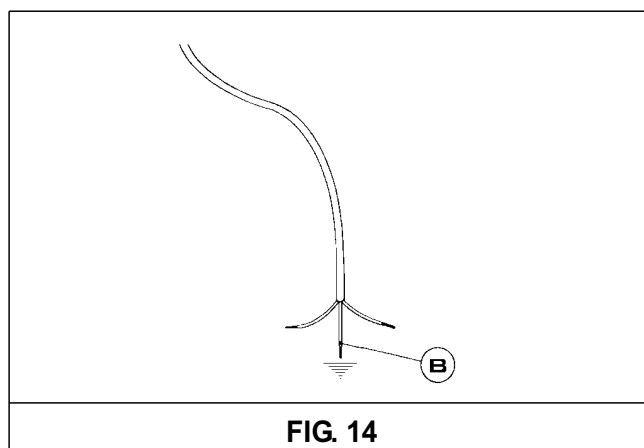


FIG. 14

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

DOMINO 1E (CON 1 RÁPIDA PLACA)	
TENSIÓN	220 - 240 V~
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA TOTAL	2000 W

DOMINO 2E (CON 2 RÁPIDAS PLACAS)	
TENSIÓN	220 - 240 V~
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA TOTAL	3500 W



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



En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

3 FUEGOS (60) (+ 1 placa ràpida Ø 145 WOK izquierda)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 6.75 kW
 Σ Qn GPL = 491 (G30)
 Σ Qn GPL = 482 (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V ~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

El. nom. poder calorífico 1500W

3 FUEGOS (60) (+ 1 placa ràpida Ø 145)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 5.75 kW
 Σ Qn GPL = 418 (G30)
 Σ Qn GPL = 411 (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V ~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

El. nom. poder calorífico 1500W

2 FUEGOS (60) (+ 1 placa ràpida Ø 145 + 1 placa ràpida Ø 180)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 2.75 kW
 Σ Qn GPL = 200 (G30)
 Σ Qn GPL = 196 (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V ~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

El. nom. poder calorífico 3500W

2 FUEGOS (60) (+ 1 placa ràpida Ø 145 + 1 placa ràpida Ø 180)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291 (G30)
 Σ Qn GPL = 286 (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V ~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

El. nom. poder calorífico 3500W

4 FUEGOS (75) (+ 1 placa ràpida Ø 145)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 4545 (G30)
 Σ Qn GPL = 536 (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V ~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

El. nom. poder calorífico 1500W

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fabrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.

Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

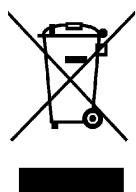
Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE:

Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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



WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



WARNING: do not use a steam cleaning unit of: **stoves, hobs** and **ovens**.



WARNING: the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.



WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

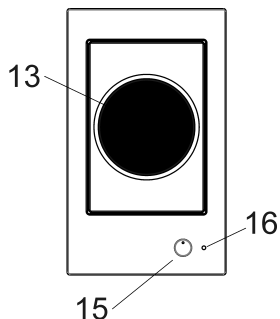


WARNING: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

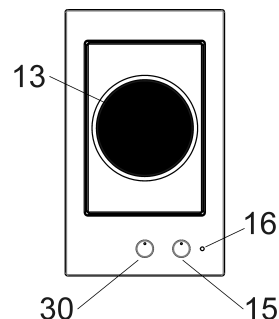
DESCRIPTION OF THE COOKTOP

TIPO: PFZ 02

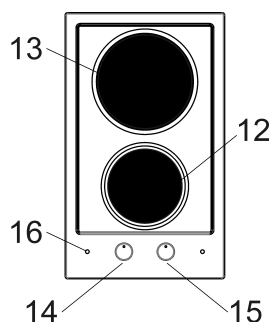
MOD.: EFX 30 1P-EFX 30.1P



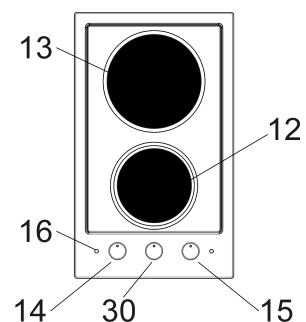
MOD.: EFX 30 1P T - EFX 30.1 1P T



MOD.: EFX 30 2P-EFX 30.1 2P



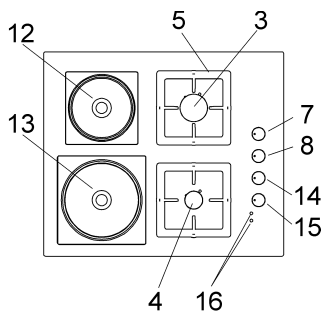
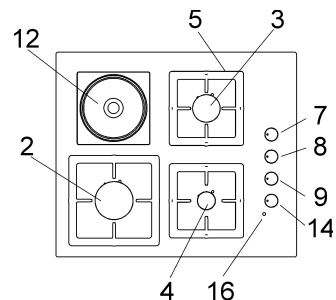
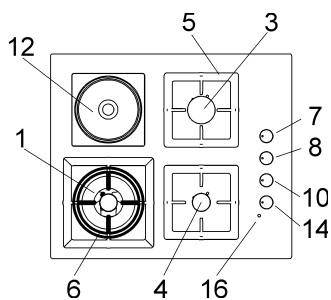
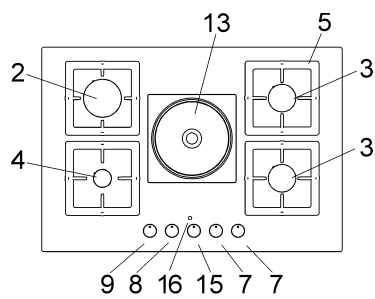
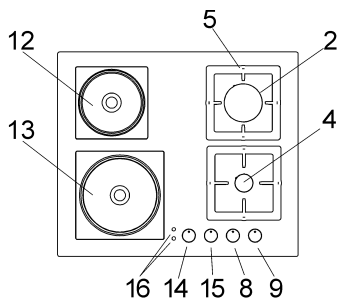
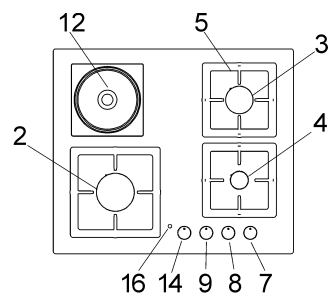
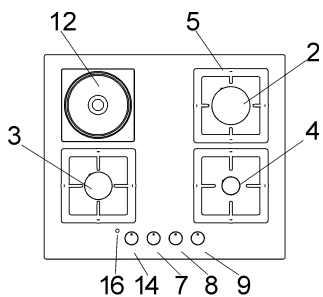
MOD.: EFX 30 2P T-EFX 30.1 2P T



This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

PCZJ 6075



DESCRIPTION OF THE COOKTOP

1 Double crown Wok burner	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 3000 W
3 Semirapid gas burner	of 1750 W
4 Auxiliary gas burner	of 1000 W
5 Pan support	
6 WOK pan support (only on burner double crown)	
7 Burner n° 3 control knob	
8 Burner n° 4 control knob	
9 Burner n° 2 control knob	
10 Burner n° 1 control knob	
12 Electric rapid plate Ø 14,5 cm	of 1500 W
13 Electric rapid plate Ø 18,0 cm	of 2000 W
14 Electric rapid plate n° 12 control knob	
15 Electric rapid plate n° 13 control knob	
16 Electric plate ignition warning light	
30 Control knob Timer	

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

***To use the WOK pan support on ultra rapid gas burner only.
Put it on the ultra rapid pan support and make sure of the stability (see fig. A).***

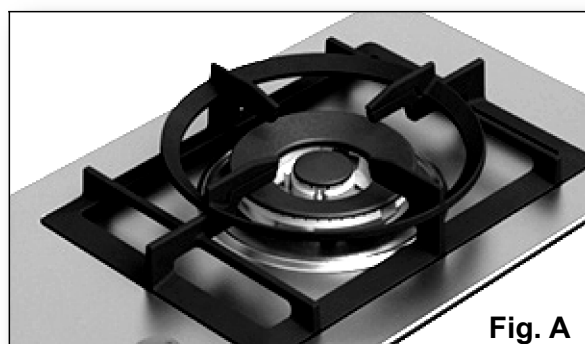


Fig. A

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

1) BURNERS

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

- manual ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1 - 1/A), then place a lighted match near the burner.

- Automatic electrical ignition

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

- Lighting burners equipped with flame failure device

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

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

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

HOW TO USE THE BURNERS

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

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1 - 1/A).

Burners	Power ratings (W)	Pan Ø in cm
Double crown	4000	24 ÷ 26
Rapid	3000	20 ÷ 22
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom and in thick metal.

WARNINGS:

- burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1 - 1/A).
- Matches can be used to ignite the burners in a blackout.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.
- If the built-in cooktop has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the cooktop becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.
- Containers wider than the unit are not recommended.

front controls

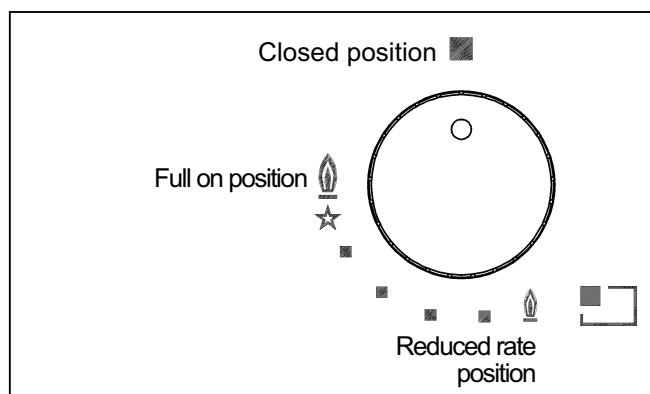


FIG. 1

side controls

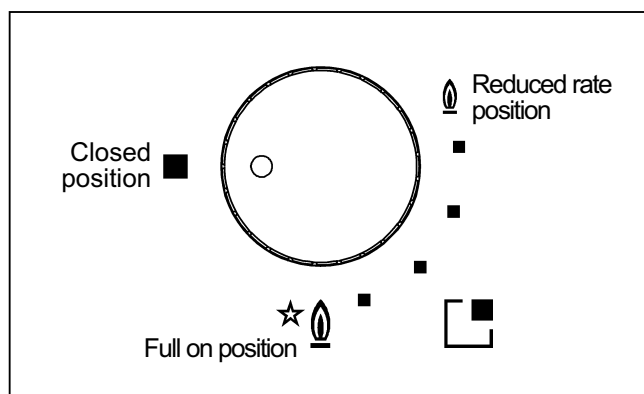


FIG. 1/A



USE



WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

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

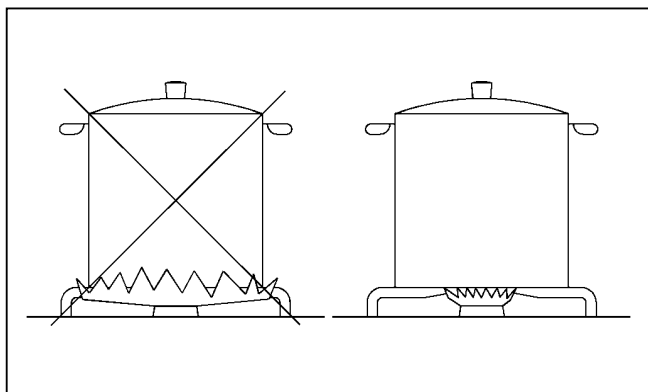


FIG. 2

Warning:
during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 6 AND 7)

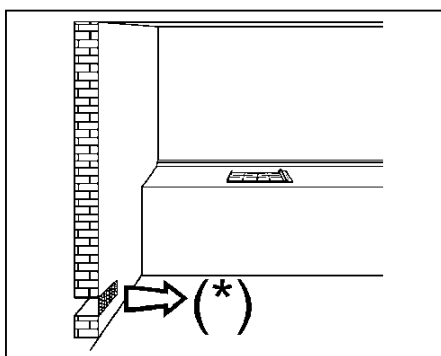


FIG. 3

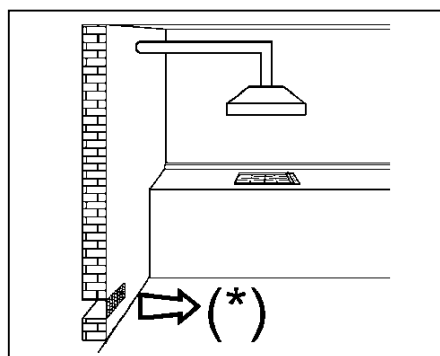


FIG. 4

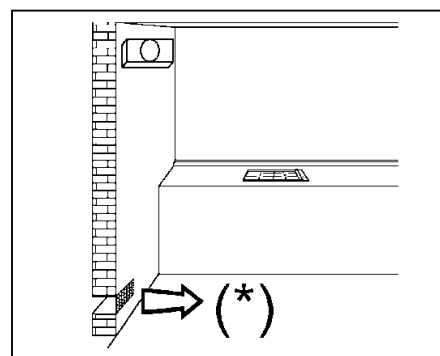


FIG. 5

USE

2) SWITCHING ON THE ELECTRIC PLATES

The hobs may be equipped with two rapid plates indicated by a red mark. The plates are controlled by a 7 - position switch (see fig. A - B - C). Switch on the plates by turning the knob to the required position.

A diagram is screen-printed on the front panel. This diagram indicates to which electric plate the knob in question corresponds (see fig. A - B - C).

A red warning light will come on to indicate that the plate has been ignited.

A purely indicative plate regulation chart is given below.

TIMER

Timer allows to heating elements to turn off automatically by acoustic warning. It can be used also as timer (without turning off) and can be set for a period of max. 60 minutes (see fig. D).

NORMAL AND RAPID PLATE	HEAT INTENSITY	POSSIBLE COOKING PROCESSES
0	Off	
1	Weak	To dissolve butter, chocolate, etc.. To heat small amounts of liquid.
2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and suces requiring long slow cooking times.
3	Slow	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
4	Medium	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
5	Strong	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
6	High	To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

PCZJ 6075

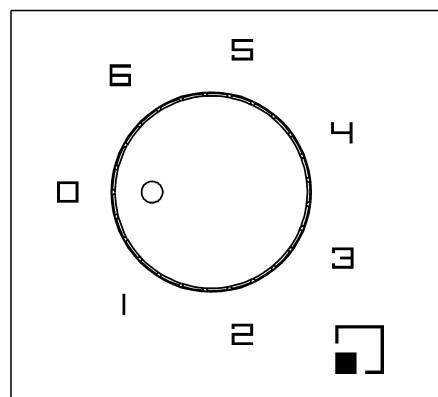


Fig. A

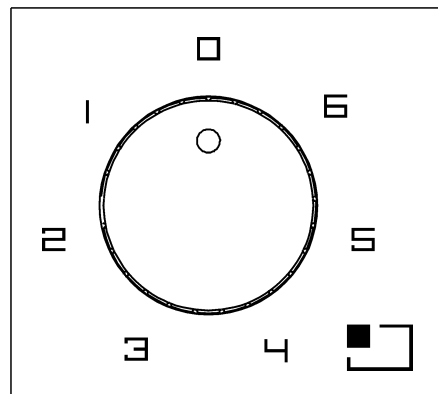


Fig. B

PFZ 02

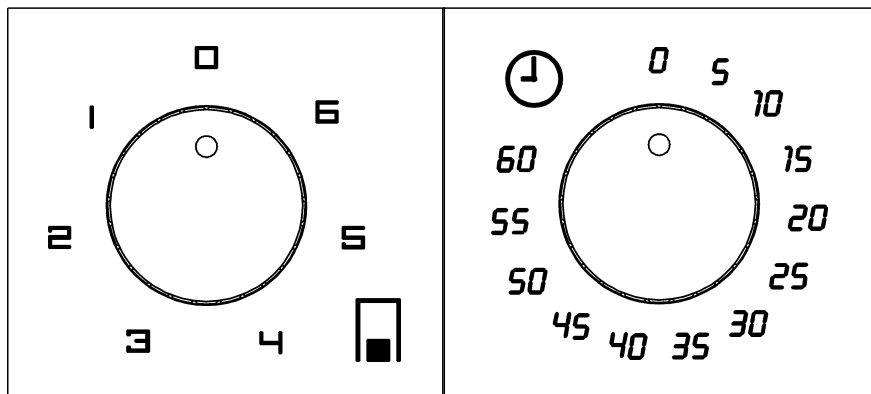


Fig. C

Fig. D

USE

WARNINGS:

when the plate is switched on for the first time, or if it has remained unused for a long period, it should be dried for 30 minutes on switch position n° 1. This will eliminate any moisture that may have been absorbed by the insulating material.

To correctly use the appliance, remember:

- *to place a pan on the plate before switching it on.*
- *To always use pans with flat and very thick bottoms (see fig. E).*
- *To never use pans that are smaller than the plate diameters.*
- *To dry the bottom of the pan before placing it on the plate.*
- *Never leave the appliance unattended when the plates are being used. Particularly make sure that the pan handles are safely positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook, since these products can easily catch fire.*
- *The plates will remain hot for a period of time after use. Never touch them with the hands or other objects in order to prevent burns.*
- *Immediately disconnect the appliance from the electricity main if cracks are noted on the surfaces of the plates.*

CORRECT USE OF THE ELECTRIC PLATES

When using the electric plates, you must:

- *absolutely not operate them empty (without a container);*
- *try not to pour liquids on the plates when they are hot;*
- *cook with a cover whenever possible to save electricity;*
- *an indicator light near the knob shows when the electric plates are turned on.*



Never cook food directly on the electric plates but always in a pot or container.

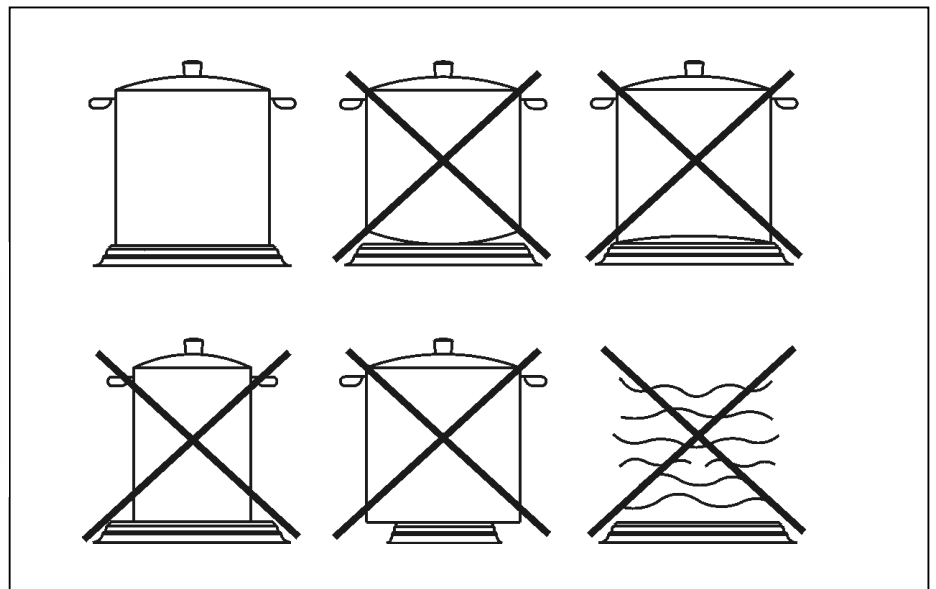


Fig. E

In order to cook with the heating element efficiently using the least amount of energy, use: thick, flat-bottomed pots of a width suited to that of the heating element (see picture). Cook with the lid on to also save energy. Turn down the heating element when it reaches boiling point.

CLEANING

IMPORTANT:

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

3) COOKTOP

Periodically wash the cooktop, pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6/A - 6/B) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6/A). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders.

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

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner head slots "T" (fig. 6/A) have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enamelled burner cap "A", "B" and "C" (fig. 6/A - 6/B) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the cooktop.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *To keep in good condition the electric irons should be treated with appropriate cleaning products and prevent rust.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*
- *Burned food on an electric plate must be removed dry.*
- *After use, pour a little lukewarm oil on the plate and wipe it with a cloth.*

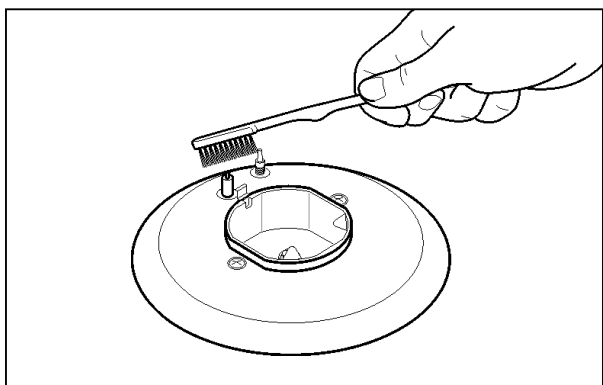


FIG. 6

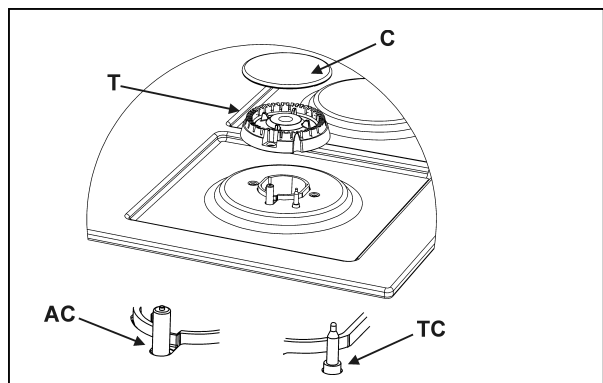


FIG. 6/A

Note:

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

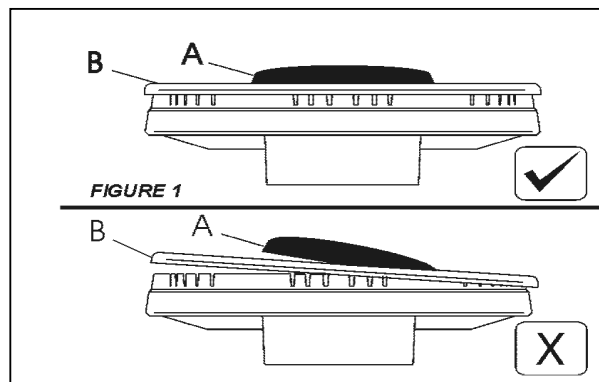


FIGURE 1

FIG. 6/B

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

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

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

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



IMPORTANT:

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

4) INSTALLING THE HOT PLATE

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

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

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the cooktop will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7 and 8).

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

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

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (mm)

	A	B	C	D	E	F
(30)	282	482	59	59	300 min.	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	100 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.

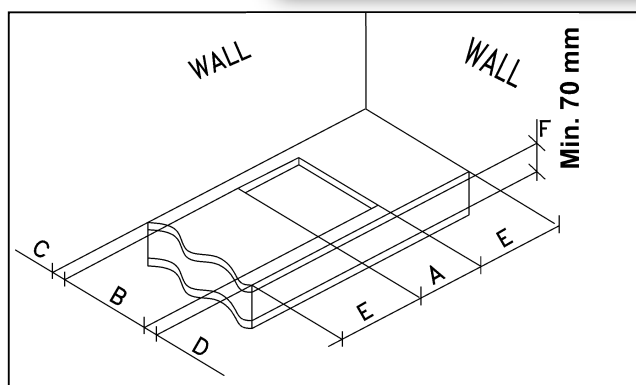


FIG. 7

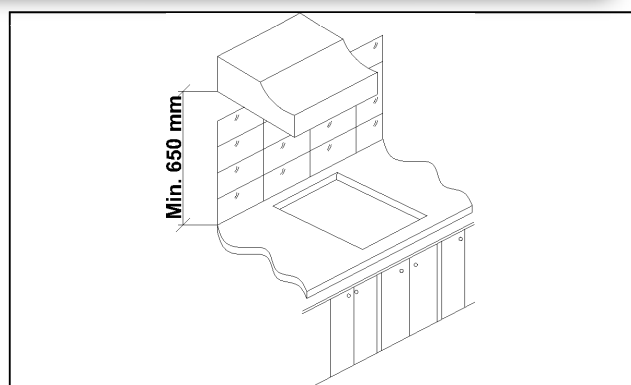


FIG. 8

INSTALLATION

5) FIXING THE HOT PLATE

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

- take off all the movable parts of the hob.
- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the cooktop and correctly position seal "E" (fig. 9) under the edge of the cooktop itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the cooktop, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 10).

- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

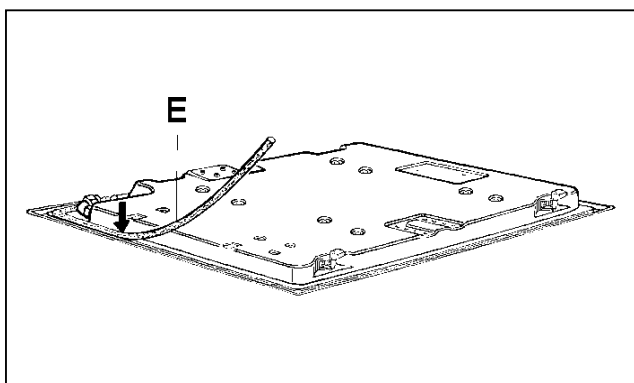


FIG. 9

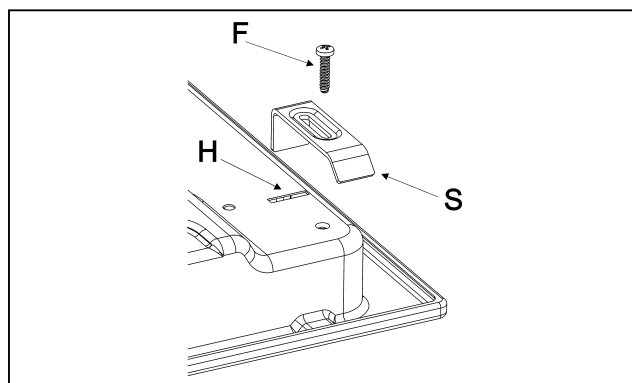


FIG. 10

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

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

The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.

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

6) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989. See table below.

Type of appliance	Volume of room cubic metres	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm² (see fig. 3). It must be impossible to obstruct these openings.

Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

CAUTION: *if the burners of the cooking top are without safety thermocouple, the ventilation outlet must have a minimum 200 cm² section.*

7) LOCATION AND AERATION

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

8) GAS CONNECTION

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

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure.

WARNING:

a gas hot plate can only be connected by a CORGI Registered engineer.

Installations should be carried out in accordance with BS 6891 1988 and must comply with the Gas Safety Regulations.

All hot plate installations must include an isolation tap.

GAS PRESSURE TEST

Some hot plates models have a test point fitted under the control panel, to conduct a gas pressure test proceed as follows:

- turn off the gas supply.
- Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
- Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.

- Turn on gas and ascertain working pressure.

After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube.

Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

IMPORTANT:

the appliance complies with the provisions of the following CEE Directives: 2009/142 regarding gas safety.

INSTALLATION

9) ELECTRICAL CONNECTION



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

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

Before connecting the appliance, check that:


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

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

- apply to the input cable "C", if unprovided (see fig. 11 - 11/A - 11/B) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 11 - 11/A - 11/B, making sure to respect the undermentioned correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.

- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

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

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

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

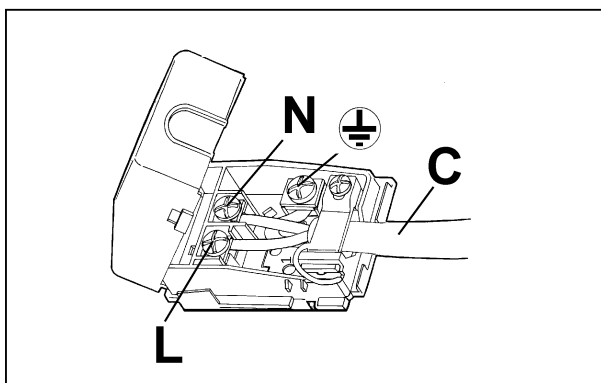
- **compatibility electromagnetic (EMC);**
- **electrical security (LVD);**
- **restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**



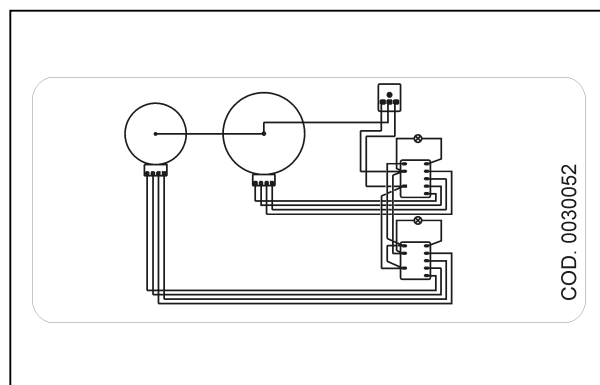
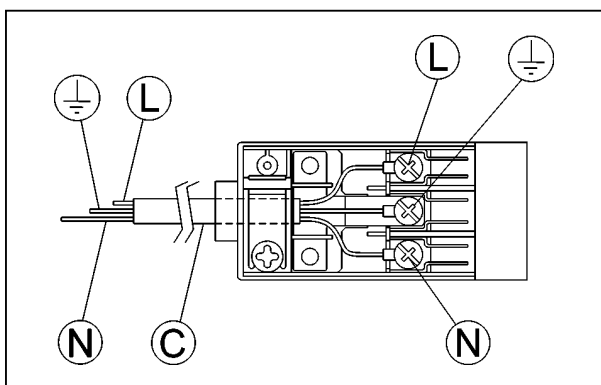
If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket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

INSTALLATION

60/75 cm.



30 cm.



ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.

All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

10) TAPS

“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1 - 1/A).
- Remove knob “M” (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 12) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

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

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 gas (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION
Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

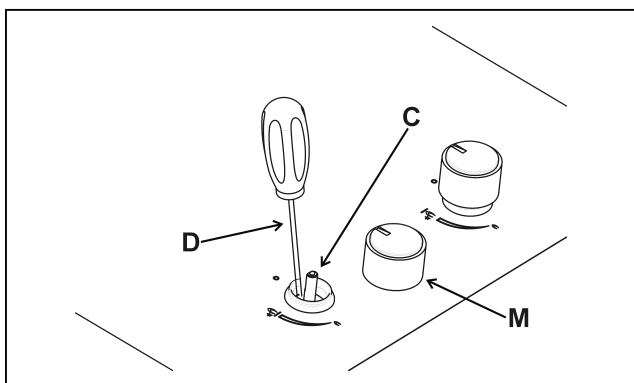


FIG. 12

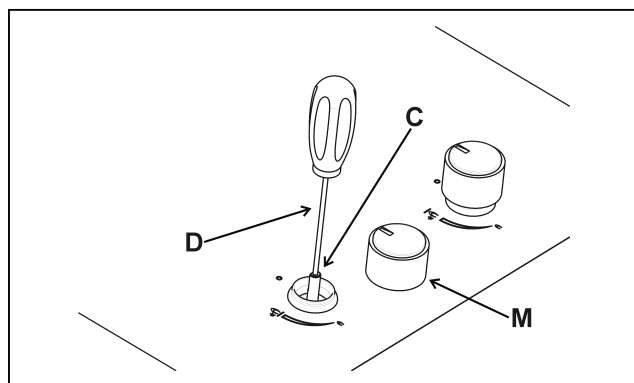


FIG. 12/A

CONVERSIONS

11) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by installing injectors suited to the type of gas required. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 13) and fit a injector corresponding to the type of gas required.

It is advisable to tighten the injector in place.

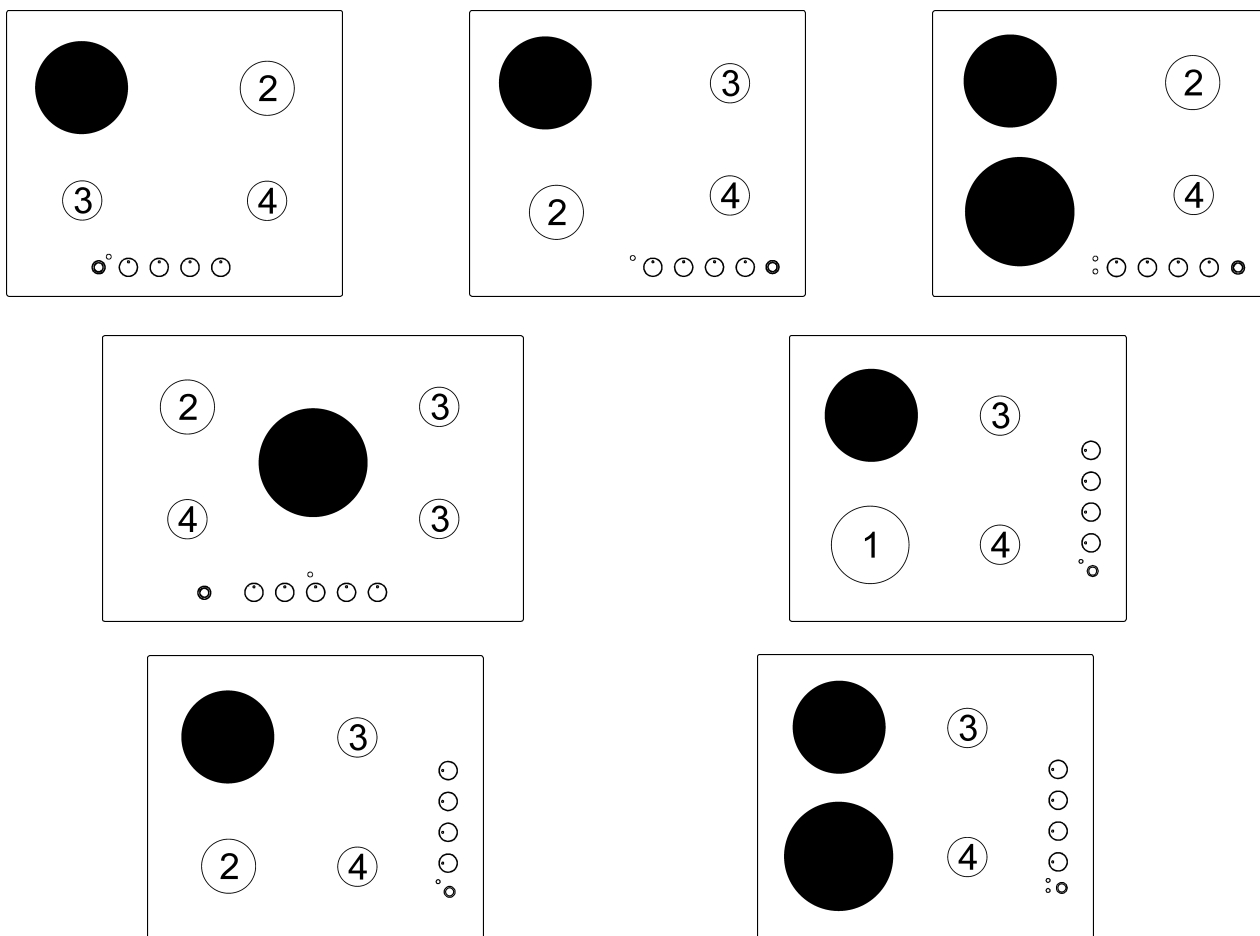
After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 10. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices and affix the label corresponding to the new gas regulation on the appliance instead of the already existing one. This label is supplied in the packet containing the spare injectors.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the

authorized Customer Care Department.

For the sake of convenience, the nominal rate chart also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



CONVERSIONS

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		E.E Gas Burner*
No.	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK Double crown	G 30 - BUTANE	28 - 30	291	381	100	1800	4000	56,6 %
		G 31 - PROPANE	37	286		100	1800	4000	
		G 20 - NATURAL	20			150 H3	1800	4000	
2	RAPID	G 30 - BUTANE	28 - 30	218	286	85	800	3000	58,8 %
		G 31 - PROPANE	37	214		85	800	3000	
		G 20 - NATURAL	20			115 Y	800	3000	
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE	28 - 30	127	167	65	550	1750	58,0 %
		G 31 - PROPANE	37	125		65	550	1750	
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	550	1750	
4	AUXILIARY	G 30 - BUTANE	28 - 30	73	95	50	450	1000	N.A.
		G 31 - PROPANE	37	71		50	450	1000	
		G 20 - NATURAL	20			72 X	450	1000	

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



WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

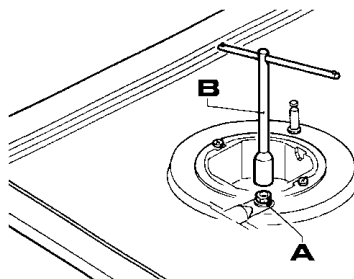


FIG. 13

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²
Mixed hot plate with 1 rapid electric plate	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²
Mixed hot plate with 2 rapid electric plate	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²
Electric hot plate with 1 rapid electric plate	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²
Electric hot plate with 2 rapid electric plate	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer (B) than the phase conductors (fig. 14) and comply with the recommendations given in paragraph 9.

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

Denomination	Ø (cm)	POWER (W)	E _{Electric cooking*} (Wh/Kg)
Rapid electric plate	14,5	1 500	198,1
Rapid electric plate	18,0	2 000	197,0

**E_{Electric cooking}: Energy consumption per kg calculated according to Regulation (EU) 66/2014.*

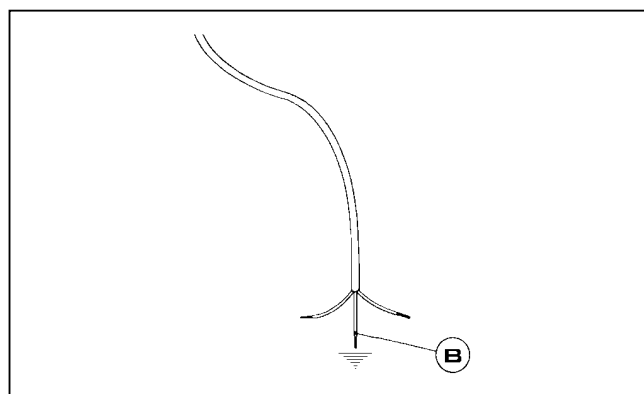


FIG. 14

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

DOMINO 1E (WITH 1 RAPID PLATE)	
VOLTAGE	220 - 240 V~
FREQUENCY	50/60 Hz
TOTAL RATING	2000 W

DOMINO 2E (WITH 2 RAPID PLATE)	
VOLTAGE	220 - 240 V~
FREQUENCY	50/60 Hz
TOTAL RATING	3500 W



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

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

3 BURNERS (60) (+ 1 Rapid plate Ø 145 WOK sx)

CATEGORY: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 6.75 kW
 Σ Qn GPL = 491 (G30)
 Σ Qn GPL = 482 (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz

Pot. Nom. El. Rating 1500W

3 BURNERS (60) (+ 1 Rapid plate Ø 145)

CATEGORY: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 5.75 kW
 Σ Qn GPL = 418 (G30)
 Σ Qn GPL = 411 (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz

Pot. Nom. El. Rating 1500W

2 BURNERS (60) (+ 1 Rapid plate Ø 145 + 1 Rapid plate Ø 180)

CATEGORY: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 2.75 kW
 Σ Qn GPL = 200 (G30)
 Σ Qn GPL = 196 (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz

Pot. Nom. El. Rating 3500W

2 BURNERS (60) (+ 1 Rapid plate Ø 145 + 1 Rapid plate Ø 180)

CATEGORY: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291 (G30)
 Σ Qn GPL = 286 (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz

Pot. Nom. El. Rating 3500W

4 BURNERS (75) (+ 1 Rapid plate Ø 145)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 4545 (G30)
 Σ Qn GPL = 536 (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz

Pot. Nom. El. Rating 1500W

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.




This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).


This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.


 **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation.


Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

 **AVERTISSEMENT:** Il est dangereux de laisser des produits gras ou de l'huile cuire sur la table de cuisson sans surveillance, cela pourrait déclencher un incendie. En cas d'incendie, n'essayez JAMAIS de l'éteindre avec de l'eau: mettez l'appareil hors tension et étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-incendie.


 **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne laissez jamais aucun objet sur les surfaces chauffantes.


 **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.

 **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, passer de l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

 **AVERTISSEMENT:** l'appareil ne doit pas être utilisé pour le nettoyage à la vapeur des **cuisinières, plaques de cuisson et fours**.

 **AVERTISSEMENT:** l'appareil n'a pas été conçu pour être commandé par l'intermédiaire d'une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

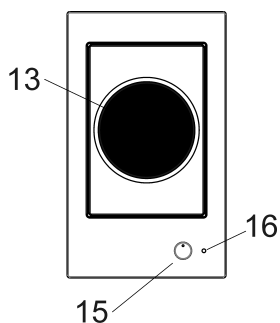
 **AVERTISSEMENT:** N'utilisez que les protections prévues et incorporé dans les taques par le fabricant des appareils de cuisson ou conseiller par celui-ci dans ses manuels d'utilisation. L'utilisation de protections inapproprié peuvent causés des accidents.

 **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

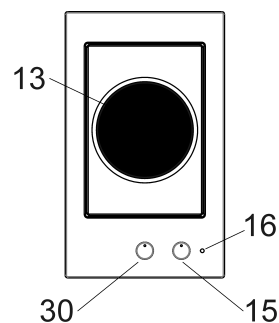
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

TIPO: PFZ 02

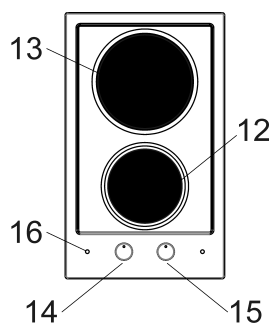
MOD.: EFX 30 1P-EFX 30.1 1P



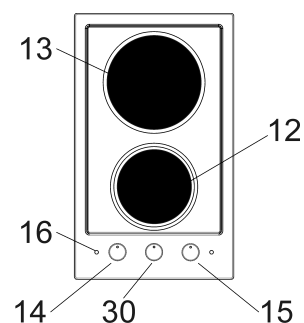
MOD.: EFX 30 1P T-EFX 30.1 1P T



MOD.: EFX 30 2P-EFX 30.1 2P



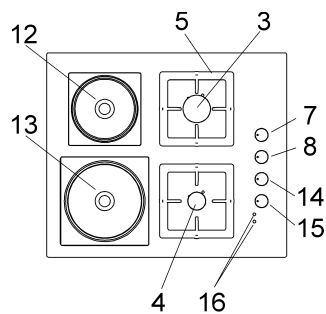
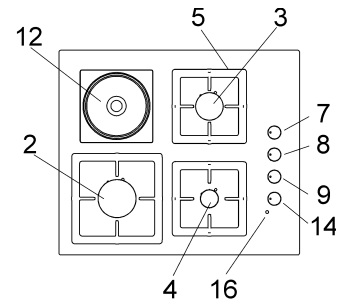
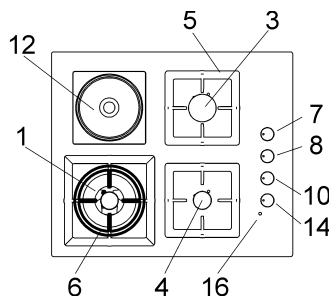
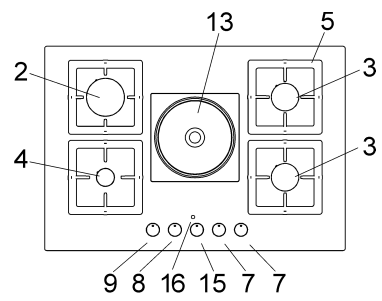
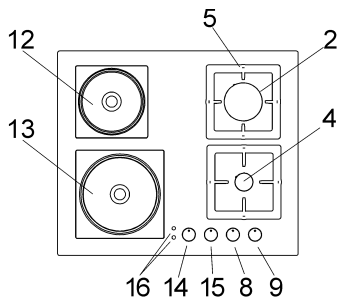
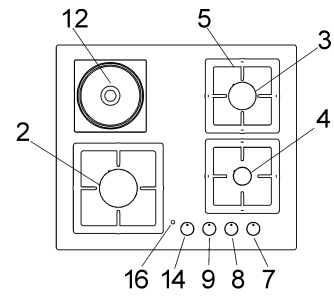
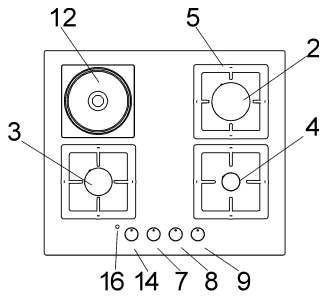
MOD.: EFX 30 2P T-EFX 30.1 2P T



Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

PCZJ 6075



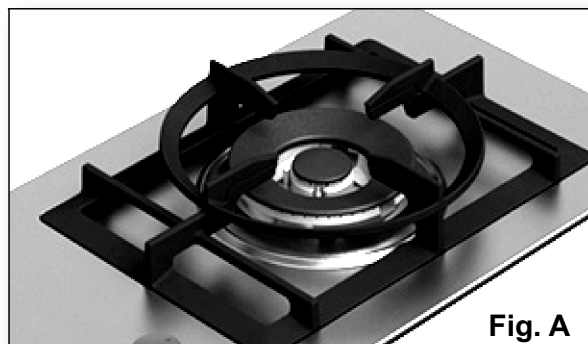
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

1 Brûleur double couronne WOK	de 4000 W
2 Brûleur rapide	de 3000 W
3 Brûleur semi-rapide	de 1750 W
4 Brûleur auxiliaire	de 1000 W
5 Grille	
6 WOK grille (uniquement sur le brûleur double couronne)	
7 Bouton de commande du brûleur n° 3	
8 Bouton de commande du brûleur n° 4	
9 Bouton de commande du brûleur n° 2	
10 Bouton de commande du brûleur n° 1	
12 Foyer électrique rapide Ø 14,5 cm	de 1500 W
13 Foyer électrique rapide Ø 18,0 cm	de 2000 W
14 Bouton de commande du foyer électrique n° 12	
15 Bouton de commande du foyer électrique n° 13	
16 Voyant pour indiquer l'insertion de la plaque	
30 Bouton de commande du TIMER	

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

N'utilisez la grille WOK que sur le brûleur ultrarapide.

Montez-la sur la grille du brûleur ultrarapide, en vérifiant sa stabilité (voir fig. A).



UTILISATION

1) BRÛLEURS

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

- Allumage électrique

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

- Allumage électrique automatique

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

- Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

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

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

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

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

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

Brûleurs	Puissances W	Ø Casseroles (cm)
Double couronne	4000	24 ÷ 26
Rapide	3000	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

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

commandes à l'avant

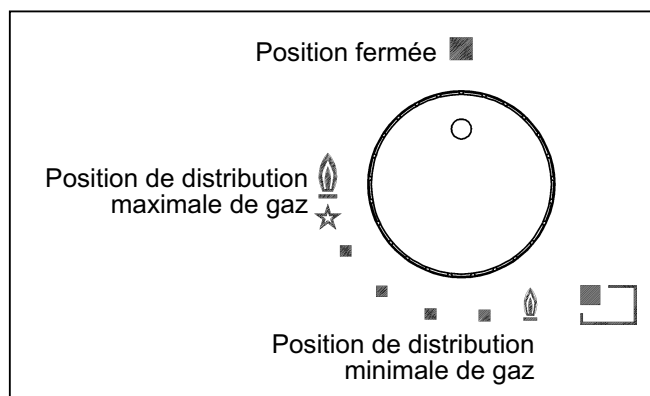


FIG. 1

commandes latérales

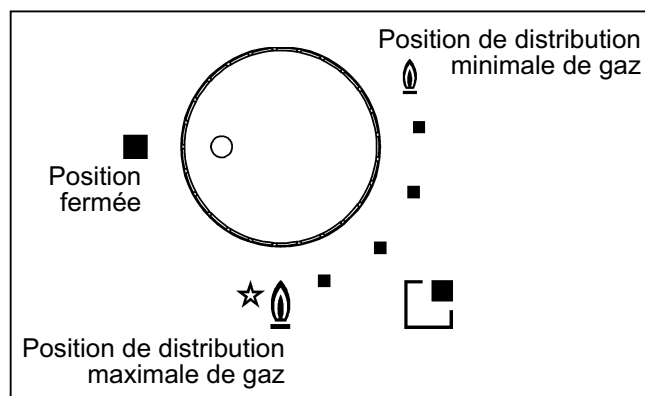


FIG. 1/A

UTILISATION



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION:

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

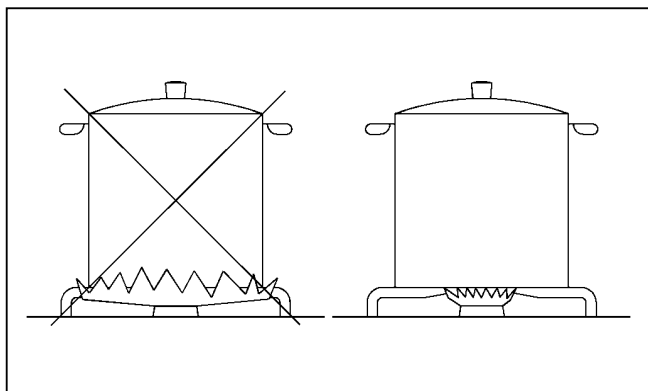


FIG. 2



Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHES 6 ET 7)

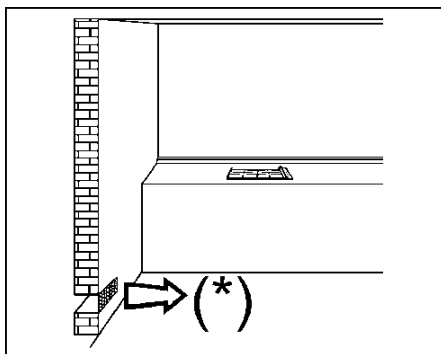


FIG. 3

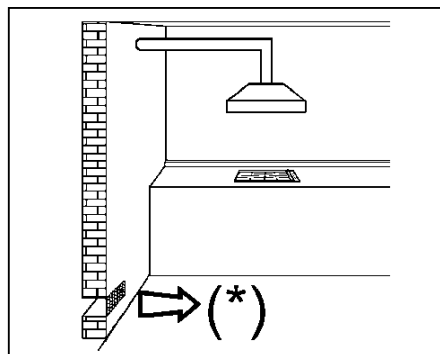


FIG. 4

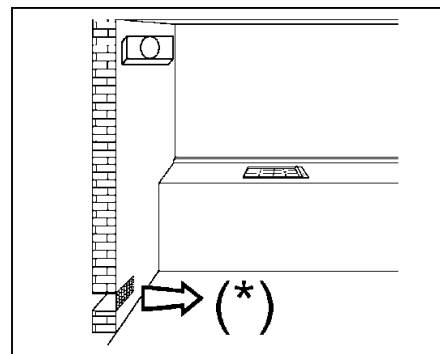


FIG. 5

UTILISATION

2) MISE EN SERVICE DE PLAQUE ELECTRIQUE

Le table de cuisson mixte est équipé d'une plaque électrique normale ou rapide commandé par de commutateur à 7 positions (voir fig. A - B - C). Pour le allumer il suffit de tourner la manette sur la position désirée. Au-dessus de chaque manette, sur le bandeau, est sérigraphié un schéma indiquant la plaque correspondante (voir fig. A - B - C). Un voyant rouge signale le fonctionnement de plaque.

Voir ci-après le tableau d'utilisation de plaque fourni uniquement à titre indicatif.

TIMER

Timer permet à des éléments de chauffage pour qu'il s'éteigne automatiquement par signal sonore. Il peut être utilisé également en tant que timer (sans mise hors tension) et peut être réglé pour une durée de max. 60 minutes (voir fig. D).

PLAQUE NORMALE OU RAPIDE	INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS REALISABLES
0	Faible	
1	Doux	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc.; pour chauffer de petites quantités de liquide.
2	Moyen	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquide; pour préparer des crèmes et des sauces exigeant une cuisson longue.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des plats à l'étouffée, cuire à la température d'ébullition, ou tout juste au-dessous.
4	Eteint	Pour cuire des aliments qui doivent être portés à ébullition, pour les rôtis de viande délicate et le poisson.
5	Vif	Pour les rôtis, les côtelettes et les steaks, pour les pot-au-feu.
6	Fort	Pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide, pour frire.

PCZJ 6075

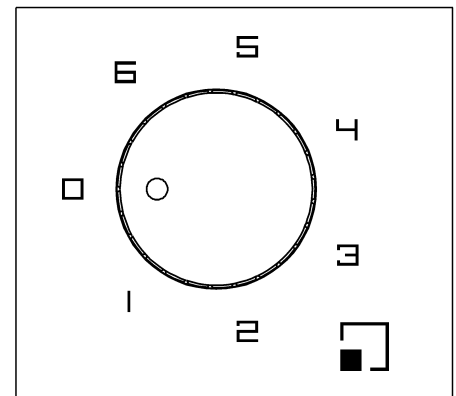


Fig. A

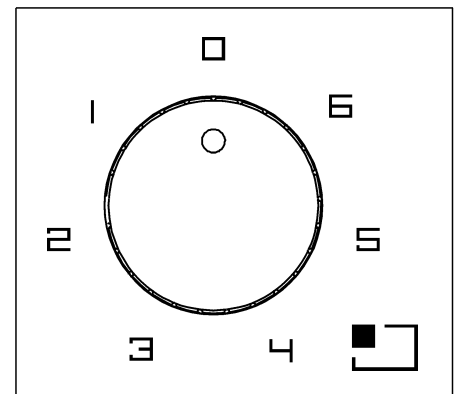


Fig. B

PFZ 02

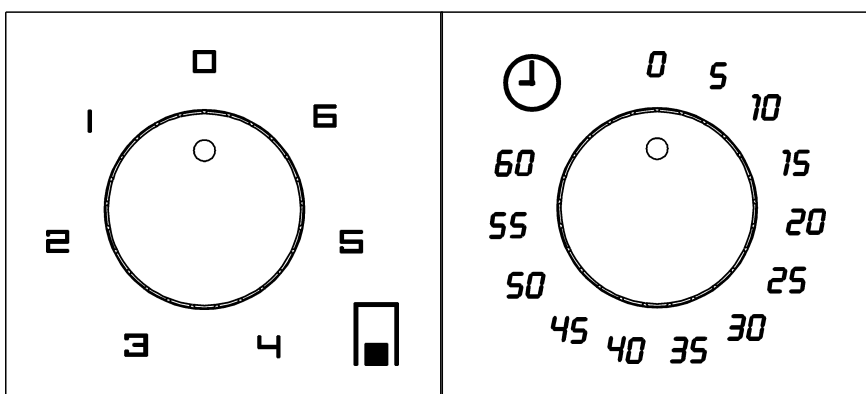


Fig. C

Fig. D

UTILISATION

AVERTISSEMENT:

au moment de la première mise en marche ou si la plaque n'a pas été utilisée pendant longtemps, il est nécessaire, pour éliminer l'humidité éventuelle absorbée par la pâte isolante, de procéder à un séchage, en allumant la plaque pendant 30 minutes sur la position n° 1 du commutateur.

Pour un usage correct, ne pas oublier de:

- n'allumer la plaque qu'après y avoir posé la casserole.
- Utiliser des casseroles à fond plat et très épais (voir fig. E).
- Ne pas utiliser de casseroles ayant un diamètre inférieur à celui des plaques.
- Sécher le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation des plaques, et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement

inflammables.

- Même après l'utilisation, les plaques restent chaudes pendant un long moment; ne pas y poser les mains ni d'autres objets pour éviter les brûlures.
- Dès que l'on relève une fêlure à la surface des plaques, débrancher immédiatement l'appareil.

EMPLOI CORRECT DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Lorsqu'on utilise les plaques électriques, il faut:

- éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipient);
- faire son possible pour ne pas verser de liquide sur les plaques quand elles sont chaudes;
- cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'électricité;
- le fonctionnement des plaques électriques est signalé par un témoin lumineux près du bouton.



Ne jamais préparer directement la nourriture sur les plaques électriques. Utiliser des poêles ou des récipients prévus à cet effet.

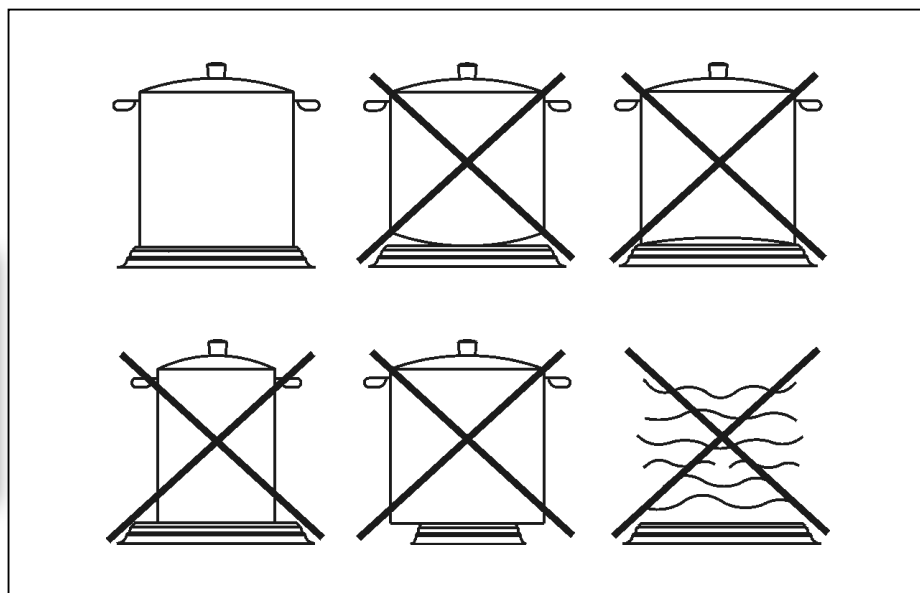


Fig. E

Pour obtenir des performances optimales avec une consommation minimale d'énergie lors de la cuisson avec l'élément chauffant, utilisez : des casseroles à fond plat, de grande épaisseur et de diamètre adapté à l'élément chauffant (voir figure). Faites cuire avec le couvercle pour plus d'économies. Adaptez la puissance de l'élément chauffant après ébullition.

NETTOYAGE

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil et couper le gaz.

3) PLAN DE TRAVAIL

Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" (voir fig. 6/A - 6/B) des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 6/A).

Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6/A).

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

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

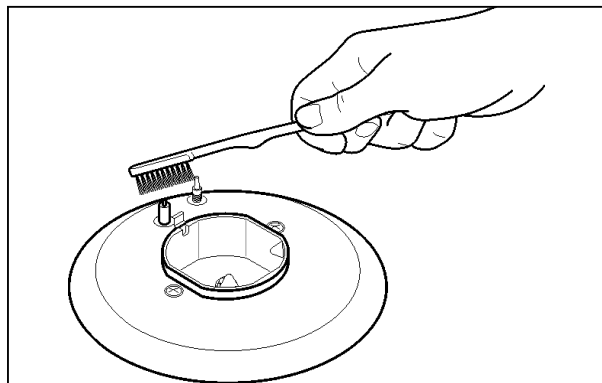


FIG. 6

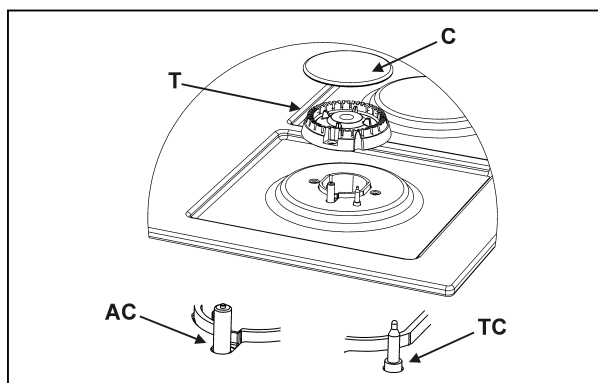


FIG. 6/A

AVERTISSEMENTS:

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

- vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 6/A) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.
- S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "A", "B" et "C" (fig. 6/A - 6/B) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.
- La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.
- Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.
- Après utilisation, pour une bonne conservation, chaque plaque devra être traitée avec les produits spéciaux pour plaques électriques vendus dans le commerce pour que la surface soit toujours propre et brillante. Cette opération nécessaire protège contre une oxydation éventuelle (rouille).
- Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.
- Les aliments brûlés sur la plaque électrique doivent être nettoyés à sec.
- Après l'emploi, verser un peu d'huile sur la plaque tiède et la frotter avec un chiffon.

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

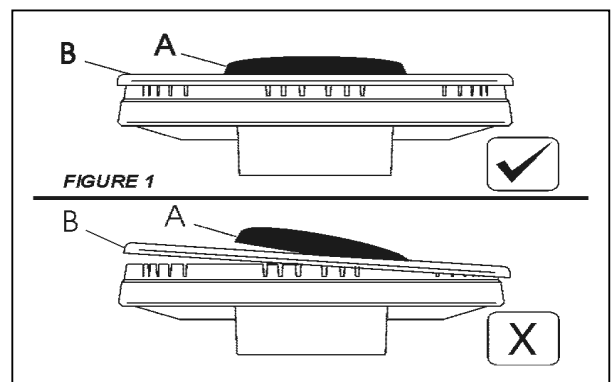


FIG. 6/B

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

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

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

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

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

4) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

Les éléments de l'emballage (carton, sachets,

polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 7, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 7 et 8).

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



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

DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E	F
(30)	282	482	59	59	300 min.	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	100 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.

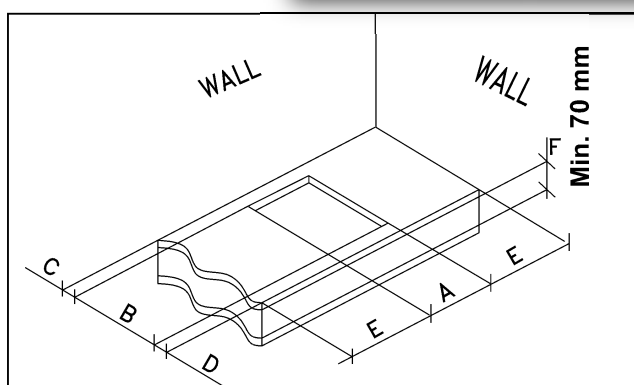


FIG. 7

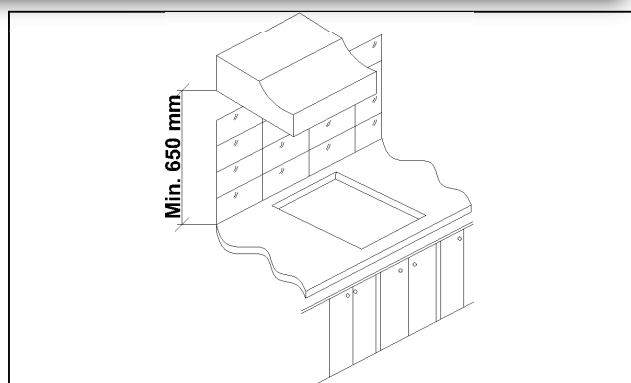


FIG. 8

INSTALLATION

5) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

- détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 10).

- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 70 millimètres du dessus (voir la fig. 7).

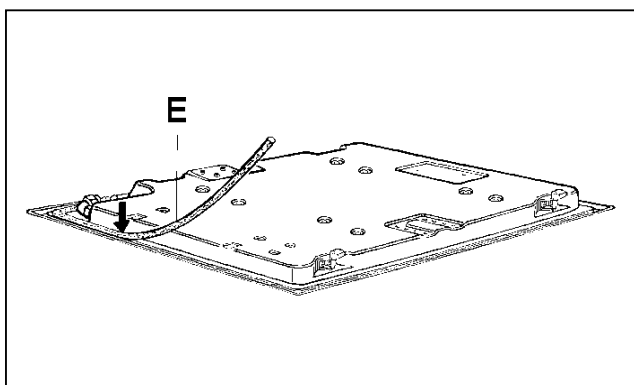


FIG. 9

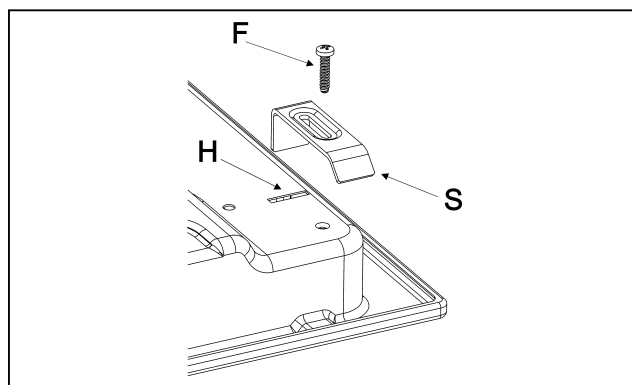


FIG. 10

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

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

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

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

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

6) AERATION DE LA PIECE

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

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

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

7) EMLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

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

8) RACCORDEMENT AU GAZ

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

Une étiquette apposée à la page 16 de cette notice et sur l'appareil indique le type de gaz et la pression de réglage.

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

Raccordement pour les gaz distribués par canalisation:

- soit par raccordement rigide conformément aux règlements en vigueur.
- soit par raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux conformément aux règlements en vigueur.
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques conformément aux règlements en vigueur. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

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

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

AVERTISSEMENTS:

- ***le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.***
- ***Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.***
- ***L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes: CEE 2009/142 concernant la sécurité gaz.***

INSTALLATION

9) RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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

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

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

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

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

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

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de terre  = fil verte - jaune.

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

suivis de surchauffes dangereuses.

- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

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

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

AVERTISSEMENTS :

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

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



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

INSTALLATION

60/75 cm.

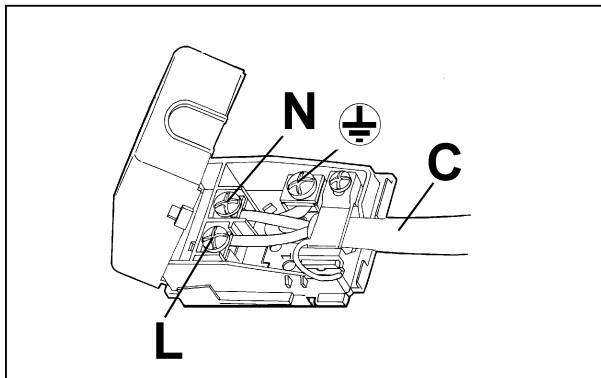


FIG. 11

30 cm.

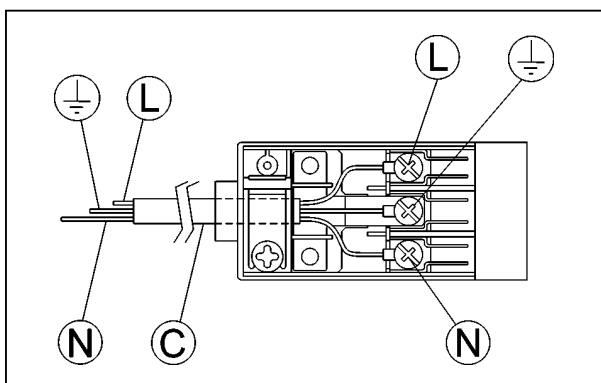


FIG. 11/A

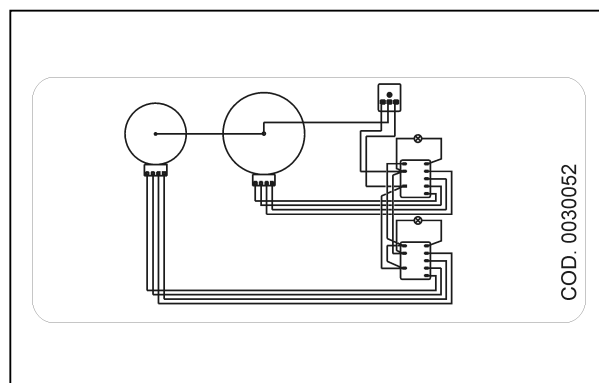


FIG. 11/B

REGLAGES

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

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

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

10) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

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

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

Remonter correctement les différents composants.

ROBINETS LUBRIFICATION
Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demander de l'aide technique.

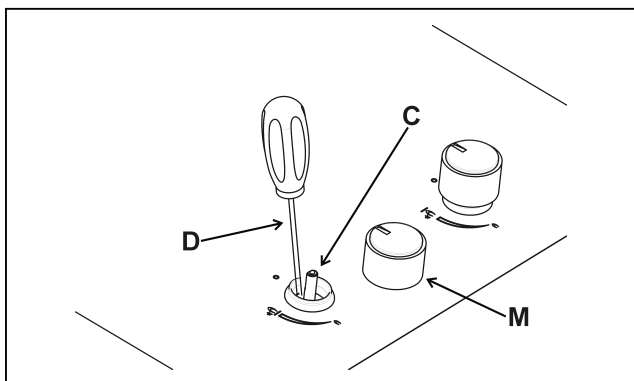


FIG. 12

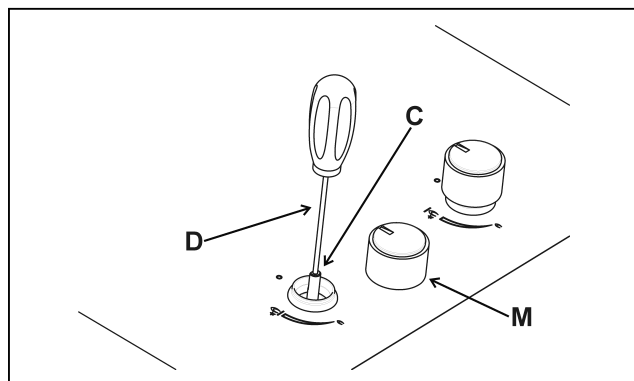


FIG. 12/A

TRANSFORMATIONS

11) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

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

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

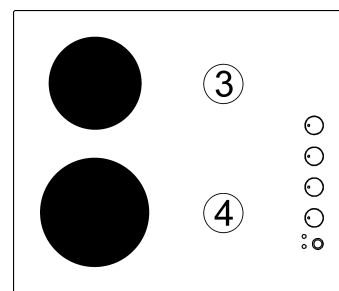
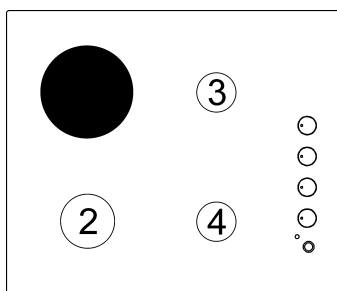
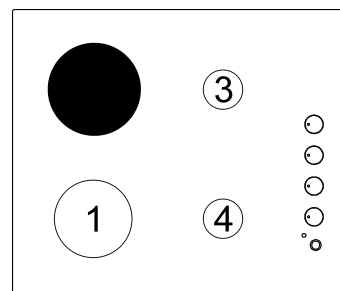
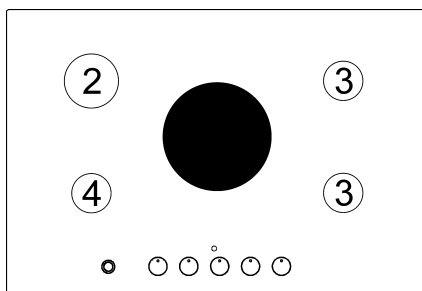
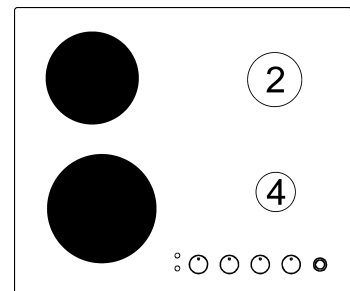
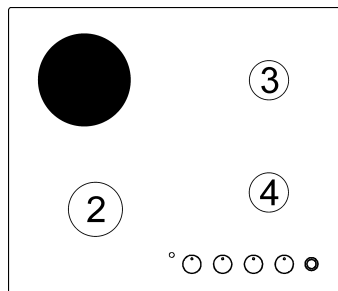
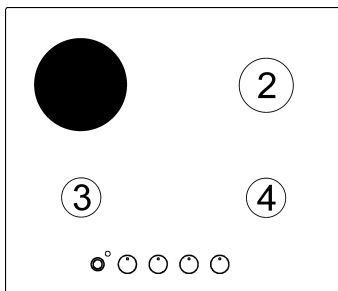
Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 10, sceller les organes de réglage ou de pré-réglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur

l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.

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

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

DISPOSITION DES BRULEURS



TRANSFORMATIONS

TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT TERMIQUE (W)		E.EGazBruleurs*
N°	DENOMINATION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK DOUBLE COURONNE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,6 %
2	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	218 214	286	85 85 115 Y	800 800 800	3000 3000 3000	58,8 %
3	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	58,0 %
4	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

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

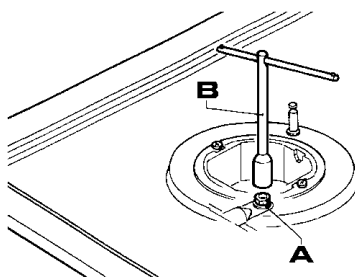


FIG. 13

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²
Table de cuisson mixtes au 1 foyer électrique	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²
Table de cuisson mixtes au 2 foyer électrique	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²
Table de cuisson au 1 foyer électrique	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²
Table de cuisson au 2 foyer électrique	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 21) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 9.

PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

Dénomination	Ø (cm)	PUISSANCE (W)	E _{Electrique cuisson*} (Wh/Kg)
Foyer électrique rapide	14,5	1 500	198,1
Foyer électrique rapide	18,0	2 000	197,0

**E_{Electrique cuisson}: la consommation d'énergie calculée par kg conformément au Règlement (UE) 66/2014.*



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

ENTRETIEN

DOMINO 1E (AVEC 1 FOYER RAPIDE)	
TENSION	220 - 240 V~
FREQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTAL	2000 W

DOMINO 2E (AVEC 2 FOYER RAPIDE)	
TENSION	220 - 240 V~
FREQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTAL	3500 W



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

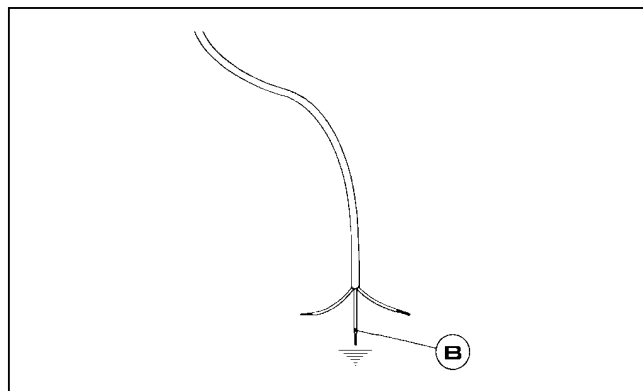


FIG. 21

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

3 FEUX (60) (+ 1 plaque rapide Ø 145 WOK sx)

CATEGORIE: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 6.75 kW
 Σ Qn GPL = 491 (G30)
 Σ Qn GPL = 482 (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

PUISSANCE 1500W

3 FEUX (60) (+ 1 plaque rapide Ø 145)

CATEGORIE: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 5.75 kW
 Σ Qn GPL = 418 (G30)
 Σ Qn GPL = 411 (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

PUISSANCE 1500W

2 FEUX (60) (+ 1 plaque rapide Ø 145 + 1 plaque rapide Ø 180)

CATEGORIE: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 2.75 kW
 Σ Qn GPL = 200 (G30)
 Σ Qn GPL = 196 (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

PUISSANCE 3500W

2 FEUX (60) (+ 1 plaque rapide Ø 145 + 1 plaque rapide Ø 180)

CATEGORIE: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291 (G30)
 Σ Qn GPL = 286 (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

PUISSANCE 3500W

4 FEUX (75) +(1 plaque rapide Ø 145)

CATEGORIE: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 (G30)
 Σ Qn GPL = 536 (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

PUISSANCE 1500W

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIECES DE RECHANGE

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

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

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

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

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

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....

Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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





ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.

Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για την αποφυγή της επαφής με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός αν εποπτεύονται συνεχώς.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και να έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που υπεισέρχονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.



ΠΡΟΣΟΧΗ: το χωρίς παρακολούθηση μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Ποτέ μην επιχειρήσετε την κατάσβεση της πυρκαγιάς με νερό, αλλά πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και στη συνέχεια να καλύψετε τη φλόγα π.χ. με καπάκι ή μια αντιπυρική κουβέρτα.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις μαγειρικές επιφάνειες.



ΠΡΟΣΟΧΗ: δεν χρησιμοποιούν μια μονάδα καθαρισμού με ατμό του: σόμπες, εστίες και φούρνους.



ΠΡΟΣΟΧΗ: η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα εξ αποστάσεως ελέγχου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα/συστήματα ασφαλείας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή του πλατώ εστιών ή αυτά που υποδεικνύονται ως κατάλληλα στις οδηγίες χρήσεως από τον κατασκευαστή της συσκευής ή αυτά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων εξαρτημάτων/συστημάτων ασφαλείας ενδέχεται να προκαλέσει ατυχήματα.

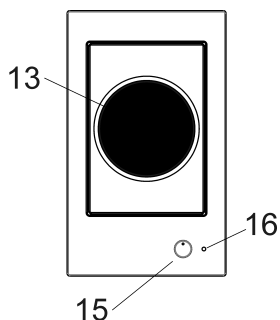


ΠΡΟΣΟΧΗ: η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μι σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

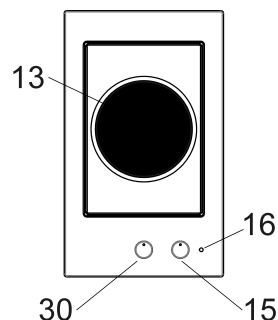
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΛΑΙΣΙΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

ΤΥΠΟΣ: PFZ 02

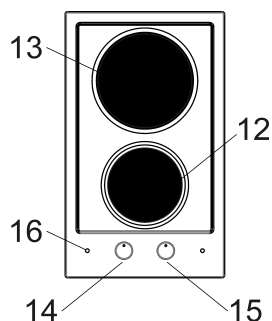
Μοντέλο: EFX 30 1P-EFX 30.1 1P



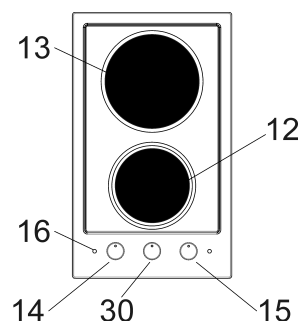
Μον: EFX 30 1P T-EFX 30.1 1P T



Μον: EFX 30 2P-EFX 30.1 2P



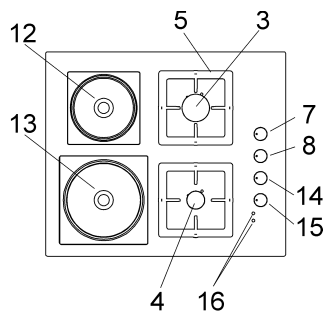
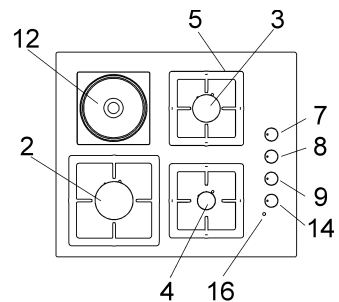
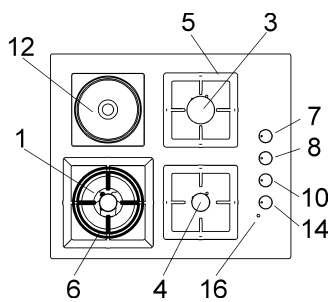
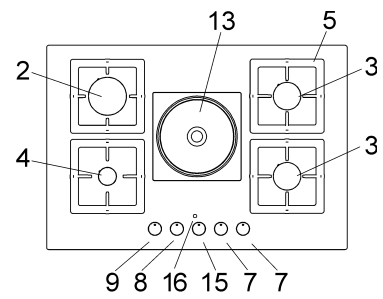
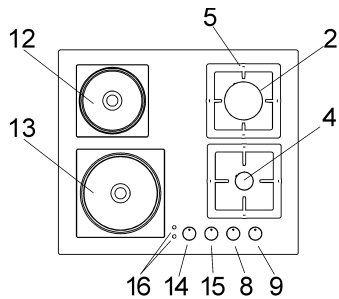
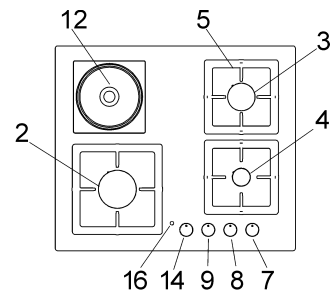
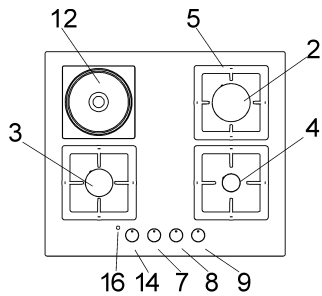
Μον: EFX 30 2P T-EFX 30.1 2P T



Το πλαίσιο αυτό εστιών έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιηθεί μόνο σαν συσκευή μαγειρέματος. Η οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως η θέρμανση του περιβάλλοντος) θα πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΛΑΙΣΙΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

PCZJ 6075



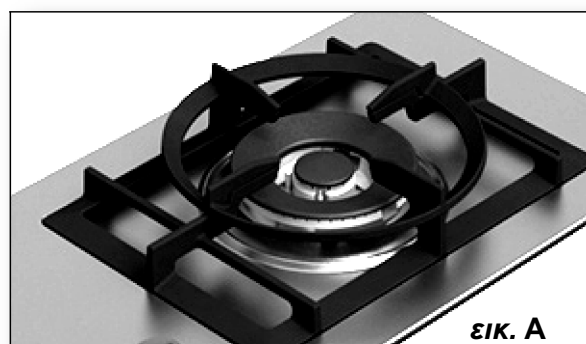
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΛΑΙΣΙΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

1 Καυστήρας διπλό στέμμα	4000 W
2 Καυστήρας ταχύς	3000 W
3 Καυστήρας ημι-ταχύς	1750 W
4 Καυστήρας εφεδρικός	1000 W
5 Πλέγμα από	
6 Πλέγμα από WOK (μόνο για καυστήρα διπλή κορώνα)	
7 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 3	
8 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 4	
9 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 2	
10 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 1	
12 Εστία Ø 14,5 cm	1500 W
13 Εστία Ø 18,0 cm	2000 W
14 Διακόπτης εντολής ηλεκτρικής εστίας αρ. 12	
15 Διακόπτης εντολής ηλεκτρικής εστίας αρ. 13	
16 Λυχνία επισήμανσης για ηλεκτρική εστία	
30 Διακόπτης χειρισμού Timer	

Προσοχή: η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση, σε κατοικίες και από ιδιώτες.

Η σχάρα WOK πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο επάνω στον καυστήρα υπερταχείας θέρμανσης.

Τοποθετήστε την επάνω στη σχάρα του καυστήρα υπερταχείας θέρμανσης, αφού σιγουρευτείτε για τη σταθερότητά του (βλέπε εικ. Α).



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΛΑΙΣΙΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

1) ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Στην πρόσοψη, πάνω σε κάθε διακόπτη είναι τυπωμένο ένα σχέδιο στο οποίο φαίνεται σε ποιον καυστήρα αντιστοιχεί κάθε διακόπτης. Αφού ανοίξετε τον κρουνό του δικτύου παροχής αερίου ή της φιάλης αερίου, ανάψτε τους καυστήρες με τον τρόπο που περιγράφεται παρακάτω:

• Ηλεκτρική ανάφλεξη

Πιέστε και στρέψτε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιηθεί, φέρτε τον στη θέση του Μέγιστου (μεγάλη φλόγα εικ. 1 - 1/A) κατόπιν πιέστε και αφήστε το κουμπί ανάφλεξης.

• Ηλεκτρική αυτόματη ανάφλεξη

Πιέστε και στρέψτε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιηθεί, φέρτε τον στη θέση του Μέγιστου (μεγάλη φλόγα εικ. 1 - 1/A) κατόπιν πιέστε τον διακόπτη τελείως.

• Ανάφλεξη καυστήρων που διαθέτουν θερμοζεύγος ασφαλείας

Με τους καυστήρες που διαθέτουν θερμοζεύγος ασφαλείας, πρέπει να στρέψετε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιηθεί, φέρτε τον στη θέση του Μέγιστου (μεγάλη φλόγα εικ. 1 - 1/A) μέχρι να αισθανθείτε το στοπ, κατόπιν πιέστε το διακόπτη και επαναλάβετε τις ενέργειες που αναφέρθηκαν προηγουμένως.

Αφού γίνει η ανάφλεξη διατηρήστε πατημένο τον διακόπτη για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

Για όλα τα μοντέλα, σε περίπτωση που σβήσουν κατά λάθος οι φλόγες, κλείστε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα και μην επιχειρήσετε να ξαναανάψετε τουλάχιστον για 1 λεπτό.

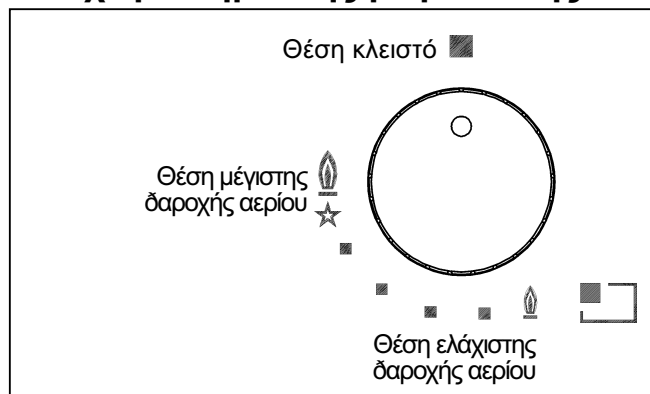
Καυστήρες	Ισχύς (W)	Κατσαρόλες cm
διπλό στέμμα	4000	24 ÷ 26
Ταχύς	3000	20 ÷ 22
Ημι-ταχύς	1750	16 ÷ 18
Εφεδρικός	1000	10 ÷ 14

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση αερίου είναι χρήσιμο να θυμόσαστε ό,τι διευκρινίζεται παρακάτω:

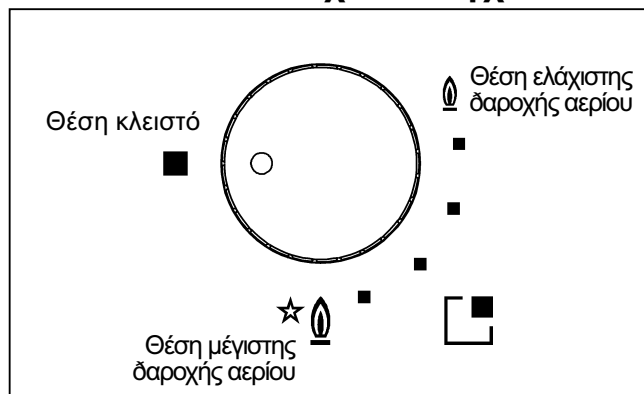
- Χρησιμοποιείτε για κάθε καυστήρα κατάλληλες κατσαρόλες (βλέπε τον επόμενο πίνακα και την εικ. 2).
- Όταν φτάσετε στο βρασμό φέρτε το διακόπτη στη θέση του Ελάχιστου (μικρή φλόγα εικ. 1 - 1/A).
- Να χρησιμοποιείτε πάντα κατσαρόλες με καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.

χειριστήρια της μπροστινής



ΕΙΚ. 1

πλαϊνά στοιχεία ελέγχου



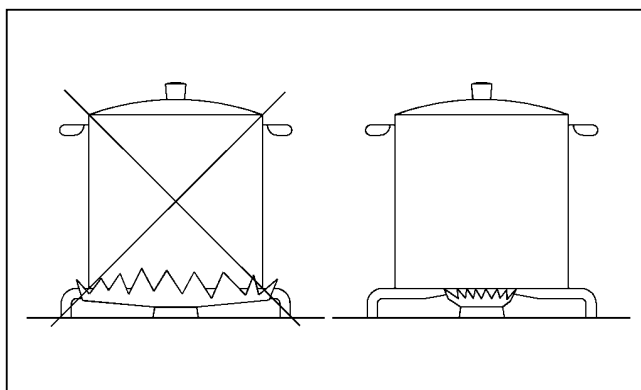
ΕΙΚ. 1/A

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΛΑΙΣΙΩΝ ΕΣΤΙΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Η ανάφλεξη των καυστήρων με θερμοζεύγη ασφαλείας μπορεί να γίνει μόνο όταν ο διακόπτης είναι στη θέση του Μέγιστου (μεγάλη φλόγα εικ. 1 - 1/A).
- Απουσία ηλεκτρικής ενέργειας, μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες με τα σπέρτα.
- Κατά τη χρήση των καυστήρων μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή και προσέξτε να μη βρίσκονται πλησίον παιδιά. Ειδικότερα, βεβαιωθείτε ότι οι λαβές των κατσαρολών είναι τοποθετημένες με σωστό τρόπο και να επιτηρείτε το μαγείρεμα των τροφίμων όταν χρησιμοποιείτε λάδια και λίπη αφού αυτά είναι ιδιαίτερα εύφλεκτα.
- Μη χρησιμοποιείτε spray πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
- Αν το πλαίσιο εστιών διαθέτει καπάκι, πριν το ανοίξετε, απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα τροφίμων που χύθηκαν στην επιφάνεια. Αν η συσκευή εφοδιασθεί με γυάλινο καπάκι, αυτό μπορεί να σπάσει αν θερμανθεί. Να σβήνετε και να αφήνετε να κρυώνουν όλοι οι καυστήρες πριν κλείσετε το καπάκι.
- Η χρήση αυτής της συσκευής δεν επιτρέπεται σε άτομα (περιλαμβάνονται τα παιδιά) με μειωμένες φυσικές και νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία χρήσης ηλεκτρικών συσκευών, εκτός εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται από ενήλικες οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να ελέγχονται για να βεβαιώνεστε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε περιέκτες που να προεξέχουν από τα άκρα της εστίας.



ΕΙΚ. 2

ΧΡΗΣΗ

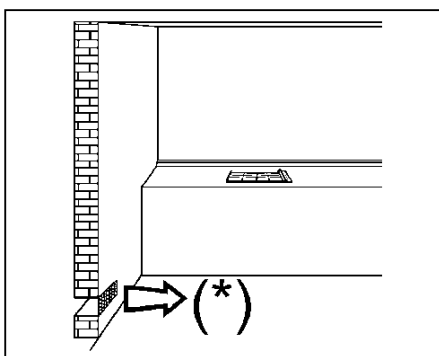


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ:

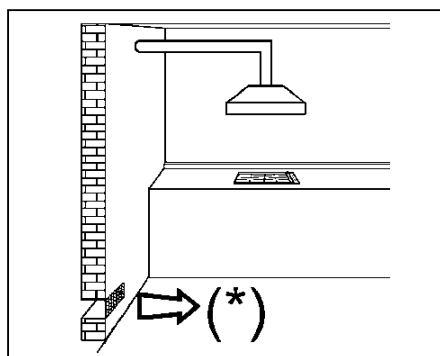
- η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένη. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να εξασφαλίσετε έναν καλό αερισμό του χώρου διατηρώντας ελεύθερα τα ανοίγματα του φυσικού αερισμού (εικ. 3) και ενεργοποιώντας τη μηχανική συσκευή αερισμού (απορροφητήρας ή ηλεκτρικός εξαεριστήρας εικ. 4 και εικ. 5).
- Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής, μπορεί να απαιτεί έναν πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παράθυρου, ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό αυξάνοντας την ισχύ της μηχανικής αναρρόφησης εάν υπάρχει.
- Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος διότι αυτό μπορεί να αποβεί επικίνδυνο.
- Αν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή (ή να αντικαταστήσετε την παλαιά) πριν να τη ρίψετε στον κάδο απορριμμάτων συνιστάται να την καταστήσετε ανενεργή σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την προστασία της υγείας και τη ρύπανση του περιβάλλοντος, καθιστώντας επίσης αβλαβή τα τυχόν επικίνδυνα τμήματα, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν μια συσκευή εκτός χρήσης για να παίξουν.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα υγρά χέρια ή πόδια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τις οποιεσδήποτε ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλες, εσφαλμένες ή αδικαιολόγητες χρήσεις.
- Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία ορισμένα μέρη του πλαισίου εστιών φθάνουν σε θερμοκρασίες πολύ υψηλές: Αποφύγετε την επαφή τους.
- Αφού χρησιμοποιήσετε το πλαίσιο εστιών, βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης των διακοπών βρίσκεται σε θέση απενεργοποίησης και κλείστε την κεντρική στρόφιγγα του αγωγού διανομής του αερίου ή τη στρόφιγγα της φιάλης.
- Σε περίπτωση που οι στρόφιγγες του αερίου παρουσιάζουν ανωμαλία κατά τη λειτουργία τους,

Προσοχή: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το πλαίσιο εργασίας καθίσταται πολύ ζεστό πάνω στις ζώνες μαγειρέματος: Κρατήστε το μακριά από τα παιδιά!

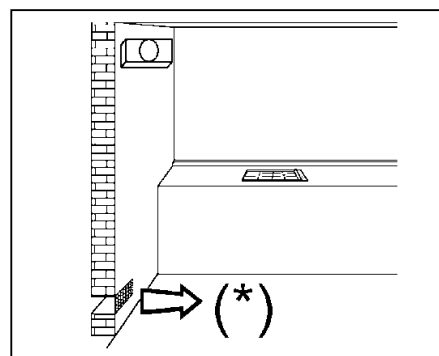
(*) ΕΙΣΟΔΟΣ ΑΕΡΑ: ΒΛΕΠΕ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ (ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΙ 6 ΚΑΙ 7)



ΕΙΚ. 3



ΕΙΚ. 4



ΕΙΚ. 5

ΧΡΗΣΗ

2) ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Οι μικτές εστίες είναι εξοπλισμένες με μία ή περισσότερες εστίες ταχείας θέρμανσης ή κανονικές. Ο χειρισμός τους γίνεται μέσω ενός μεταλλακτήρα 7 θέσεων (βλέπε εικ. Α - Β - C) και η ενεργοποίησή τους γίνεται περιστρέφοντας το διακόπτη στην επιθυμητή θέση. Στη μετωπίδα, δίπλα στο διακόπτη, υπάρχει ένα σχήμα σε μεταξοτυπία που δείχνει τη θέση των εστιών (βλέπε εικ. Α - Β - C). Μία ενδεικτική λυχνία κόκκινου χρώματος επισημαίνει την ενεργοποίηση των εστιών.

Ενδεικτικά μόνο, παραθέτουμε έναν πίνακα για τη χρήση των εστιών.

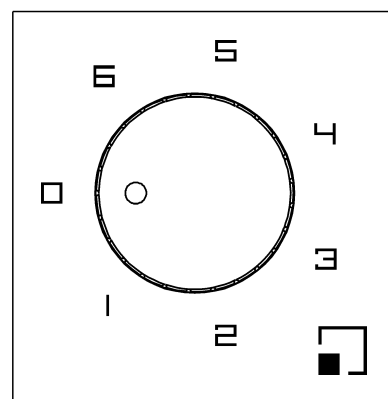
Παρακάτω, θα βρείτε έναν καθαρά ενδεικτικό πίνακα χρήσης των εστιών.

TIMER

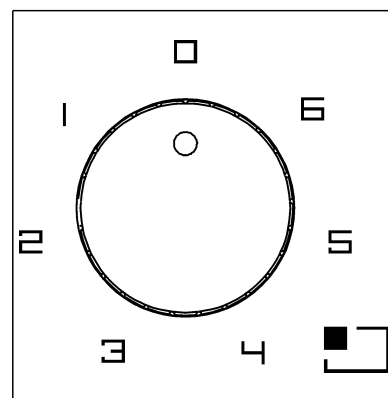
Timer επιτρέπει σε στοιχεία θέρμανσης για να απενεργοποιηθούν αυτόματα από ηχητική προειδοποίηση. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης (χωρίς απενεργοποίηση), και μπορεί να ρυθμιστεί για μια περίοδο max. 60 λεπτά (βλέπε εικ. D).

ΕΣΤΙΕΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΚΕΣ	ΕΝΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
0	Σβηστό	
1	Ελαφρύ	Για να λιώσετε βούτυρο, σοκολάτα, κλπ· για να ζεστάνετε μικρές ποσότητες υγρού.
2	Ήπιο	Για να ζεστάνετε μεγαλύτερες ποσότητες υγρού· για να ετοιμάσετε κρέμες και σάλτσες που απαιτούν μεγάλη διάρκεια μαγειρέματος.
3	Αργό	Για να αποψύξετε κατεψυγμένα τρόφιμα και να ετοιμάσετε στιφάδα, να μαγειρέψετε στη θερμοκρασία βρασμού ή μόλις χαμηλότερη.
4	Μέτριο	Για να μαγειρέψετε τρόφιμα που πρέπει να βράσουν, για ψητά από μαλακό κρέας και ψάρι.
5	Δυνατό	Για ψητά από κοτολέτες και κρέατος σε φέτες, για μεγάλα βραστά κρέατα.
6	Πολύ δυνατό	Για να βράσετε μεγάλες ποσότητες υγρού, για να τηγανήσετε.

PCZJ 6075

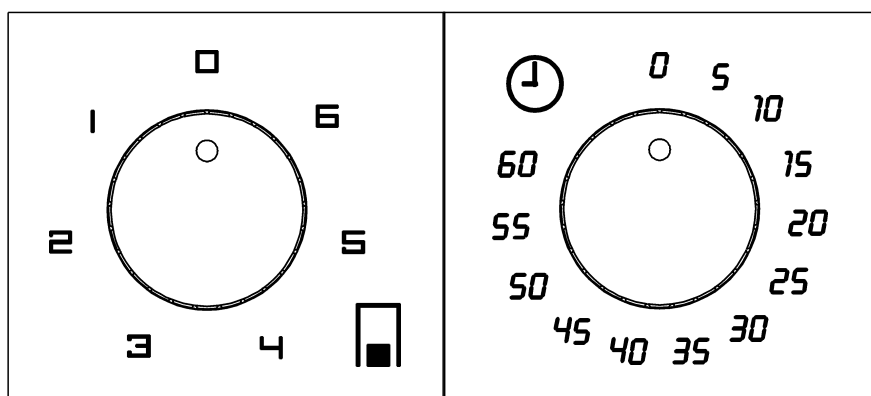


ΕΙΚ. Α



ΕΙΚ. Β

PFZ 02



ΕΙΚ. C

ΕΙΚ. D



ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

κατά την πρώτη ενεργοποίηση ή σε κάθε περίπτωση εάν η εστία δεν έχει λειτουργήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα, είναι απαραίτητο, προκειμένου να εξαλειφθεί η ενδεχόμενη υγρασία που έχει απορροφηθεί από το μονωτικό υλικό, να φροντίσετε να στεγνώσει ενεργοποιώντας την εστία για 30 λεπτά στη θέση αρ. 1 του μεταλλάκτη.

Για μία σωστή χρήση θυμηθείτε τα εξής:

- Ενεργοποιείτε το ρεύμα μόνον αφού έχετε βάλει την κασαρόλα επάνω στην εστία..
- Χρησιμοποιείτε κασαρόλες με επίπεδο πάτο και με μεγάλο πάχος (βλέπε εικ. Ε).
- Μην χρησιμοποιείτε κασαρόλες με διάμετρο μικρότερη από τη διάμετρο των εστιών.
- Στεγνώνετε τον πάτο της κασαρόλας πριν να την τοποθετήσετε επάνω στις εστίες.
- Κατά τη χρήση των εστιών μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή και να προσέχετε να μην βρίσκονται παιδιά κοντά της. Ειδικότερα βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των κασαρολών είναι τοποθετημένα με σωστό τρόπο και

επιβλέπετε το μαγείρεμα φαγητών στα οποία χρησιμοποιούνται λάδια και λίπη καθώς είναι πολύ εύφλεκτα.

- Ακόμη και μετά τη χρήση, οι εστίες παραμένουν ζεστές για πολύ χρόνο· μην ακουμπάτε επάνω τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα για να αποφύγετε τα καψίματα.
- Εάν παρατηρήσετε μία ρωγμή στην επιφάνεια των εστιών, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

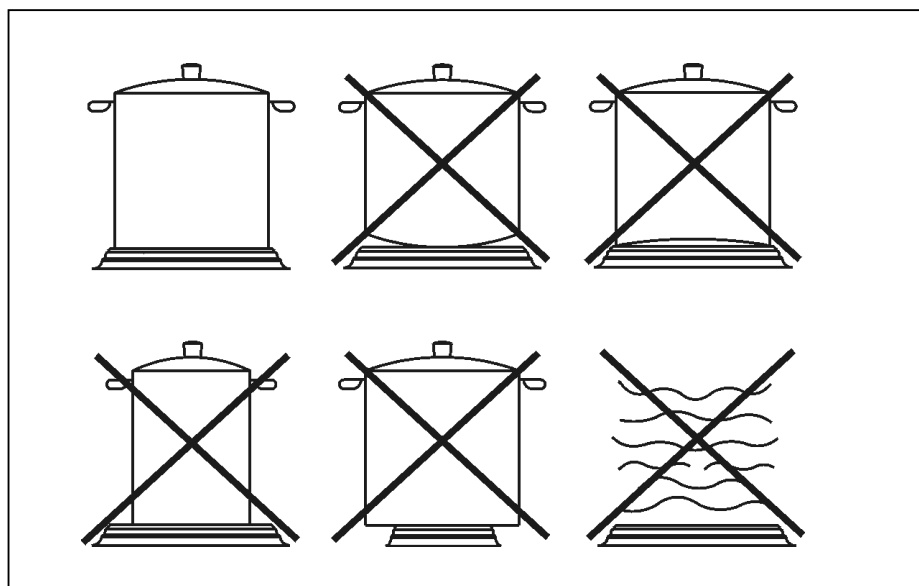
ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Όταν χρησιμοποιείτε τις ηλεκτρικές εστίες, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- οπωσδήποτε μην λειτουργείτε τις εστίες κενές (χωρίς σκεύος).
- Προσπαθείτε να μην χύνετε υγρά επάνω στις εστίες όταν είναι καυτές.
- Μαγειρεύετε με καπάκι όποτε είναι εφικτό για εξοικονόμηση ενέργειας.
- Μια ενδεικτική λυχνία κοντά στον περιστρεφόμενο διακόπτη δείχνει όταν οι ηλεκτρικές εστίες είναι αναμμένες.



Never cook food directly on the electric plates but always in a pot or container.



εικ. Ε

Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη ενεργειακή κατανάλωση κατά το μαγείρεμα με το θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιήστε: κασαρόλες με επίπεδη βάση, μεγάλου πάχους και διαμέτρου κατάλληλης για το θερμαντικό στοιχείο (βλέπε εικόνα).

Μαγειρεύετε με καπάκι για επιπλέον εξοικονόμηση ενέργειας. Ακόμη, προσαρμόστε την ισχύ του θερμαντικού στοιχείου στην επίτευξη του βρασμού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

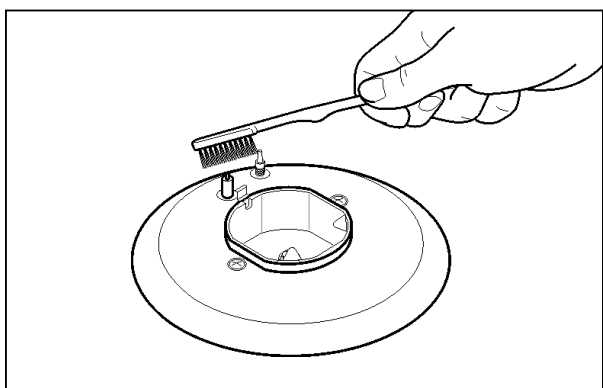
Πριν διενεργήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού, να αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας αερίου και ηλεκτρικού.

3) ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

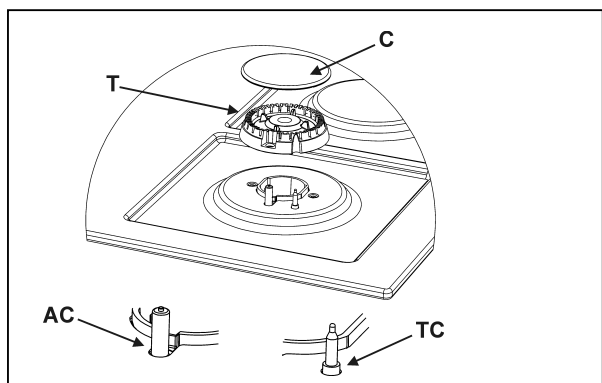
Αν θέλετε να διατηρήσετε την επιφάνεια εστιών γυαλιστερή, είναι πολύ σημαντικό να την πλένετε μετά από κάθε χρήση με χλιαρό σαπουνόνερο, να την ξεβγάζετε και να τη στεγνώνετε. Με τον ίδιο τρόπο πρέπει να πλένονται τα επισμαλτωμένα πλέγματα, τα επισμαλτωμένα καλύμματα "Α", "Β" και "C" (βλέπε εικ. 6/A – 6/B) και οι κεφαλές καυστήρων "Τ" (βλέπε εικ. 6/B).

Να καθαρίζονται τα μπουζιά ανάφλεξης "AC" και οι αισθητήρες των θερμοστοιχείων "TC" (βλέπε εικ. 6/A). Δεν πρέπει να τοποθετούνται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε απαλά με μια μικρή βούρτσα, όπως φαίνεται (δείτε. Εικ. 6) και αφήστε την να στεγνώσει εντελώς.

Ο καθαρισμός πρέπει να διενεργείται όταν το πλαίσιο και τα εξαρτήματα δεν είναι θερμά και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μεταλλικά σφουγγαράκια, αποξυστικά σε σκόνη ή διαβρωτικά spray. Μην αφήνετε να παραμένουν ζύδι, καφές, γάλα, αλμυρό νερό και χυμός λεμονιού ή ντομάτας επί μακρόν σε επαφή με τις επιφάνειες.



ΕΙΚ. 6



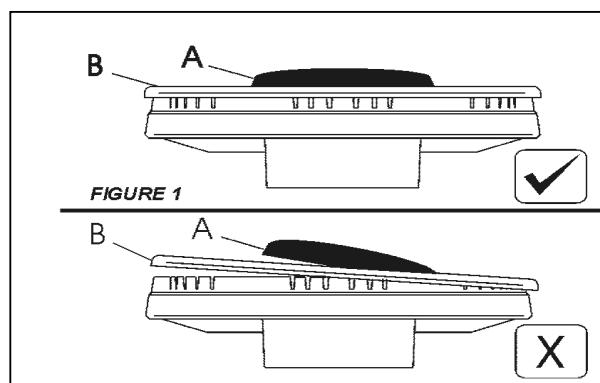
ΕΙΚ. 6/A

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Όταν ξαναμοντάρετε τα εξαρτήματα παρακαλείσθε να τηρείτε τις παρακάτω συστάσεις:

- Να ελέγχετε αν τα ανοίγματα των κεφαλών των καυστήρων 'Τ' (εικ. 6/A) δεν εμφράσσονται από ξένα σώματα.
- Βεβαιωθείτε ότι το επισμαλτωμένο καπάκι "Α", "Β" και "C" (εικ. 6/A – 6/B) είναι σωστά τοποθετημένο στην κεφαλή του καυστήρα. Αυτή η προϋπόθεση ικανοποιείται όταν το καπάκι που είναι τοποθετημένο στην κεφαλή προκύπτει απόλυτα σταθερό.
- Η σωστή θέση του πλέγματος καθορίζεται από τις στρογγυλεμένες γωνίες που τοποθετούνται προς το πλευρικό άκρο του πλαισίου.
- Αν η μανούβρα ανοίγματος και κλεισίματος κάποιου κρουνού είναι δυσχερής, μη τον ζορίζετε, αλλά ζητήστε επείγοντως την επέμβαση της υπηρεσίας τεχνικής υποστήριξης.
- Μετά τη χρήση, για μία καλή συντήρηση, κάθε εστία πρέπει να καθαρίζεται με τα ειδικά προϊόντα για τις ηλεκτρικές εστίες που κυκλοφορούν στο εμπόριο έτσι ώστε η επιφάνειά τους να είναι πάντα καθαρή και λαμπερή. Αυτός ο απαραίτητος χειρισμός αποτρέπει την ενδεχόμενη οξείδωση (σκουριά).
- Μη χρησιμοποιείτε πίδακες ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.

Σημείωση: Η συνεχής χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει, σε αντιστοιχία με τους καυστήρες, ένα χρωματισμό διαφορετικό από τον αρχικό, ο οποίος οφείλεται στην υψηλή θερμοκρασία.



ΕΙΚ. 6/B

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι τροποποιήσεις και η συντήρηση, που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να διενεργούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προξενήσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα, έναντι των οποίων ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.

Ο εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σωστά, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Οι διατάξεις ασφαλείας ή αυτόματης ρύθμισης των συσκευών κατά τη διάρκεια ζωής της εγκατάστασης μπορούν να τροποποιηθούν μόνο από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.

4) ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

Αφού αφαιρέσετε την εξωτερική συσκευασία και τις εσωτερικές συσκευασίες των διαφόρων κινητών μερών, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα του πλαισίου. Σε περίπτωση αμφιβολίας μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό.

Τα στοιχεία της συσκευασίας (χαρτόνι, σακούλες, διογκούμενο πολυστυρόλ, καρφιά...) δεν πρέπει να αφήνονται εκτεθειμένα σε μικρά παιδιά αφού αποτελούν δυνητικές πηγές κινδύνου.

Πρέπει να δημιουργήσετε στο πλαίσιο του αρθρωτού επίπλου ένα άνοιγμα για τον εντοιχισμό των διαστάσεων που εκφράζονται σε mm και που υποδεικνύονται στην εικ. 7, φροντίζοντας να τηρηθούν οι κριτικές αποστάσεις μεταξύ του πλαισίου, των πλευρικών τοιχωμάτων, του πίσω και επάνω τοιχώματος (βλέπε εικ. 7 και 8).

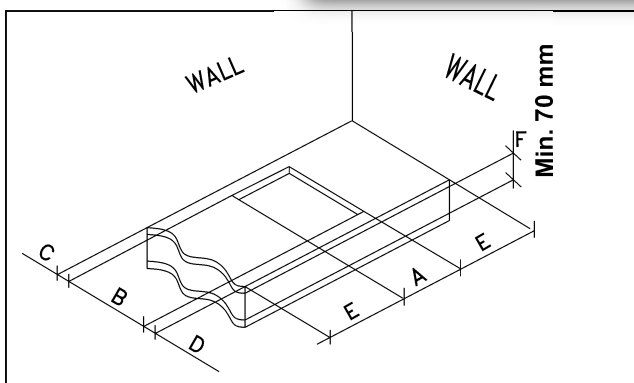
Η συσκευή πρέπει να καταταχθεί στη κατηγορία 3 και συνεπώς υπόκειται σε όλους τους περιορισμούς που προβλέπονται από τους κανονισμούς για τις συσκευές αυτές.



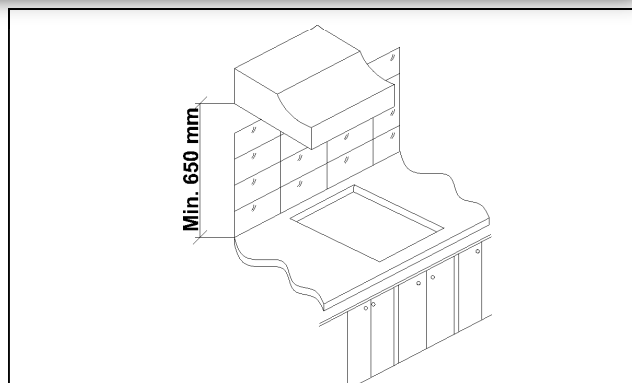
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για μια τέλεια εγκατάσταση, μια τέλεια ρύθμιση και ένα τέλει μετασχηματισμό του πλαισίου εστιών κατά τη χρήση άλλων αερίων, πρέπει να απευθυνθείτε σε έναν ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Η μη τήρηση αυτού του κανόνα επιφέρει μείωση της ισχύος της εγγύησης.

ΜΕΓΕΘΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΗΘΟΥΝ (σε mm)

	A	B	C	D	E	F
(30)	282	482	59	59	300 min.	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	100 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.



ΕΙΚ. 7



ΕΙΚ. 8

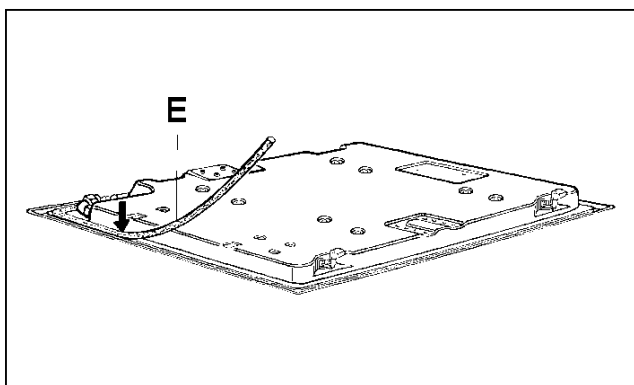
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

5) ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

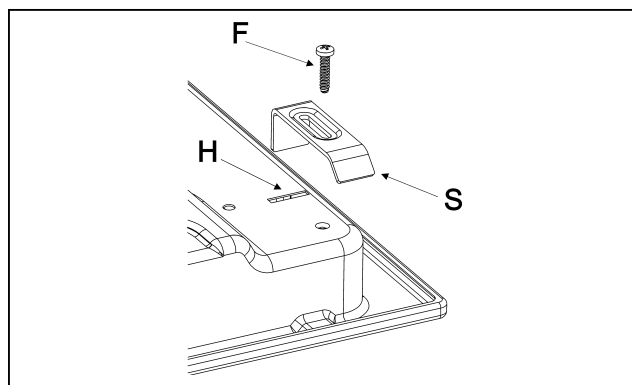
Το πλαίσιο διαθέτει μια ειδική τσιμούχα για την αποφυγή διείσδυσης υγρού στο έπιπλο. Για να εφαρμόσετε σωστά την τσιμούχα αυτή, παρακαλείσθε να τηρήσετε ό,τι αναφέρεται παρακάτω:

- Βγάλτε τις λωρίδες της τσιμούχας από τη θέση τους φροντίζοντας ώστε το διαφανές προστατευτικό να παραμείνει κολλημένο στην ίδια την τσιμούχα.
- Αναποδογυρίστε το πλαίσιο και τοποθετήστε σωστά την τσιμούχα "Ε" (εικ. 9) κάτω από το άκρο του πλαισίου, έτσι ώστε το εξωτερικό πλευρό της τσιμούχας να συμπέσει επακριβώς με το περιμετρικό εξωτερικό άκρο του πλαισίου. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να συμπέσουν χωρίς να προεξέχουν.
- Εφαρμόστε στο πλαίσιο την τσιμούχα ομοίμορφα και με ασφάλεια, πιέζοντάς την με τα δάχτυλα, κατόπιν, αφαιρέστε τη χάρτινη προστατευτική λωρίδα της τσιμούχας και τοποθετήστε το πλαίσιο στην οπή που δημιουργήθηκε στο έπιπλο.

- Τοποθετήστε την εστία με τα κατάλληλα στηρίγματα "S" και προσαρμόστε το προεξέχον μέρος μέσα στην υποδοχή "H" στο κάτω μέρος, γυρίστε την βίδα "F" μέχρι το στηρίγμα "S" να εφαρμόσει στο πάνω μέρος (σχ. 10).
- Το ενδεχόμενο τοίχωμα (αριστερό ή δεξί) που ξεπερνάει σε ύψος την επιφάνεια εργασίας πρέπει να βρεθεί σε μια ελάχιστη απόσταση από το φόντο σύμφωνα με ό,τι αναφέρεται στη στήλη και στον πίνακα.
- Για να αποφευχθούν δυνατές επαφές με την επιφάνεια του υπέρθερμου κουτιού της επιφάνειας κατά τη λειτουργία αυτού, πρέπει να βάλετε ένα διαχωριστικό από ξύλο στερεωμένο με βίδες σε ελάχιστη απόσταση 70 mm από το top (εικ. 7).



ΕΙΚ. 9



ΕΙΚ. 10

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Επισημαίνεται στον τεχνικό εγκατάστασης ότι τα ενδεχόμενα πλευρικά τοιχώματα δεν πρέπει να ξεπερνάνε σε ύψος το πλαίσιο μαγειρέματος. Ακόμη, το πίσω τοίχωμα και οι γειτονικές επιφάνειες και περίξ του πλαισίου πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίας 90 °C. Η κόλλα που ενώνει το πλαστικό πάνελ στο έπιπλο, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες όχι μικρότερες των 150 °C για να αποφευχθεί η αποκόλληση της ίδιας της επένδυσης.

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να είναι σύμφωνη με ό,τι υπαγορεύεται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε διάταξη απομάκρυνσης των προϊόντων της καύσης. Συνεπώς αυτή πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης που μνημονεύτηκαν παραπάνω. Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις παρακάτω υποδείξεις που εφαρμόζονται σε ζητήματα εξαερισμού και αερισμού.

6) ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ

Είναι αναγκαίο ο χώρος όπου εγκαθίσταται η συσκευή να είναι συνεχώς αεριζόμενος για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία αυτής. Η ποσότητα του αναγκαίου αέρα είναι η απαιτούμενη για την κανονική καύση του αερίου και για τον αερισμό του χώρου ο όγκος του οποίου δεν μπορεί να είναι μικρότερος των 20 m³. Η φυσική ροή του αέρα πρέπει να γίνεται με άμεσο τρόπο διαμέσου μόνιμων ανοιγμάτων που γίνονται στα τοιχώματα του προς αερισμού χώρου που βλέπουν προς τα έξω, με μια ελάχιστη διατομή 100 cm² (βλέπε εικ. 3). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να πραγματοποιούνται έτσι ώστε να μην μπορούν να εμφραχθούν. Επιτρέπεται επίσης και ο έμμεσος αερισμός μέσω λήψης του αέρα από χώρους γειτονικούς του προς αερισμό χώρου, τηρώντας αυστηρά ό,τι υπαγορεύεται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αν οι καυστήρες της επιφάνειας εργασίας δεν διαθέτουν θερμοζεύγος ασφαλείας, το άνοιγμα αερισμού πρέπει να έχει ελάχιστη διατομή 200 cm².

7) ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι συσκευές μαγειρέματος με αέριο πρέπει πάντα να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης μέσω απορροφητήρων συνδεδεμένων σε καμινάδες, σε καπνοδόχους ή απ' ευθείας προς τα έξω (βλέπε εικ. 4). Σε περίπτωση που δεν υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής του απορροφητήρα, είναι αποδεκτή η χρήση ενός ανεμιστήρα εγκατεστημένου σε παράθυρο ή σε τοίχο που βλέπει προς τα έξω, και τίθεται σε λειτουργία ταυτόχρονα με τη συσκευή (βλέπε εικ. 5), αρκεί να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες που αφορούν στον αερισμό και που υπαγορεύονται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

8) ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της ετικέτας επισημάνσεων στο κάτω μέρος του κασονιού είναι συμβατά με εκείνα του δικτύου διανομής αερίου.

Μια ετικέτα, του εγχειριδίου αυτού, τυπωμένη και μια στο κάτω μέρος του κασονιού, δείχνει τις προϋποθέσεις ρύθμισης της συσκευής: τον τύπο αερίου και την πίεση λειτουργίας. Όταν το αέριο διανέμεται μέσω σωληνώσεων, η συσκευή πρέπει να συνδέεται στην εγκατάσταση προσαγωγής αερίου:

• με σκληρό ατσάλινο μεταλλικό σωλήνα σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, οι ζεύξεις των οποίων πρέπει να πραγματοποιούνται μέσω σπειροειδών ρακόρ σύμφωνα με τον κανονισμό EN 10226.

• με σωλήνα χάλκινο σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό, και οι ζεύξεις του οποίου πρέπει να πραγματοποιηθούν με ρακόρ μηχανικής αντοχής σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό.

• με εύκαμπτο ατσάλινο ανοξείδωτο σωλήνα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και τσιμούχες σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκαθίσταται με τρόπο που να μην μπορεί να έρθει σε επαφή με τα κινητά μέρη του στοιχείου εντοίχισης (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διασχίζει χώρους που μπορεί να παραφορτωθούν.

Όταν το αέριο παρέχεται απ' ευθείας από μια φιάλη, η συσκευή, τροφοδοτούμενη με ένα ρυθμιστή πίεσης σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό, πρέπει να συνδέεται:

• με χάλκινο σωλήνα σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό, του οποίου οι ζεύξεις πρέπει να πραγματοποιούνται με ρακόρ μηχανικής αντοχής σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό.

• με εύκαμπτους σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό, με μέγιστη έκταση 2 μέτρων και τσιμούχες σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκαθίσταται με τρόπο που να μην μπορεί να έρθει σε επαφή με

κινητά μέρη του στοιχείου εντοίχισης (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διασχίζει χώρους που μπορεί να παραφορτωθούν. Συνιστάται να βάζετε στον εύκαμπτο σωλήνα το ειδικό προσαρμοστικό, που το βρίσκετε εύκολα στην αγορά, για τη διευκόλυνση της σύνδεσης με το συνδετικό του ρυθμιστή πίεσης που είναι μονταρισμένος στη φιάλη.

Με το πέρας της σύνδεσης ελέγξτε την άψογη στεγανότητα χρησιμοποιώντας σαπωναειδές διάλυμα και ποτέ φλόγα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Επισημαίνεται ότι το ρακόρ εισόδου αερίου της συσκευής είναι σπειροειδές ½» αερίου κωνικό αρσενικό σύμφωνα με τις προδιαγραφές EN 10226.

Η συσκευή είναι σύμφωνη με τις προδιαγραφές των παρακάτω Ευρωπαϊκών Οδηγιών:

CEE 2009/142 σχετικές με την ασφάλεια αερίου.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

9) ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να επιφέρει ζημίες σε άτομα, ζώα ή πράγματα, ως προς τα οποία ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

Πριν να κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε ότι:

- η υποδοχή ή το σύστημα διαθέτει ικανή σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Ουδμία ευθύνη φέρεται για τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.
- η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που ενδείκνυται στη χαρακτηριστική ετικέτα και το τμήμα των καλωδίων της ηλεκτρικής εγκατάστασης θα μπορεί να υποστηρίξει το φορτίο που ενδείκνυται επίσης στην ετικέτα.

Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας γίνεται μέσω υποδοχής:

- τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας «C», εάν δεν διαθέτει, (βλέπε εικ. 11 - 11/A - 11/B) ένα φινι σύμφωνα με τους κανονισμούς κατάλληλο για τη φόρτωση που υποδεικνύεται στην ετικέτα με τα σήματα. Συνδέστε τα καλωδιάρια σύμφωνα με το σχέδιο της εικόνας 11 - 11/A - 11/B φροντίζοντας να τηρείτε τις παρακάτω αντιστοιχίες:

γράμμα L(φάση) =καλωδιάκι καφέ χρώματος;

γράμμα N (ουδέτερο) =καλωδιάκι μπλε χρώματος;

σύμβολο γείωσης  = καλωδιάκι πράσινου-κίτρινου χρώματος.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην φθάνει σε κανένα σημείο μία θερμοκρασία 90 °C.
- Μην χρησιμοποιείτε για τη σύνδεση μειώσεις, προσαρμογείς ή διακλαδώσεις καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ψευδείς επαφές με επακόλουθες επικίνδυνες υπερθερμάνσεις.
- Όταν γίνει ο εντοιχισμός η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη.

Όταν η σύνδεση γίνει απ' ευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο:

- παρεμβάλλετε ανάμεσα στη συσκευή και το δίκτυο έναν πολυπολικό διακόπτη, διαστασιοποιημένο κατάλληλα για το φορτίο της συσκευής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα εγκατάστασης.
 - Θυμηθείτε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακοπεί από το διακόπτη.
 - Για μεγαλύτερη ασφάλεια, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προστατεύεται και από ένα διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.
- Συνιστάται θερμά να στερεώνετε το ειδικό καλωδιάκι γείωσης χρώματος πράσινου-κίτρινου σε ένα ικανό σύστημα γείωσης.

Πριν να προβείτε σε οποιαδήποτε επέμβαση στο ηλεκτρικό μέρος της συσκευής, θα πρέπει να την αποσυνδέσετε πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: όλα τα προϊόντα μας συμμορφώνονται με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές και τις σχετικές τροποποιήσεις. Ως εκ τούτου, το προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών που ισχύουν σχετικά με:

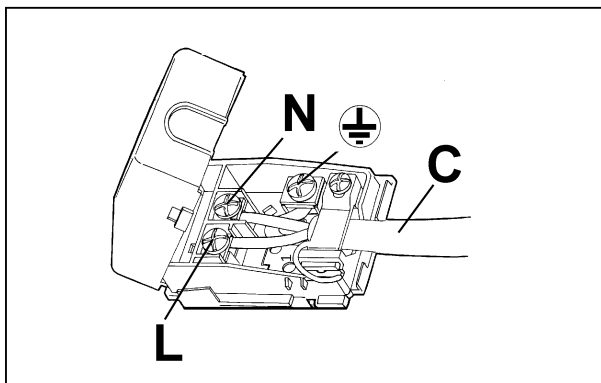
- την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC),
- την ηλεκτρική ασφάλεια (LVD),
- τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) και τον
- Οικολογικό σχεδιασμό (ERP).



Σε περίπτωση που για την εγκατάσταση θα έπρεπε να απαιτηθούν τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο βύσμα της συσκευής, θα πρέπει να ζητηθεί η επέμβαση επαγγελματικά καταρτισμένου προσωπικού. Αυτό το τελευταίο, συγκεκριμένα, θα πρέπει επίσης να επιβεβαιώσει ότι το τμήμα των καλωδίων της πρίζας ενδείκνυται για την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή.

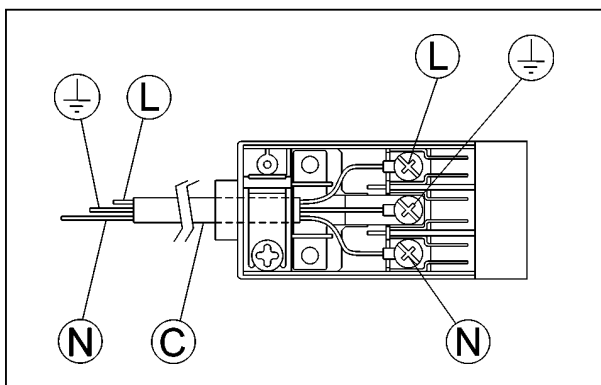
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

60/75 cm.

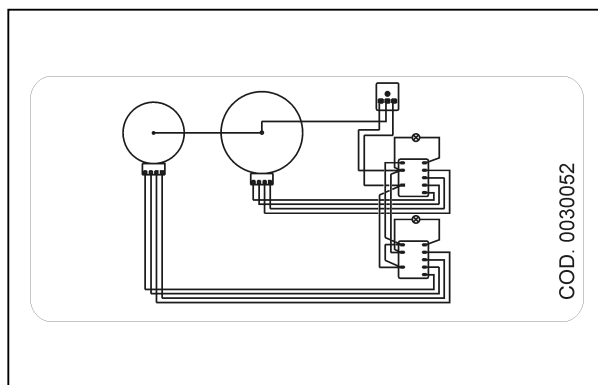


ΕΙΚ. 11

30 cm.



ΕΙΚ. 11/A



ΕΙΚ. 11/B

ΡΥΘΜΙΣΗ

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Στο τέλος των ρυθμίσεων ή των προρυθμίσεων, τα ενδεχόμενα σφραγίσματα πρέπει να αποκατασταθούν από τον τεχνικό.

Η ρύθμιση του κύριου αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι απαραίτητη.

10) ΒΑΝΕΣ

Ρύθμιση του “Ελάχιστου”:

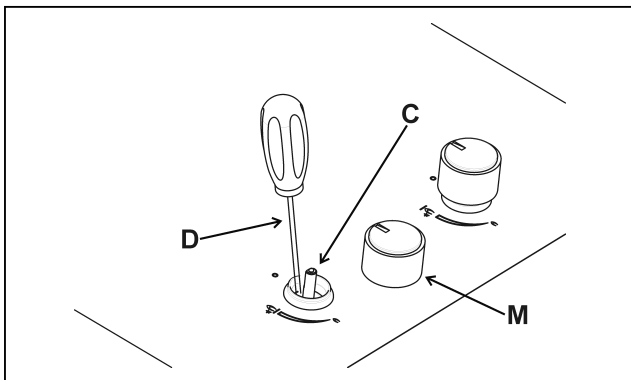
- ανάψτε τον καυστήρα βάλτε το διακόπτη στη θέση του “Ελάχιστου” (μικρή φλόγα εικ. 1 - 1/A).
- Βγάλτε τον διακόπτη “M” (εικ. 12 - 12/A) του κρουνού απλά πιέζοντας στο στέλεχος αυτού. Το by-pass για τη ρύθμιση της ελάχιστης παροχής μπορεί να είναι: στο πλάι του κρουνού (εικ. 12) ή στο εσωτερικό του στελέχους. Σε κάθε περίπτωση, για τη ρύθμιση, η πρόσβαση γίνεται μέσω εισαγωγής ενός μικρού κατσαβιδιού “D” στο πλάι του κρουνού (εικ. 12), ή στην οπή “C” στο εσωτερικό του στελέχους του κρουνού (εικ. 12/A).
- Περιστρέψτε το by-pass δεξιά ή αριστερά ρυθμίζοντας καταλλήλως τη φλόγα στη θέση μειωμένης παροχής.

Συνιστάται να μην υπερβάλετε με το “Ελάχιστο”: η μικρή φλόγα πρέπει να είναι συνεχής και σταθερή. Επανατοποθετήστε σωστά τα διάφορα εξαρτήματα

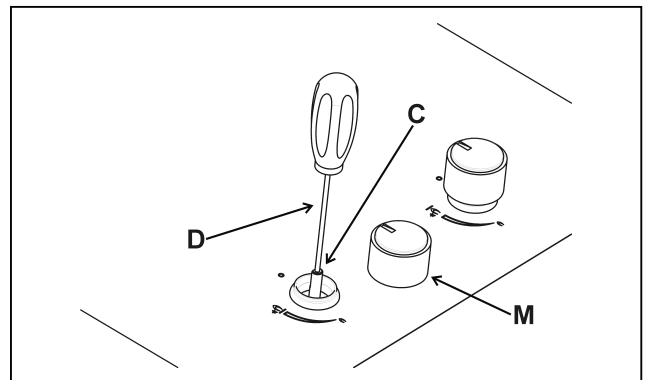
Εννοείται ότι η προαναφερόμενη ρύθμιση πρέπει να εκτελεστεί μόνο με καυστήρες που λειτουργούν με G20, ενώ με καυστήρες που λειτουργούν με G30 G31 η βίδα πρέπει να ασφαλιστεί μέχρι τέλος) δεξιόστροφ

βαλβίδας λίπανσης

Αν μια βαλβίδα έχει κολλήσει, μην πιέζετε και να ζητήσει τεχνική βοήθεια.



ΕΙΚ. 12



ΕΙΚ. 12/A

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

11) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ

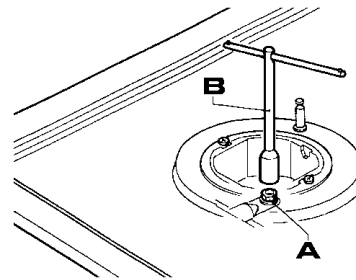
Οι καυστήρες προσαρμόζονται στα διάφορα αέρια συναρμολογώντας τα αντίστοιχα ακροφύσια του αερίου που χρησιμοποιείτε. Για να γίνει αυτό είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τις κεφαλές των καυστήρων και με ένα ίσιο κλειδί «B», να ξεβιδώσετε το ακροφύσιο «A» (βλέπε εικ. 13) και να το αντικαταστήσετε με ένα ακροφύσιο που αντιστοιχεί στο αέριο που χρησιμοποιείτε.

Συνιστάται να μπλοκάρετε με δύναμη το ακροφύσιο.

Αφού κάνει τις προαναφερόμενες αντικαταστάσεις, ο τεχνικός θα πρέπει να προχωρήσει στη ρύθμιση των καυστήρων όπως περιγράφεται στην παράγραφο 10, να σφίξει τα ενδεχόμενα όργανα ρύθμισης ή προρύθμισης και να τοποθετήσει επάνω στη συσκευή, αντικαθιστώντας την προϋπάρχουσα, την ετικέτα που αντιστοιχεί στη νέα ρύθμιση αερίου που

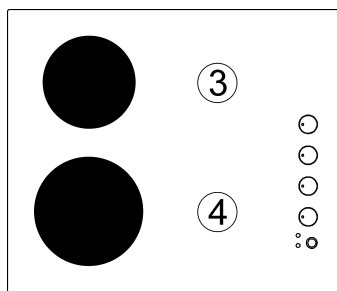
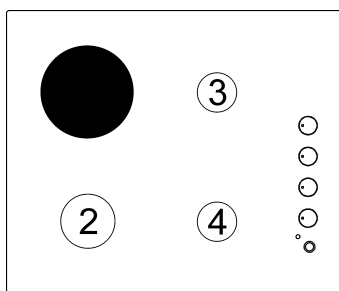
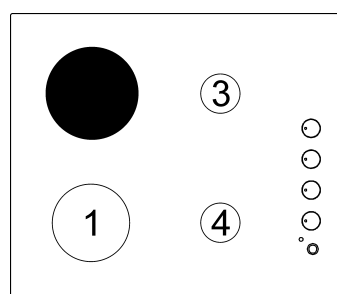
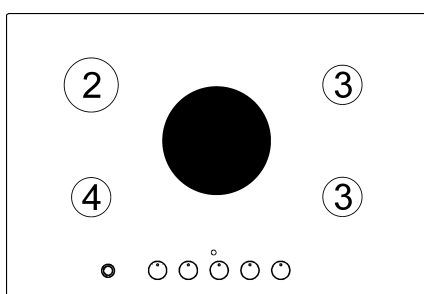
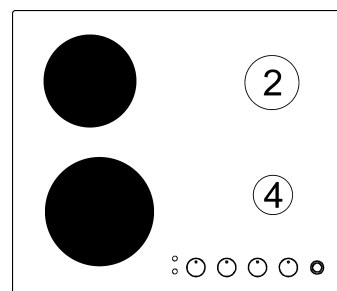
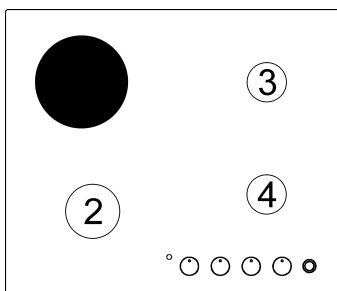
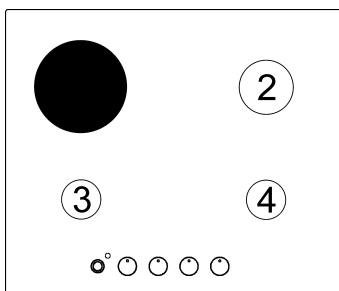
έγινε επάνω στη συσκευή. Η ετικέτα αυτή περιέχεται μέσα στο φάκελο των ανταλλακτικών των ακροφυσίων.

Για την ευκολία του τεχνικού εγκατάστασης αναφέρουμε παρακάτω έναν πίνακα με τις ικανότητες, τις θερμικές ικανότητες των καυστήρων, τη διάμετρο των ακροφυσίων και την πίεση λειτουργίας των διαφόρων αερίων.



ΕΙΚ. 13

ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

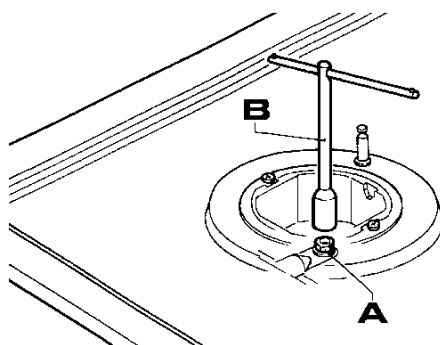


ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΑΕΡΙΟ	ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕ (W)		Ε.Ε _{ΑΕΡΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ*}
N°	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ			mbar	gr/h		l/h	1/100 mm	
1	διπλό στέμμα	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	291 286	381	100 B 100 B 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,6 %
2	ταχύς	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	218 214	286	85 85 115 Y	800 800 800	3000 3000 3000	58,8 %
3	Ημι-ταχύς	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	58,0 %
4	Εφεδρικός	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

*Σύμφωνα με τον κανονισμό Νο 66/2014 μέτρα της ΕΕ για την εφαρμογή της οδηγίας 2009/125/EU, η καυστήρας ΕΕgas) απόδοση υπολογίστηκε σύμφωνα με το EN 30-2-1 τελευταία επανεξετάσει μαζί με την G20.



ΕΙΚ. 13

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ ΠΛΑΙΣΙΟΥ	ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ
Πλαίσιο αερίου	H05 RR - F	Διατομή 3 x 0,75 mm ²
Μικτή επιφάνεια μαγειρέματος με 1 ηλεκτρική εστία	H05 RR - F	Διατομή 3 x 1 mm ²
Μικτή επιφάνεια μαγειρέματος με 2 ηλεκτρική εστία	H05 RR - F	Διατομή 3 x 1.5 mm ²
Επιφάνεια μαγειρέματος με 1 ηλεκτρική εστία	H05 RR - F	Διατομή 3 x 1 mm ²
Επιφάνεια μαγειρέματος με 2 ηλεκτρική εστία	H05 RR - F	Διατομή 3 x 1.5 mm ²

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

Στην περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να μεριμνήσει ώστε ο αγωγός της γείωσης να είναι μακρύτερος των αγωγών φάσης (B) (βλέπε εικ. 14) και ακόμη να λάβει υπόψη του τις προειδοποιήσεις της παραγράφου 9.

ΔΥΝΑΜΗ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΤΥΠΟΣ	Ø (cm)	POWER (W)	ΕCμαγείρεμα με ηλεκτρισμό* (Wh/kg)
Εστία ταχείας θέρμανσης	14,5	1500	198,1
Εστία ταχείας θέρμανσης	18,0	2000	197,1

*ΕCμαγείρεμα με ηλεκτρισμό: Ενεργειακή κατανάλωση ανά kg, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 66/2014.

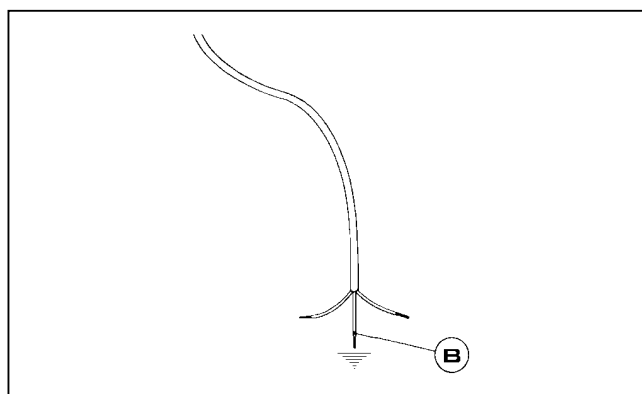


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

DOMINO 1E (ΜΕ 1 ΠΛΑΚΑ)	
ΤΑΣΗ	220 - 240 V~
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	50/60 Hz
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	2000 W

DOMINO 2E (ΜΕ 2 ΠΛΑΚΑ)	
ΤΑΣΗ	220 - 240 V~
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	50/60 Hz
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	3500 W



ΕΙΚ. 14



Σε περίπτωση βλάβης ή κόψιμο του καλωδίου, παρακαλούμε να απομακρυνθείτε από το καλώδιο και μην το αγγίζετε. Επιπλέον, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί και να μην ενεργοποιηθεί. Καλέστε το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να διορθώσει το πρόβλημα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ

3 ΕΣΤΙΕΣ (60) (+ 1 Εστία Ø 145)

Κατηγορία: II_{2H3+}

G 30 - Βουτάνιο = 28 - 30 mbar
G 31 - Προπάνιο = 37 mbar
G 20 - Φυσικό = 20 mbar

Σ Qn Φυσικό Αέριο = 6.75 kW
Σ Qn GPL = 491 (G30)
Σ Qn GPL = 482 (G31)

Τάση = 220 - 240 V ~
Συχνότητα = 50/60 Hz

Μέγιστη Ονομαστική Ισχύς
Ρεύματος = 1500 W

3 ΕΣΤΙΕΣ (60) (+ 1 Εστία Ø 145)

Κατηγορία: II_{2H3+}

G 30 - Βουτάνιο = 28 - 30 mbar
G 31 - Προπάνιο = 37 mbar
G 20 - Φυσικό = 20 mbar

Σ Qn Φυσικό Αέριο = 5.75 kW
Σ Qn GPL = 418 (G30)
Σ Qn GPL = 411 (G31)

Τάση = 220 - 240 V ~
Συχνότητα = 50/60 Hz

Μέγιστη Ονομαστική Ισχύς
Ρεύματος = 1500 W

2 ΕΣΤΙΕΣ (60) (+ 1 Εστία Ø 145 + 1 Εστία Ø 180)

Κατηγορία: II_{2H3+}

G 30 - Βουτάνιο = 28 - 30 mbar
G 31 - Προπάνιο = 37 mbar
G 20 - Φυσικό = 20 mbar

Σ Qn Φυσικό Αέριο = 2.75 kW
Σ Qn GPL = 200 (G30)
Σ Qn GPL = 196 (G31)

Τάση = 220 - 240 V ~
Συχνότητα = 50/60 Hz

Μέγιστη Ονομαστική Ισχύς
Ρεύματος = 3500 W

2 ΕΣΤΙΕΣ (60) (+ 1 Εστία Ø 145 + 1 Εστία Ø 180)

Κατηγορία: II_{2H3+}

G 30 - Βουτάνιο = 28 - 30 mbar
G 31 - Προπάνιο = 37 mbar
G 20 - Φυσικό = 20 mbar

Σ Qn Φυσικό Αέριο = 4.0 kW
Σ Qn GPL = 291 (G30)
Σ Qn GPL = 286 (G31)

Τάση = 220 - 240 V ~
Συχνότητα = 50/60 Hz

Μέγιστη Ονομαστική Ισχύς
Ρεύματος = 3500 W

4 ΕΣΤΙΕΣ (75) (+ 1 Εστία Ø 145)

Κατηγορία: II_{2H3+}

G 30 - Βουτάνιο = 28 - 30 mbar
G 31 - Προπάνιο = 37 mbar
G 20 - Φυσικό = 20 mbar

Σ Qn Φυσικό Αέριο = 10.5 kW
Σ Qn GPL = 763 (G30)
Σ Qn GPL = 751 (G31)

Τάση = 220 - 240 V ~
Συχνότητα = 50/60 Hz

Μέγιστη Ονομαστική Ισχύς
Ρεύματος = 1500 W

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Η συσκευή αυτή, πριν να φύγει από το εργοστάσιο, εγκρίθηκε μετά από δοκιμή και ρυθμίστηκε από έμπειρο και ειδικευμένο προσωπικό, έτσι ώστε να εξασφαλιστούν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα λειτουργίας της. Τα γνήσια ανταλλακτικά βρίσκονται μόνον στα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης μας και στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα.

Κάθε επισκευή, ή ρύθμιση που καταστεί στη συνέχεια απαραίτητη πρέπει να γίνεται με τη μέγιστη προσοχή και επιμέλεια από ειδικευμένο προσωπικό.

Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε να απευθύνεστε πάντα στο Κατάστημα από το οποίο έγινε η πώληση ή στο πλησιέστερο Κέντρο Υποστήριξης μας προσδιορίζοντας τη μάρκα, το μοντέλο, τον αριθμό σειράς και τον τύπο προβλήματος της συσκευής που διαθέτετε. Τα σχετικά στοιχεία είναι σταμπαρισμένα επάνω στην ετικέτα με τα σήματα που είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος της συσκευής και στην ετικέτα που υπάρχει επάνω στο κιβώτιο συσκευασίας.

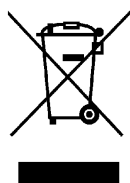
Οι πληροφορίες αυτές επιτρέπουν στον τεχνικό βοηθό να εξοπλιστεί με τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να εξασφαλίσει στη συνέχεια μία άμεση και στοχευμένη επέμβαση. Συνιστάται να αναγράψετε παρακάτω τα στοιχεία αυτά έτσι ώστε να τα έχετε πάντα κοντά σας:

ΜΑΡΚΑ:.....

ΜΟΝΤΕΛΟ:

ΣΕΙΡΑ:

**Διατηρήστε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο
τεχνικών στοιχείων με το Εγχειρίδιο Οδηγιών,
κατά τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
Περιέχει σημαντικά τεχνικά στοιχεία.**



Αυτή η συσκευή είναι σημειωμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EC σχετικά με την Διάθεση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE). Αυτή η οδηγία είναι σχεδιασμένη για να έχει ισχύ πανευρωπαϊκά σχετικά με την επιστροφή και ανακύκλωση του Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού.

ADVERTENCIA: el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

ADVERTENCIA: la cocción sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y causar un incendio. No intente NUNCA extinguir el fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama por ej. con una tapa o una manta contra incendios.

ADVERTENCIA: peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: no se debe utilizar un aparato para limpiar el vapor por **estufa**, las **placas de cocción** y los **hornos**.

ADVERTENCIA: el aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador exterior o un sistema con mando a distancia separado.

ADVERTENCIA:

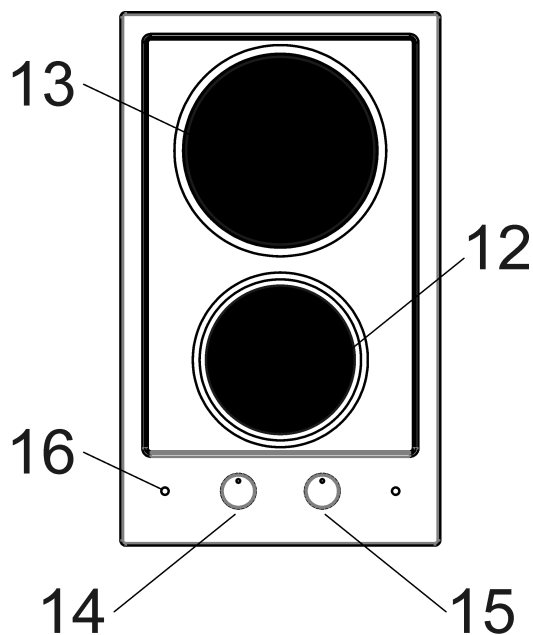
Utilice sólo dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante o indicados en las instrucciones del fabricante de la encimera como adecuado para el uso de protección o dispositivos de protección incorporadas en esta unidad. El uso de una protección no adecuada puede causar accidentes.

ADVERTENCIA: el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

TIPO: PFZ 02

MOD.: EFX 30 2P - EFX 30.1 2P



- 12 Placa ràpida da 14,5 Cm
- 13 Placa ràpida da 18,0 Cm
- 14 Botão do placa ràpida 12
- 15 Botão do placa ràpida 13
- 16 Piloto indicador do placa ràpida

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



USO

ADVERTENCIAS:

cuando se enciende la placa por primera vez, o cuando ha permanecido apagada durante un largo periodo de tiempo, debe secarse durante 30 minutos con el mando en la posición n° 1. De este modo se eliminará la humedad que haya absorbido el material aislante.

Para usar el aparato correctamente, recuerde lo siguiente:

- coloque un recipiente de cocina sobre la placa antes de encenderla.
- Utilice siempre recipientes de fondo muy plano y grueso (observe la figura E).
- No utilice nunca recipientes de diámetro inferior al de la placa.
- Seque la base del recipiente antes de colocarlo sobre la placa.
- Después de utilizar la placa, y para su correcto mantenimiento, límpiela con productos especiales fácilmente asequibles en el mercado. De este modo, la superficie de la placa se conservará limpia y brillante y no se oxidará. Mientras utiliza las placas, no permita nunca que los niños jueguen cerca del aparato. Cerciórese de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente. No deje nunca el

aparato sin vigilancia si cocina con aceite o grasa, ya que son fácilmente inflamables.

- Las placas conservan el calor durante mucho tiempo después de su uso. No apoye nunca las manos ni otros objetos para evitar quemaduras.
- Si el aparato lleva una tapa de cristal, al calentarse podría estallar. Desconecte siempre todas las placas antes de cerrar la tapa.
- Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica en cuanto observe la presencia de grietas en la superficie de las placas.

USO CORRECTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Cuando se utilizan placas eléctricas es necesario:

- evitar absolutamente el funcionamiento en vacío (sin recipientes);
- hacer el posible para no derramar líquidos encima de las placas cuando están calientes;
- cocer posiblemente con tapa para ahorrar energía eléctrica;
- el funcionamiento de las placas eléctricas se señala mediante un piloto luminoso que se encuentra cerca del mando rotativo.

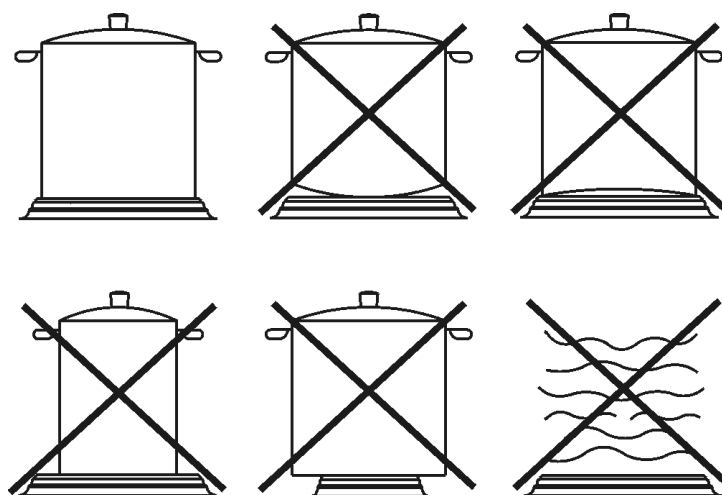


Fig. E

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el elemento calentador utilizar: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura).

Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del elemento calentador una vez alcanzada la ebullición.

USO

ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Las encimeras pueden estar provistas de dos tipos de placas eléctricas: normales y rápidas, indicadas por una marca roja. Las placas normales y las rápidas se controlan con un mando de 7 posiciones (observe la figura C).

Para encender las placas, gire el mando correspondiente a la posición que desee.

En el panel frontal hay un diagrama impreso que indica la placa eléctrica a la que corresponde cada mando.

Cada vez que se enciende una placa se ilumina el piloto rojo.

La tabla siguiente contiene instrucciones meramente indicativas para regular las placas.

PLACA NORMAL Y RAPIDA	INTENSIDAD TERMICA	PROCESOS POSIBLE DE COCCIÓN
0	Apagado	
1	Floja	Para derretir mantequilla, chocolate, etc. Para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Baja	Para calentar cantidades mayores de líquido. Para preparar cremas y salsas que requieren largos periodos de cocción lenta.
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados y preparar guisos, calentar a punto de ebullición o cocer a fuego lento.
4	Media	Para calentar alimentos hasta el punto de ebullición. Para dorar carnes y pescados delicados.
5	Fuerte	Para escalopes y filetes. Para cocer a fuego lento grandes cantidades de alimentos.
6	Alta	Para hervir grandes cantidades de líquido. Para freír.

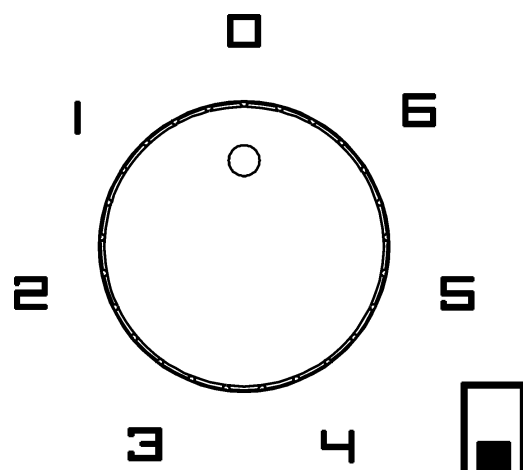


Fig. C

USO

MEDIDAS A RESPETAR (mm)

	A	B	C	D	E	F
(30)	282	482	59	59	300 min.	70 min.

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (B), ver fig. 14.

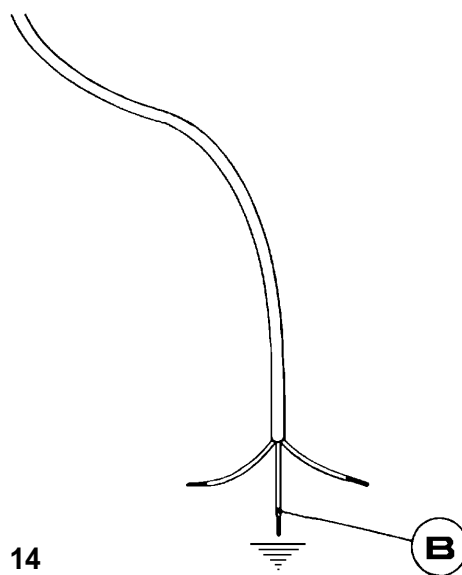


FIG. 14



En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

POTENCIAS DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Denominaciones	Ø (cm)	ECcocción eléctrica* (Wh/Kg)
Placas eléctricas rápida	14,5	198,1
Placas eléctricas rápida	18,0	197,0

**ECcocción eléctrica: Consumo de energía por kg, calculado de acuerdo con el Reglamento (UE) 66/2014.*

DOMINO 2E (CON 2 RÁPIDAS PLACAS)	
TENSIÓN	220 - 240 V~
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA TOTAL	3200 W



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



www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo, 17
39011 Santander
+34 942 355 050