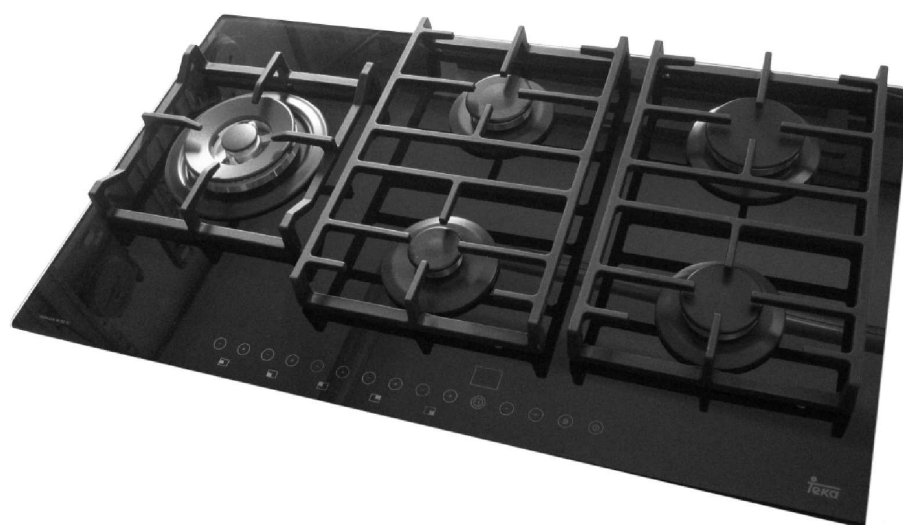


Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

**CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI**

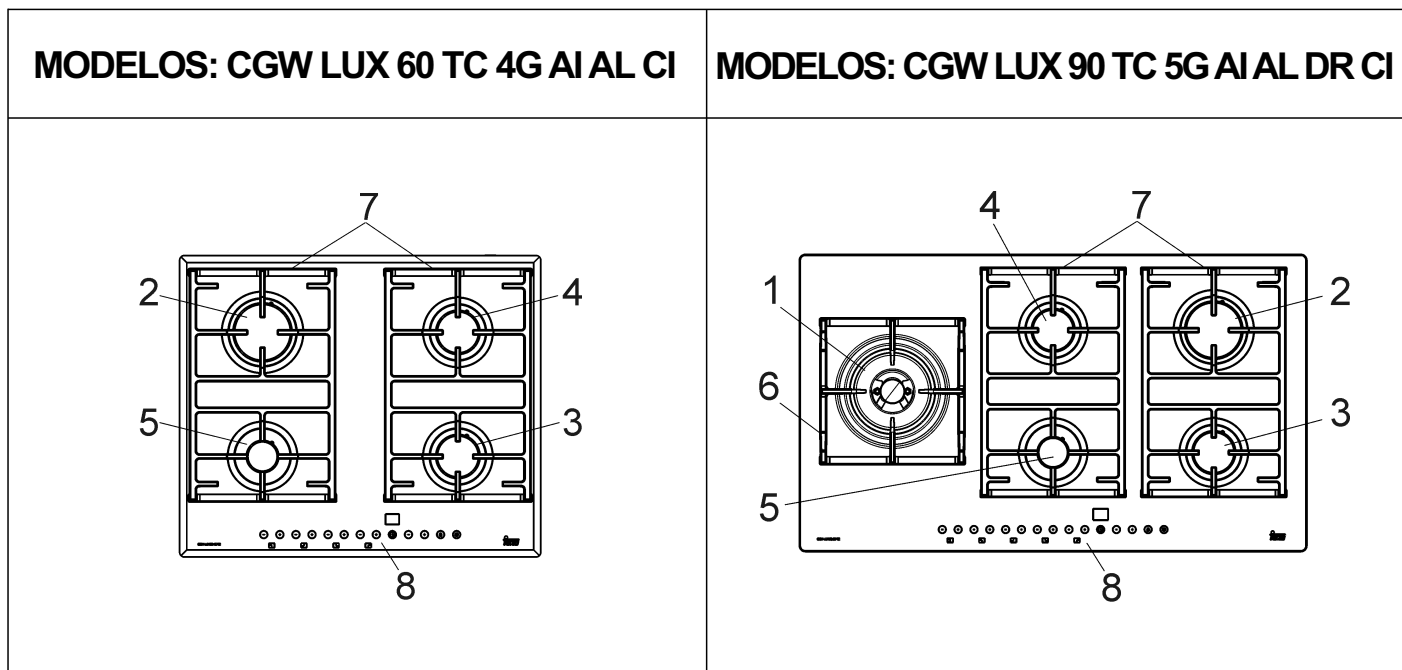
Manual de Instrucciones

**CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI**



Teka

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN



- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1 Quemador doble corona | of 4100 W |
| 2 Quemador rápido | of 2800 W |
| 3 Quemador semirrápido reducido | of 1400 W |
| 4 Quemador semirrápido | of 1750 W |
| 5 Quemador auxiliar | of 1000 W |
| 6 Rejilla 1F | |
| 7 Rejilla 2F | |
| 8 Touch control | |

Placa equipada con sistema de gestión electrónica de los quemadores y control de quemadores con panel táctil.

Atención: este aparato se ha diseñado para uso doméstico en ambientes domésticos para miembros del público general. Lo deben utilizar adultos completamente conscientes. No se debe permitir que los niños se acerquen o jueguen con el aparato. Las zonas frontales de fácil alcance del aparato pueden calentarse mucho durante el uso.

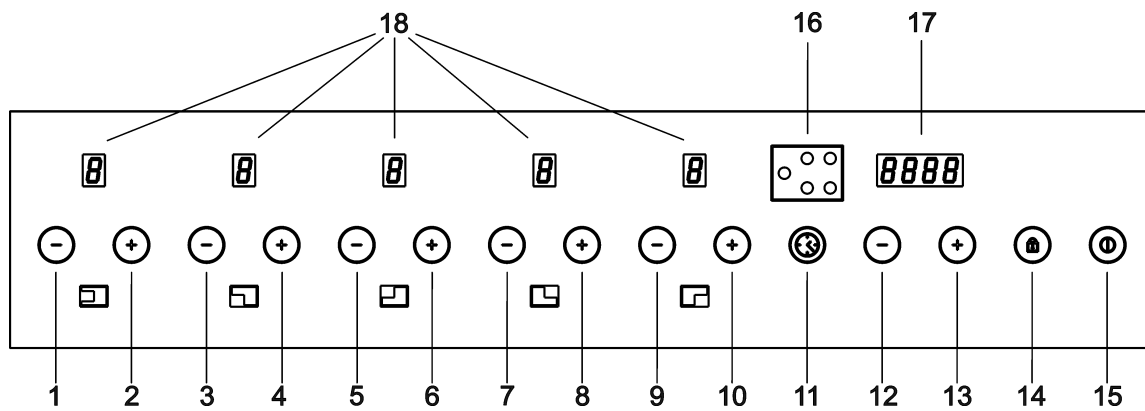
Supervise a los niños y a las personas discapacitadas durante el uso, asegurándose de que no toquen las superficies calientes y de que permanezcan lejos del dispositivo durante el funcionamiento.

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.

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

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

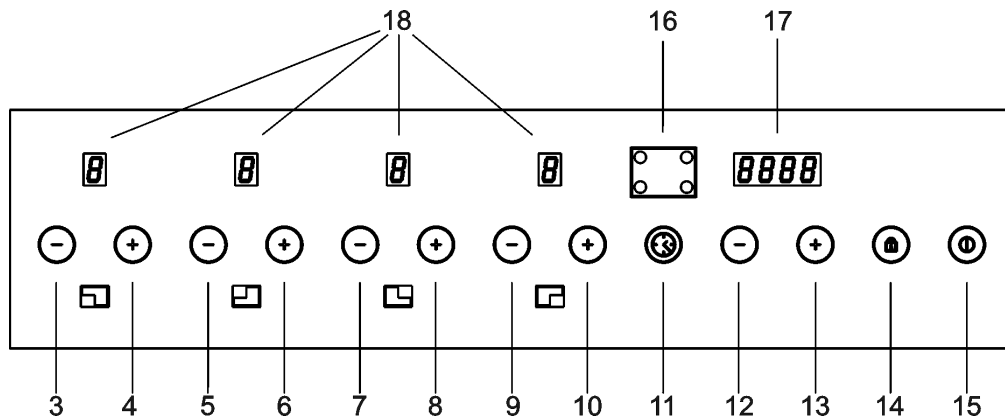
5 QUEMADORES 90 cm



- 1 - Quemador 1 botón -
- 2 - Quemador 1 botón +
- 3 - Quemador 5 botón -
- 4 - Quemador 5 botón +
- 5 - Quemador 4 botón -
- 6 - Quemador 4 botón +
- 7 - Quemador 2 botón -
- 8 - Quemador 2 botón +
- 9 - Quemador 3 botón -
- 10 - Quemador 3 botón +
- 11 - Botón del reloj
- 12 - Programación del reloj - botón
- 13 - Programación del reloj + botón
- 14 - Botón de bloqueo de seguridad
- 15 - Botón de ON/OFF
- 16 - Indicador de posición de quemador en uso
- 17 - Display del temporizador
- 18 - Display de niveles de capacidad (0 - 7)

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

4 QUEMADORES 60 cm



- 3 - Quemador 5 botón -
- 4 - Quemador 5 botón +
- 5 - Quemador 2 botón -
- 6 - Quemador 2 botón +
- 7 - Quemador 4 botón -
- 8 - Quemador 4 botón +
- 9 - Quemador 3 botón -
- 10 - Quemador 3 botón +
- 11 - Botón del reloj
- 12 - Programación del reloj - botón
- 13 - Programación del reloj + botón
- 14 - Botón de bloqueo de seguridad
- 15 - Botón de ON/OFF
- 16 - Indicador de posición de quemador en uso
- 17 - Display del temporizador
- 18 - Display de niveles de capacidad (0 - 7)

FUNCIONES disponibles para el usuario/técnico:

las principales funciones del dispositivo son:

- **modo standby (quemadores apagados y panel de control activo).**
- **Bloqueo del panel de control como protección contra encendido/programación accidental.**
- **Regulación de la capacidad de cada quemador a 7 niveles..**
- **Bloqueo de seguridad con reinicio manual mediante procedimiento de desbloqueo realizado desde el panel de control.**
- **Procedimiento para regular la capacidad del nivel mínimo de cada quemador (sólo para el técnico).**
- **Programación del tipo de combustible utilizado: metano/GLP (sólo para el técnico).**
- **Programación del tiempo de apagado para cada quemador.**
- **El tiempo máximo de cada quemador pre-programado en la memoria FLASH equivale a 4 horas.**
- **Temperatura medida en la tarjeta electrónica.**
- **Gestión de las anomalías/fallos mediante el código indicado en el display.**

USO

1) QUEMADORES

En la superficie de la placa hay una marca serigráfica encima de cada quemador que indica el quemador al que se refiere el mando. Tras encender el gas en el mando principal o abrir la válvula de la bombona de gas, encienda los quemadores como se indica a continuación.

Encender la placa

Para encender la placa, encienda el botón ON/OFF de forma prolongada durante al menos 2 segundos. La placa se encenderá y los displays de los quemadores se mostrarán a nivel cero en correspondencia con el estado apagado de los quemadores.

Encender un quemador

Para encender un quemador, pulse y suelte el botón + del quemador que se desee encender. Tiene 4 segundos para volver a pulsar el botón + y encender el quemador al nivel 7. Ahora el sistema de control realizará un máximo de 3 intentos a intervalos de 10 segundos.

Si el quemador no se enciende después del tercer intento, se bloquea y el led correspondiente visualiza la letra "b". Para desbloquear el quemador, vea el procedimiento correspondiente más adelante.

Cada quemador para el que no se ha programado el temporizador correspondiente se apagará automáticamente después de 4 horas de funcionamiento continuo.

El quemador se indica encendido con el dígito correspondiente, que permanecerá activo con el nivel de llama seleccionado mientras esté encendido.

Regulación del nivel de llama del quemador

Con el quemador encendido, para aumentar el nivel de capacidad hay que pulsar el botón +, mientras que es necesario pulsar el botón - para reducir el nivel de capacidad. Para obtener una variación continua en el nivel de capacidad, es suficiente mantener pulsado el botón + o - y soltarlo en el nivel requerido. El nivel de capacidad varía de 1 a 7.

Apagar el quemador

Para apagar un quemador, hay que pulsar al mismo tiempo los botones + y - correspondientes durante un instante o utilizar el botón - para llevar el quemador al nivel 0. Si la placa está apagada, el dígito correspondiente visualizará intermitente la letra "H" (caliente) durante algunos minutos, mientras que si la placa está apagada, el símbolo intermitente "H/0" indicará que el quemador está caliente. La duración del tiempo durante el cual se visualiza intermitente el símbolo es puramente indicativa, ya que puede haber diferencias debido a condiciones de uso.

Apagar todos los quemadores de la placa

Para apagar simultáneamente todos los quemadores, sólo tendrá que presionar brevemente el botón ON/OFF. Así se apagará la placa.

Programar el tiempo de apagado de un quemador

Atención: el usuario debe estar siempre presente mientras se utiliza la placa.

Se puede programar independientemente un tiempo tras el cual cada quemador se apagará automáticamente.

Para programar el temporizador de un quemador: encienda la placa utilizando el botón ON/OFF, active el quemador que se debe programar utilizando el botón +, elija el nivel de llama requerido utilizando los botones + y - y pulse el botón del reloj (11) varias veces hasta llegar al quemador que se debe programar. El display del temporizador indicará 0.00.

La cifra a la izquierda del punto indicará las horas, mientras que la de la derecha indicará los minutos. Pulsando los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj), el display empezará a parpadear, permitiendo aumentar o disminuir el número de horas o minutos de funcionamiento de 0 a 4 horas. Cuando se haya terminado la programación, el display dejará de parpadear, se visualizará el tiempo y se iluminará el led correspondiente. No se requiere confirmación.

Al programar el tiempo, se puede poner a cero el ajuste actual en cualquier momento pulsando al mismo tiempo los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj). Un tiempo igual a cero desactiva el temporizador del quemador.

USO

Pulsando el botón del reloj (11) se puede volver al modo de programación del temporizador para visualizar el tiempo restante hasta el apagado o para cambiar los ajustes actuales.

El temporizador se puede programar sólo cuando el quemador está encendido. El tiempo se empezará a contar inmediatamente cuando se encienda el quemador. Cuando la cuenta atrás termina, el quemador temporizado se apaga y se emite una secuencia de pitidos que dura 30 segundos (los pitidos se pueden detener pulsando el botón del reloj (11)).

Si el usuario apaga el quemador programado, desactivará su temporizador correspondiente.

Programar el tiempo de apagado simultáneamente en varios quemadores

Se puede programar el tiempo de apagado de varios quemadores que están funcionando simultáneamente empezando, como se describe arriba para el primer quemador, al terminar la operación de programación: pulse el botón del reloj (11) y pase al quemador siguiente (no se requiere ninguna confirmación de los datos programados). Si desea programar otro quemador, antes de pasar al siguiente, se debe confirmar utilizando el botón del reloj.

Regulación del reloj

Tras un fallo de alimentación, será necesario ajustar la hora visualizada en el reloj interno de la placa.

Para regular el reloj, es necesario encender la placa pulsando el botón de ON/OFF y pulsar al mismo tiempo los botones 14 y 11 durante al menos 3 segundos.

El número intermitente de la izquierda del botón indica las horas, mientras que el de la derecha indica los minutos. Pulsando los botones 12 y 13 se puede aumentar o disminuir el número de horas y manteniendo pulsados los botones 12 o 13 se cambia el número de horas continuamente.

Para regular los minutos, vuelva a pulsar el botón del reloj (11). Los números de la derecha del punto empezarán a parpadear y se podrán regular los minutos de la misma manera que las horas.

Pulsando el botón del reloj (11) se memorizará la hora ajustada.

Desbloqueo del quemador

Los quemadores bloqueados muestran en su display correspondiente la letra "b". El desbloqueo se activa pulsando al mismo tiempo los botones 1 y 14 (para el 90 cm.), los botones 3 y 14 (para el 60 cm.) continuamente durante al menos 2 segundos. Tras el desbloqueo, los quemadores se ajustarán en el nivel 0, listos para volverse a encender.

NOTA: si el procedimiento de desbloqueo se repite 5 veces durante un periodo de 15 minutos, el dispositivo visualizará FLT06 y no aceptará más solicitudes de desbloqueo durante los 15 minutos siguientes.

Función de bloqueo infantil

Se activa solamente cuando la placa está apagada, pulsando el botón 14 durante por lo menos 3 segundos. La activación del Bloqueo del teclado se manifiesta con el encendido de los puntos decimales en el display de nivel de capacidad de cada quemador y comporta el bloqueo total del teclado.

La función se desactiva pulsando otra vez el botón 14 durante por lo menos 3 segundos (el desbloqueo del teclado se manifiesta con el apagado de los puntos decimales en el display de nivel de capacidad).

Desbloqueo del teclado

El teclado se desbloquea pulsando el botón 14 durante al menos 2 segundos. El desbloqueo del teclado se manifiesta con la desaparición de los puntos en el display de nivel de llama.

USO

Quemadores	Potencias W	Ø Ollas cm
Doble corona	4100	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Semirrápido reducido	1400	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- *el encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de Máximo (llama grande fig. 1).*
- *En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.*
- *No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.*

- *No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.*
- *Si la placa de cocción está provista de tapa, antes de abrirla elimine todos los posibles restos de alimentos derramados sobre su superficie. Si el aparato dispone de una tapa de cristal, existe el riesgo de que explote al calentarse. Apague todos los quemadores y déjelos enfriar antes de cerrar la tapa.*
- *El uso de este aparato no está permitido a las personas con capacidades físicas y mentales reducidas (incluidos los niños) o desprovistas de experiencia en el uso de equipos eléctricos, no siendo que actúen bajo la supervisión de una persona adulta responsable de su seguridad. Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.*
- *No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.*

USO

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

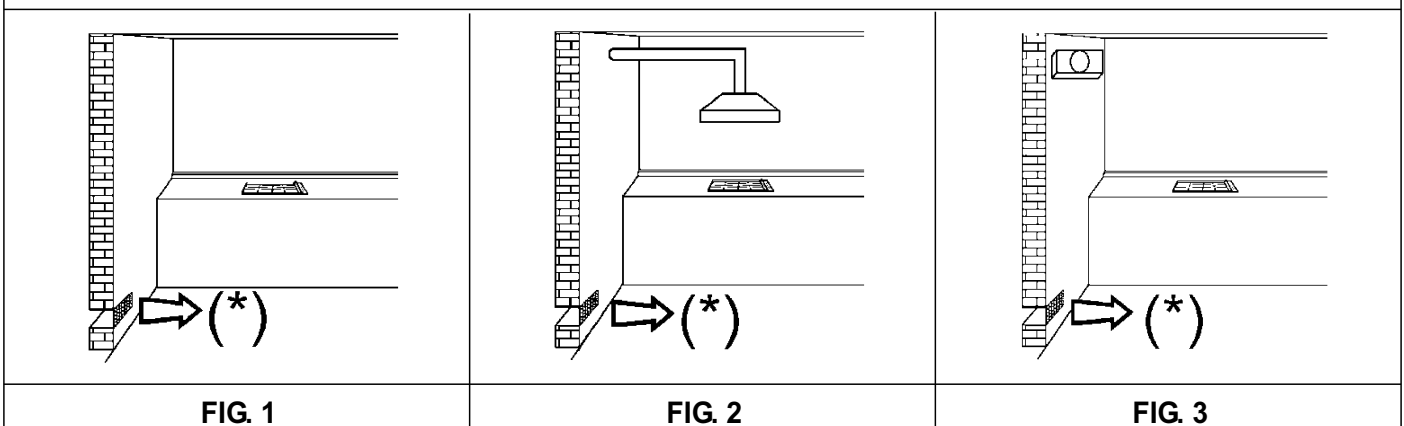
- **el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 1) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 2 y fig. 3).**
- **El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.**
- **Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.**
- **No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.**
- **Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.**
- **No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.**
- **No utilice el aparato descalzo.**
- **El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.**
- **Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.**
- **En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.**

ATENCIÓN:

En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción:

- **apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,**
- **no toque la superficie del aparato,**
- **no utilice el aparato.**

(*) **ENTRADA DE AIRE: VER CAPÍTULO INSTALACIÓN (PÁRRAFOS 5 Y 6)**



LIMPIEZA

ATENCIÓN:

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

2) ENCIMERA DE TRABAJO

If you wish to maintain the shine of the glass, is very important to clean the hob every time you use it with lukewarm soapy water, rinsed and dried.

The enamelled grids, enamelled covers "C", and burner heads "M" (see fig. 4) también deben ser lavados y los elementos de ignición "AC" y sensores de llama "TC" (ver fig. 5) debe ser limpiado. No los lave en el lavavajillas.

La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.

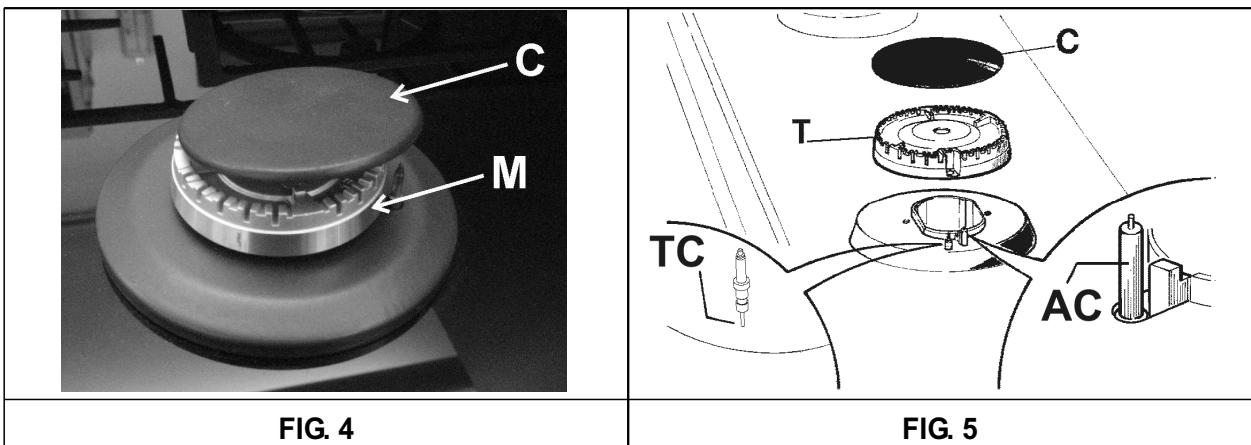
No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIAS:

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

- *compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "M" (fig. 4) no estén obstruidas por cuerpos extraños.*
- *Asegúrese de que la tapa esmaltada "C" (fig. 4) esté colocada correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.*
- *No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.*
- *Para evitar dificultades con la iluminación, limpiar regularmente los elementos de ignición, de cerámica y el electrodo) y sensores de llama.*

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



INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

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

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

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

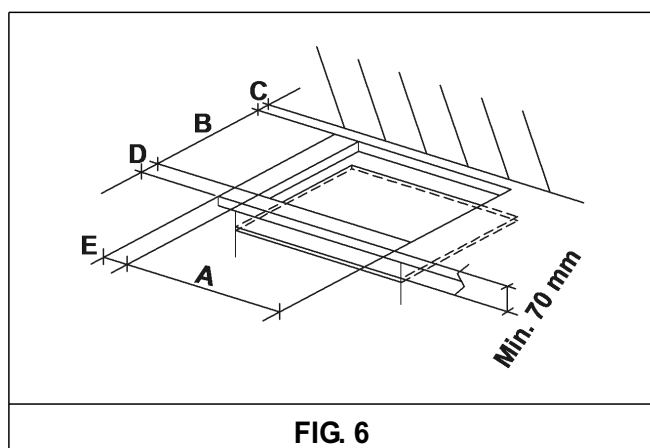
Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

- El dispositivo está diseñado para que permanezca operativo menos de 24 h (sistema de funcionamiento no permanente). Cuando se alcanza este límite, se produce una suspensión de la regulación para que el dispositivo pueda comprobar su eficiencia.
- Este dispositivo automático es un dispositivo de seguridad y no se debe alterar. La manipulación de este dispositivo eliminará toda responsabilidad del fabricante e invalidará la garantía.
- Cumpla los estándares nacionales y europeos aplicables (por ej., EN 60335-1/EN 50165) en relación con la seguridad eléctrica.

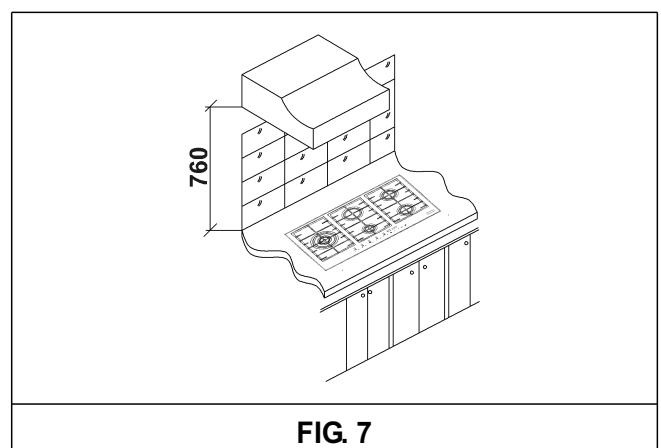
MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (en mm desde el corte)

	A	B	C	D	E
4F (60)	553	475	62.5	62.5	55 min.
5F (90)	833	475	62.5	62.5	55 min.



- Antes de que la placa entre en funcionamiento, controle atentamente el cableado: un cableado incorrecto puede dañar el dispositivo y comprometer la seguridad del sistema.
- Conecte y desconecte la placa sólo después de cortar la alimentación eléctrica.
- Evite exponer el dispositivo a gotas de agua.
- Evite colocar los cables de las válvulas junto con los cables de alta tensión del transformador de encendido.
- Asegúrese de que no haya nada sobre la placa, especialmente en la zona del panel de control, antes de encenderla.
- Después de encender la placa, espere unos segundos para completar el procedimiento de calibración automática del panel de control.
- En caso de cortocircuito "parcial" o un aislamiento insuficiente entre la línea y la tierra, el voltaje del electrodo del sensor podría reducirse hasta el punto de que cause el bloqueo del dispositivo, debido a la imposibilidad de percibir la señal de llama.
- No es seguro tocar el circuito de tensión extra-baja (TEB) (sólo aislamiento principal en cumplimiento de EN 60730-1), por lo que la instalación debe garantizar el nivel de protección contra descargas eléctricas equivalente a un doble aislamiento para la interfaz del usuario.

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.



INSTALACIÓN

3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

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

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 6 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 7).

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

El aparato se puede instalar con sólo una pared lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa), superior a la placa y se coloca a una distancia mínima, como se describe en la siguiente tabla.

ATENCIÓN: no apoyar directamente el vidrio sobre el mueble, lo que tiene que apoyarse sobre el mueble es el fondo de la placa de cocción.

4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 8) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- Coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 9).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera (fig. 6).
- Para la fijación de este producto a la estructura de soporte, le recomendamos que no utilice destornilladores eléctricos o mecánicos y de ejercer una presión moderada con la mano en los ganchos de sujeción.

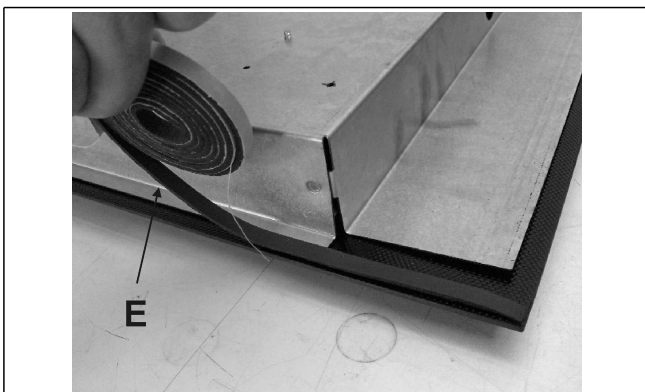


FIG. 8

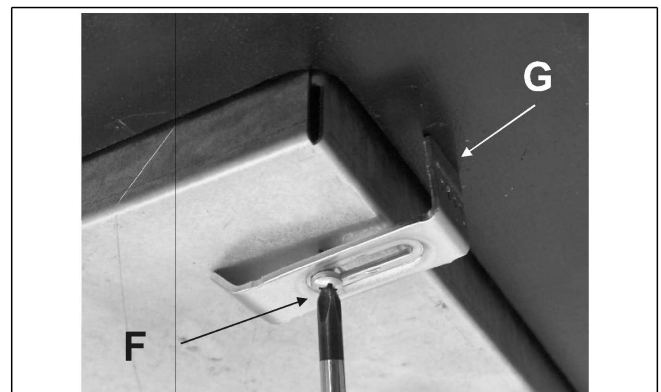


FIG. 9

INSTALACIÓN

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura la placa de cocción. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.

La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

5) VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³. El flujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 1). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.

ATENCIÓN: *si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².*

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o directamente al exterior (ver fig. 2). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 3).

INSTALACIÓN

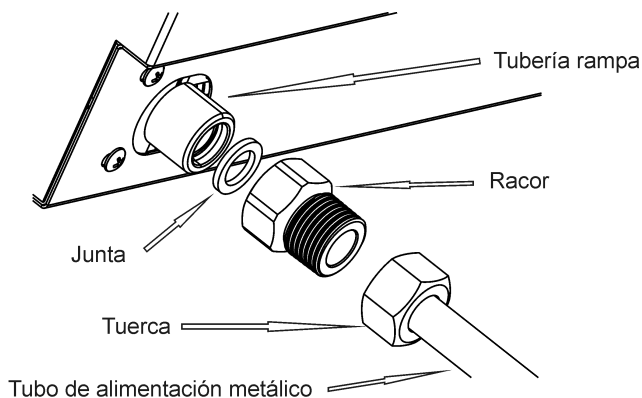
7) ACOMETIDA DEL GAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas.

La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:

- con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.



Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:

- con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos. Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con el portagoma, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado. Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

ADVERTENCIAS:

se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.

El aparato cumple las disposiciones de las Directivas Europeas:

CEE 2009/142 + 93/68 relativas a la seguridad del gas.

INSTALACIÓN

8) ACOMETIDA 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 normas y las disposiciones legales vigentes.

- 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.
- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:

- si el cable de alimentación "C" está desprovisto de enchufe (ver fig. 10), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 10 prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

letra L (fase) = cable de color marrón;

letra N (neutro) = cable de color azul;

símbolo tierra \oplus = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.
- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.
- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:

- interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.
- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.

- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

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

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños sufridos por las personas y objetos, debido a la inobservancia de las indicaciones anteriores, o que se deriven de la interferencia con una de las partes del aparato.

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

ADVERTENCIAS:

todos nuestros aparatos han sido proyectados y fabricados según las normas europeas EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 y EN 60 335-2-102 y sus relativas enmiendas.

El aparato cumple las disposiciones de las Directivas Europeas:

- CEE 2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética.
- CEE 2006/95 relativa a la seguridad eléctrica.

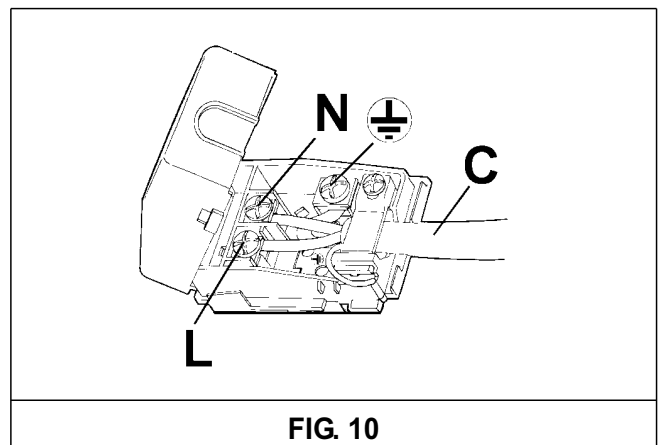


FIG. 10

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

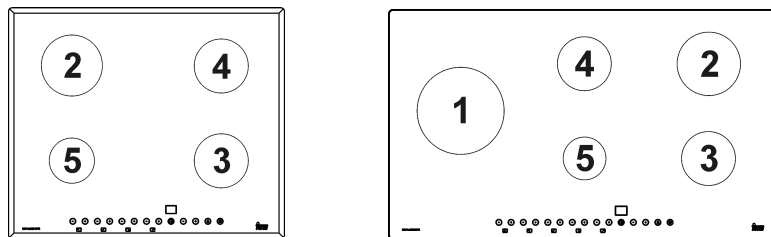
Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla "A" (ver fig. 12) con una llave recta "B" y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar. Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.

Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles

órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.

Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICO		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAUDAL TÉRMICO (W)	
Nº	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		MIN.	MAX.
1	DOBLE CORONA	G 30 - BUTANO	28 - 30	298	390	2 x 69A + 46B	1800	4100
		G 31 - PROPANO	37	293		2 x 69A + 46B	1800	4100
		G 20 - NATURAL	20			2 x 110A + 71A	1800	4100
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G 31 - PROPANO	37	200		83	800	2800
		G 20 - NATURAL	20			117 Y	800	2800
3	SEMIRRÁPIDO REDUCIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	98	133	58	650	1350
		G 31 - PROPANO	37	96		58	650	1350
		G 20 - NATURAL	20			85 Y	600	1400
4	SEMIRRÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	65	650	1750
		G 31 - PROPANO	37	125		65	650	1750
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	600	1750
5	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	550	1000
		G 31 - PROPANO	37	71		50	550	1000
		G 20 - NATURAL	20			75 X	450	1000

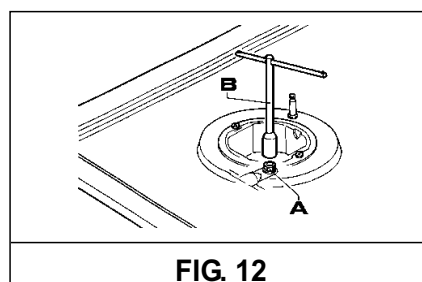


FIG. 12

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

Visualización de la temperatura dentro de la placa

Hay un sensor de temperatura dentro de la tarjeta electrónica con la que se puede observar la temperatura dentro de la placa directamente en el display del temporizador. La visualización se activa pulsando los botones + y - del quemador 1 junto con los botones 12 y 13 (para el 90 cm.), los botones + y - del quemador 5 junto con los botones 12 y 13 (para el 60 cm.), continuamente durante al menos 3 segundos. En esta condición, deja de ser posible utilizar el botón 11 para ajustes relacionados con la programación del tiempo de apagado del quemador.

Para desactivar la visualización interna de la temperatura, se debe utilizar la misma secuencia de botones usada para activarla.

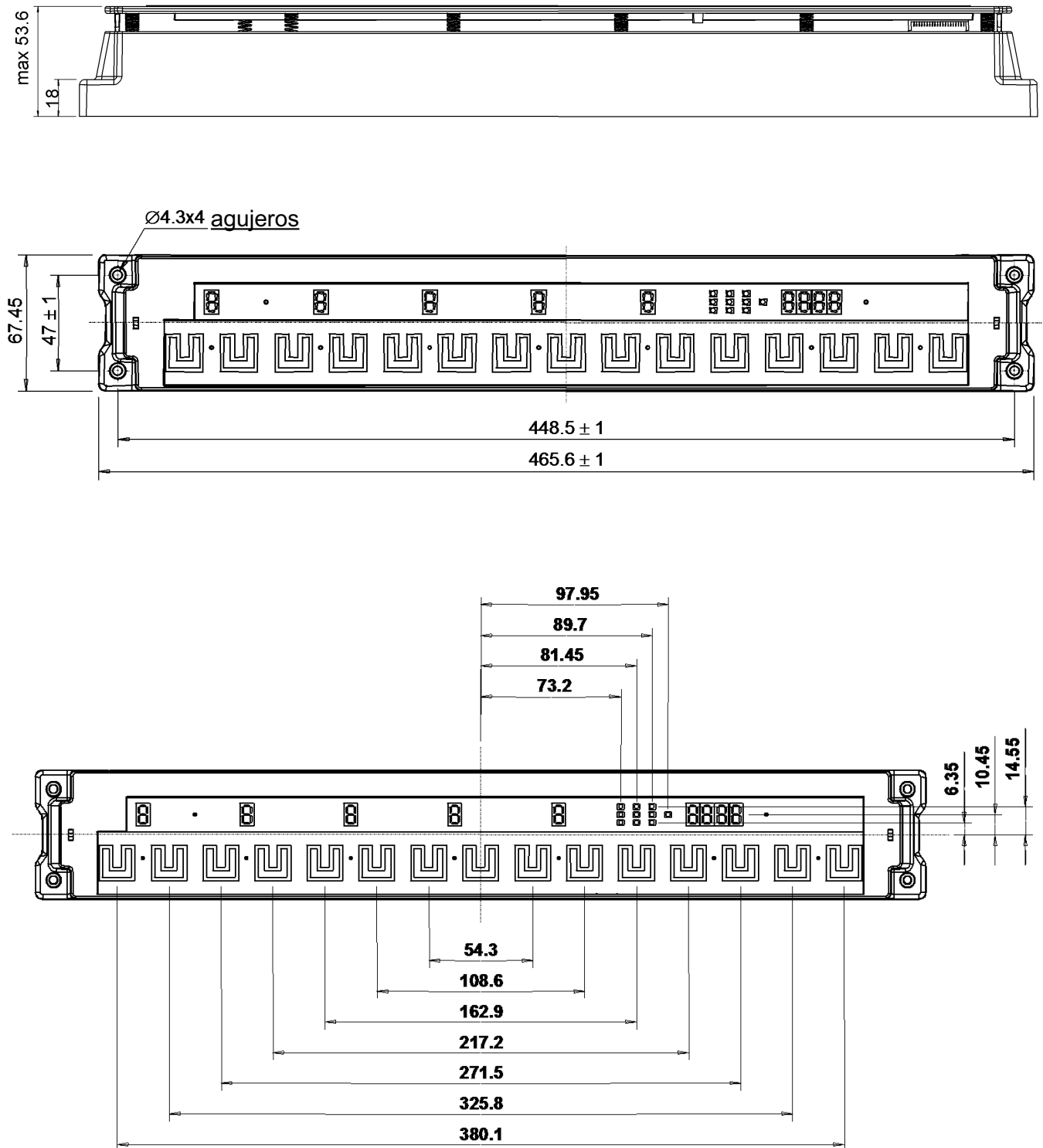
Autodiagnóstico electrónico

Las tarjetas electrónicas controlan su estatus continuamente. En caso de que se produzcan problemas o fallos de hardware dentro de la tarjeta, hasta el punto de comprometer la seguridad del usuario final, el dispositivo entra en un estado "seguro" en el que las solenoides se apagan y en el display aparece un código relacionado con el tipo de fallo.

Tipo de fallo	Código de error visualizado
Quemador individual bloqueado	B
Llama parásita/anomalía en el circuito del sensor de llama en el quemador individual	F
Anomalía del circuito de válvula principal	FIt00
Anomalía de voltaje del circuito de referencia	FIt01
Anomalía del circuito de protección	FIt02
Anomalía de las puertas del microcontrolador	FIt03
Anomalía de EPROM	FIt04
Anomalía del circuito piloto de válvula	FIt05
Superado el límite de 5 desbloques en 15 minutos	FIt06
Anomalía del circuito de alimentación eléctrica	FIt08
Anomalía de alarma acústica/anomalía general	FIt09
Todos los quemadores están bloqueados	FIt0A
Errores de comunicación de lógica de control	FIt0[
Error de control del panel de control	FIt0E

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

MEDIDAS (tarjeta electrónica)



MANTENIMIENTO

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

INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

- El dispositivo está diseñado para que permanezca operativo menos de 24 h (sistema de funcionamiento no permanente). Cuando se alcanza este límite, se produce una suspensión de la regulación para que el dispositivo pueda comprobar su eficiencia.
- Este dispositivo automático es un dispositivo de seguridad y no se debe alterar. La manipulación de este dispositivo eliminará toda responsabilidad del fabricante e invalidará la garantía.
- Cumpla los estándares nacionales y europeos aplicables (por ej., EN 60335-1/EN 50165) en relación con la seguridad eléctrica.
- Antes de que la placa entre en funcionamiento, controle atentamente el cableado: un cableado incorrecto puede dañar el dispositivo y comprometer la seguridad del sistema.
- Conecte y desconecte la placa sólo después de cortar la alimentación eléctrica.
- Evite exponer el dispositivo a gotas de agua.
- Evite colocar los cables de las válvulas junto con los cables de alta tensión del transformador de encendido.
- Asegúrese de que no haya nada sobre la placa, especialmente en la zona del panel de control, antes de encenderla.
- Después de encender la placa, espere unos

segundos para completar el procedimiento de calibración automática del panel de control.

- En caso de cortocircuito “parcial” o un aislamiento insuficiente entre la línea y la tierra, el voltaje del electrodo del sensor podría reducirse hasta el punto de que cause el bloqueo del dispositivo, debido a la imposibilidad de percibir la señal de llama.
- No es seguro tocar el circuito de tensión extra-baja (TEB) (sólo aislamiento principal en cumplimiento de EN 60730-1), por lo que la instalación debe garantizar el nivel de protección contra descargas eléctricas equivalente a un doble aislamiento para la interfaz del usuario.

11) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

To replace the components housed inside the hob it is necessary to remove the flanges by loosening the screws (fig. 13), removing the ceramic glass surface.

Después de haber realizado las operaciones mencionadas, es posible cambiar las solenoides (fig. 14 - 15), los componentes eléctricos y la tarjeta electrónica (fig. 16 - 17).

Se aconseja cambiar la junta “D” siempre que se sustituya una llave de paso para garantizar la perfecta estanquidad entre el cuerpo y la rampa. Para facilitar el trabajo del operario de mantenimiento, hemos preparado una tabla impresa en la página siguiente, que indica los tipos de cables de alimentación y secciones.

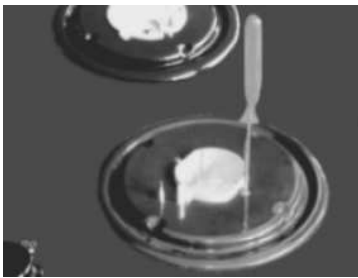


FIG. 13



FIG. 14

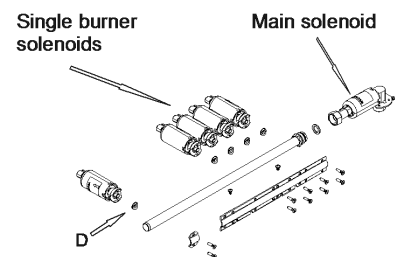


FIG. 15



FIG. 16

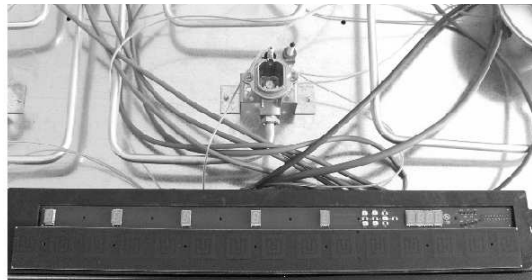


FIG. 17

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA DE COCCIÓN	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Placa de cocción a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0.75 mm ²

¡ATENCIÓN!

En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 18) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

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

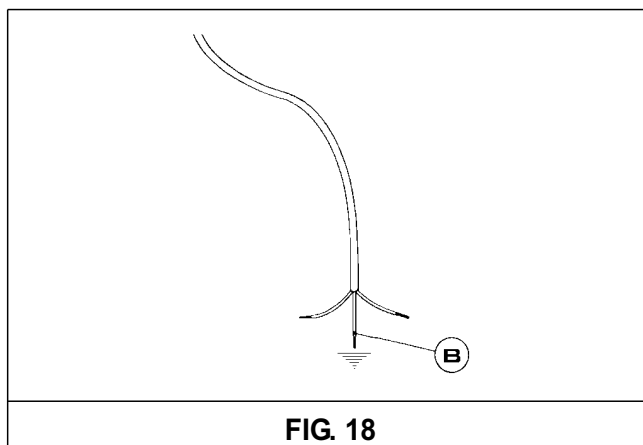


FIG. 18

DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN

La tarjeta electrónica permite la gestión de una placa de gas con 4/5 quemadores. Este dispositivo funciona junto con las válvulas Brahma VPC01, que permiten la regulación de la capacidad de cada quemador individual alimentado con gas metano o GLP. El dispositivo también está dotado de una interfaz de usuario con display en siete segmentos y un panel táctil.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las características principales se enumeran a continuación:

- display en 7 segmentos rojos y leds para la indicación del nivel de capacidad de cada quemador individual para indicar el tiempo y los ajustes.
- Un panel táctil con 15 zonas sensibles al tacto para seleccionar el nivel de cada quemador individual, ajustes, bloqueo del panel de control y encendido/apagado.
- Cinco salidas de 24Vcc para válvulas de modulación Brahma VPC01.
- Salida de 24Vcc para válvula principal Brahma VPC01 después del tubo de escape.
- Interfaz RS232 para los diagnósticos del dispositivo.
- Cinco entradas Faston para los electrodos del sensor de llama de los cinco quemadores.
- Salida para controlar un encendedor de 220-240 Vca.
- Gestión de los niveles de modulación pre-programados en la memoria FLASH.
- Posibilidad de gestión de dos tablas de modulación (G20 y G30).
- Procedimiento incorporado en el dispositivo para regular el nivel mínimo para cada quemador.
- Tarjeta de alimentación eléctrica creada utilizando tecnología de conmutación.
- Reloj diario en formato de 24 h.

DATOS TÉCNICOS

Suministro de corriente:	220 - 240V c.a. $\pm 10\%$
Frecuencia:	50 - 60Hz
Absorción:	30VA
Contactos de salida de transf. encendido:	220 - 240V c.a. $\pm 10\%$ – 250mA – $\cos\phi = 0,4$
Conexión de electrodos de sensor:	4,8 x 0,8 mm Faston
Temperatura de funcionamiento:	-10 °C ÷ +85 °C
Grado de protección:	IP 00
Código de clasificación EN298:	

Específico	Carácter	Código
1°	Atmosférico	A
2°	Encendido directo del quemador principal	M
3°	Repetición de ciclo	C
4°	Bloqueo no volátil	L
5°	Tiempos de ajuste	X
6°	Funcionamiento no permanente	N

Longitud máxima de los cables de componentes externos: $\leq 1\text{m}$

Control de llama

El dispositivo de sensor de llama utiliza la propiedad enderezadora de la llama.

Corriente de ionización mínima:

0,2 μ ADC

Corriente de ionización máxima: (tensión de suministro de corriente 264V_{RMS})

4,5 μ ADC

Corriente de ionización recomendada:

3 - 5 veces el mínimo

Longitud máxima de cable:

1 m

Resistencia mínima al aislamiento del electrodo y del cable de medida hacia tierra:

$\geq 50\text{M}\Omega$

Capacidad parásita máx. de electrodo:

$\leq 1\text{nF}$

Corriente máx. cortocircuito:

$\leq 200\mu\text{A}_{CA}$

TIEMPOS

- tiempo de espera (TW): 1s
- tiempo de seguridad (TS): 4s
- tiempo de intervención en caso de apagado: 3s (cumplimiento con EN 30-1-4)
- tiempo de inter-espera o inter-ventilación: 10s
- tiempo de espera por bloqueo causado por llama parásita: 10s
- tiempo de pre-encendido: 0s
- número de intentos de encendido: 3



DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

4 FUEGOS (60)

Categoría II_{2H3+}

G 30 - Butano 28 - 30 mbar
G 31 - Propano 37 mbar
G 20 - Natural 20 mbar

ΣQ_n Natural Gas = 6.95 kW
 ΣQ_n LPG Gas = 6.95 kW
 ΣQ_n LPG Gas = 505 (G30)
496 (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

5 FUEGOS (90) (DOBLE CORONA IZQUIERDA)

Categoría II_{2H3+}

G 30 - Butano 28 - 30 mbar
G 31 - Propano 37 mbar
G 20 - Natural 20 mbar

ΣQ_n Natural Gas = 11.05 kW
 ΣQ_n LPG Gas = 11.00 kW
 ΣQ_n LPG Gas = 800 (G30)
786 (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.</p> <p>Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</p> <p>Pour autre type de gaz, il faut operer comme décrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.</p> <p>Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.</p> <p>Este aparato está regulado para funcionar a:</p> <p style="text-align: center;">ES</p>	<p>Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.</p> <p>Este aparelho está ajustado para operar em:</p>
<p>Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό.</p> <p>Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής.</p> <p>Για άλλο τύπο αερίου εφαρμόστε ό,τι αναφέρεται στο εγχειρίδιο οδηγιών.</p> <p>Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:</p> <p style="text-align: center;">GR</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.</p> <p>For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p style="text-align: center;">GB</p>	
<p>G20 -"p" 20 mbar 2H</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">COD. 0030685E1 - 04/12</p>		

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

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

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

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

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

MARCA:

MODELO:

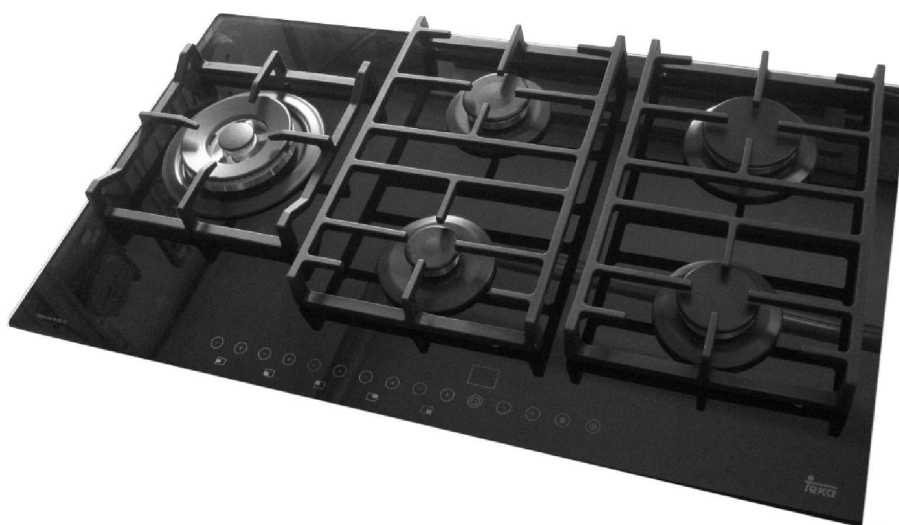
SERIE:

Instructions for the installation and advice for the maintenance

CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI

Instructions Manual

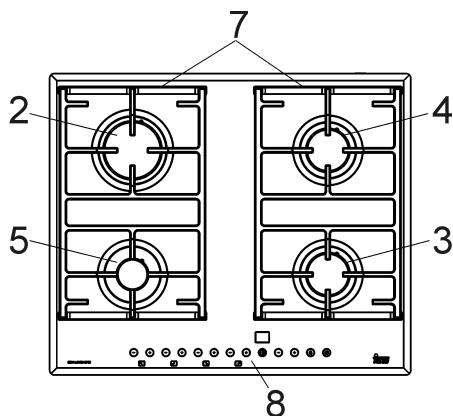
CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI



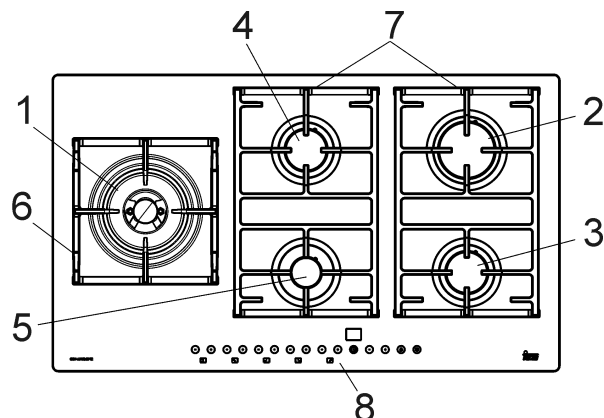
teka

DESCRIPTION OF HOBS

MODEL: CGW LUX 60 TC 4G AIAL CI



MODEL: CGW LUX 90 TC 5G AIAL DR CI



- | | |
|----------------------------|--------|
| 1 Double ring burner | 4100 W |
| 2 Rapid burner | 2800 W |
| 3 Semirapid burner reduced | 1400 W |
| 4 Semirapid burner | 1750 W |
| 5 Auxiliary burner | 1000 W |
| 6 1F grill | |
| 7 2F grill | |
| 8 Touch control | |

Hob equipped with electronic burner management system, with touch panel burner control.

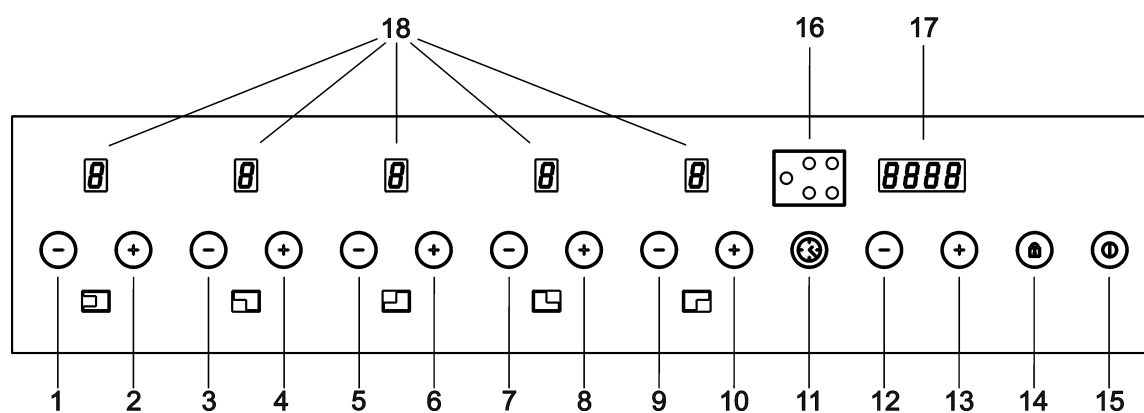
Caution: this appliance has been designed for domestic use in domestic environments by members of the general public. It must be used by fully aware adults. Children should not be allowed to approach or play with the appliance. The easy-to-reach front areas of the appliance may become extremely hot during use.

Supervise children and incapacitated people during use, making sure that they do not touch hot surfaces and stay away from the appliance during operation.

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.

USE

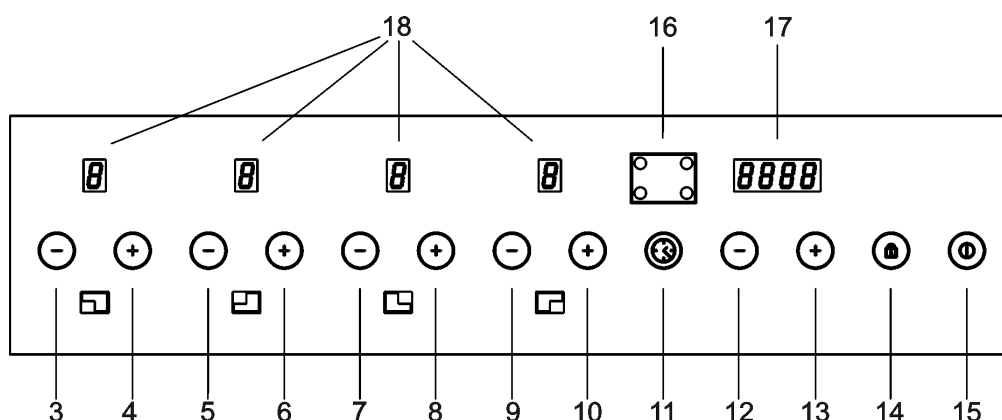
5 BURNERS 90 cm



- 1 - Burner 1 – button
- 2 - Burner 1 + button
- 3 - Burner 5 – button
- 4 - Burner 5 + button
- 5 - Burner 4 – button
- 6 - Burner 4 + button
- 7 - Burner 2 – button
- 8 - Burner 2 + button
- 9 - Burner 3 – button
- 10 - Burner 3 + button
- 11 - Clock button
- 12 - Clock programming – button
- 13 - Clock programming + button
- 14 - Safety lock button
- 15 - ON/OFF button
- 16 - Burner in use position indicator
- 17 - Timer display
- 18 - Capacity levels display (0 - 7)

DESCRIPTION OF HOBS

4 BURNERS 60 cm



- 3 - Burner 5 – button
- 4 - Burner 5 + button
- 5 - Burner 2 – button
- 6 - Burner 2 + button
- 7 - Burner 4 – button
- 8 - Burner 4 + button
- 9 - Burner 3 – button
- 10 - Burner 3 + button
- 11 - Clock button
- 12 - Clock programming – button
- 13 - Clock programming + button
- 14 - Safety lock button
- 15 - ON/OFF button
- 16 - Burner in use position indicator
- 17 - Timer display
- 18 - Capacity levels display (0 - 7)

FUNCTIONS available to the user/fitter:

the main functions of the device are:

- ***standby mode (burners off, control panel active).***
- ***Control panel lock to protect against accidental lighting/programming.***
- ***Regulation of the capacity of every burner at 7 levels.***
- ***Safety lock with manual reset via release procedure carried out from the control panel.***
- ***Procedure to regulate the capacity to the minimum level for every burner (for fitter only).***
- ***Programming the type of fuel used: methane/lpg (for fitter only).***
- ***Programming of the switch off time for every burner.***
- ***Maximum duration time for each burner pre-programmed into the FLASH memory equates to 4 hours.***
- ***Temperature measured on the electronic card.***
- ***Management of anomalies/faults via code indicated on display.***

USE

1) BURNERS

On the surface of the hob, there is a serigraphic figure above each knob, indicating the burner to which the knob refers. After turning on the gas at the main or opening the valve on the gas bottle, light the burners as indicated below.

Switching on the Hob

To switch on the hob, press the ON/OFF button constantly for at least 2 seconds. The hob will come on and the displays related to the burners will show level zero, corresponding to the status of burners off.

Lighting a burner

To light a burner, press and release the + button of the burner you wish to light. You have 4 seconds to press the + button again to light the burner at level 7. The control system will now make a maximum of 3 attempts at intervals of 10 seconds.

Should the burner fail to light after the third attempt, it locks and the corresponding Led displays the letter "b". To release the burner, see the relative procedure further ahead.

Every burner for which the relative timer has not been programmed will switch off automatically after 4 hours of constant operation.

The burner is indicated as being on by the relative digit which will remain active at the flame level selected for the whole time the burner is on.

Regulating the burner flame level

With the burner lit, to increase the capacity level you must press the + button, while it is necessary to press the - button to reduce the capacity level. To obtain a continuous variation in the capacity level, it is sufficient to keep the + or - button pressed and release it at the level required. The capacity level varies from 1 to 7.

Switching off a burner

To switch off a burner it is necessary to simultaneously press the respective + and – buttons for a brief instant, or use the – button to take the burner to level 0. If the hob is switched off, the corresponding digit will display the flashing letter "H" (hot) for a few minutes, while if the hob is switched on, the flashing symbol "H/0" will indicate that the burner is hot. The length of time for which the symbol flashes is purely indicative, as there can be differences due to conditions of use.

Switching off all the burners and the hob

To simultaneously switch off all the burners, all you have to do is briefly press the ON/OFF button. This switches OFF the hob.

Programming the switch off time of a burner

Warning: the user must be present constantly while the hob is in use.

It is possible to independently programme a time after which each burner will switch off automatically.

To programme the timer of a burner: switch on the hob using the ON/OFF button, activate the burner to be programmed using the + button, choose the flame level required using the + and – buttons and press the Clock button (11) several times in order to reach the burner to be timed. The timer display will indicate 0.00.

The figure to the left of the dot will indicate the hours, while that to the right will indicate the minutes. Pressing buttons 12 and 13 (- and + of the Clock programming), the display will start flashing, making it possible to increase or decrease the number of hours or minutes of operation from 0 to 4 hours. When the programming operation is complete, the display will stop flashing, the time will be displayed and the corresponding led will be lit. No confirmation is required.

When programming the time, it is possible to zero the current setting at any time by pressing buttons 12 and 13 together (- and + of the clock programming). A time equal to zero deactivates the burner timer.

USE

By pressing the Clock button (11) it is possible to return to the timer programming mode to display the time left until switch-off or to change the current settings.

The timer can be programmed only when the burner is on, and the count will start immediately after the burner has been switched on. When the count ends, the timed burner is switched off and a sequence of beeps lasting 30 seconds will be emitted (the beeping can be stopped by pressing the Clock button (11)).

The switching off of the programmed burner by the user will deactivate the relative timer.

Programming the switch-off time of several burners simultaneously

It is possible to programme the switch-off time of several burners that are working simultaneously starting, as described above for the first burner, when the programming operation has been completed: press the Clock button (11) and move on to the next burner (this requires no confirmation of the data programmed). If you wish to programme another burner, before moving on to the next one, confirmation using the clock button is required.

Regulating the clock

Following a power failure, it will be necessary to set the time displayed on the clock inside the hob.

To regulate the clock it is necessary to switch on hob by pressing the ON/OFF button and simultaneously pressing buttons 14 and 11 for at least 3 seconds.

The flashing number to the left of the button indicates the hours, while that to the right indicates the minutes. Pressing buttons 12 and 13 it is possible to increase or decrease the number of hours, and keeping buttons 12 or 13 pressed varies the number of hours continuously.

To regulate the minutes, press the Clock button (11) again. The numbers to the right of the dot will start flashing and you can then regulate the minutes in the same way indicated for the hours.

Pressing the Clock button (11) will memorise the time set.

Burner release

Locked burners have the relative display that displays the letter "b". The release is activated by simultaneously pressing buttons 1 and 14 (for the 90 cm.), the buttons 3 and 14 (for the 60 cm.) constantly for at least 2 seconds. After release, the burners will be reset at level 0, ready to be switched on again.

N.B.: if the release procedure is repeated 5 times during a period of 15 minutes, the device will display FLT06 and will not accept any further request for release for a further 15 minutes.

Child lock function

It is activated only with hob off by pressing the button 14 for at least 3 seconds. The activation of the Child Lock function is visible through the switching on of the decimal points on the flow rate level displays of each burner and entails the complete lock of the keyboard.

The function is deactivated by pressing again the button 14 for at least 3 seconds (the unlock of the keyboard is visible through the switching off of the decimal points on the flow rate level displays).

Keyboard release

The keyboard is released by pressing button 14 for at least 2 seconds. The keyboard release is manifested with the disappearance of the points on the flame level display.

USE

Burners	Power ratings W	Pan Ø in cm
Double ring	4100	24 ÷ 26
Rapid	2800	20 ÷ 22
Semirapid reduced	1400	16 ÷ 18
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- *never leave the appliance unattended while the burners are in use and ensure that children are kept at a safe distance. Make sure that pan handles are correctly positioned and supervise the cooking of foods in oil and fat, as these are highly flammable.*
- *Do not use sprays near the appliance during use.*
- *Do not drag pans across the glass hob as this may scratch the surface.*
- *Should a crack appear on the surface of the glass, disconnect the appliance from the electricity supply immediately.*

- *Do not use the hob as a work surface.*
- *Do not place pans with an unstable or deformed bottom on the burner, as these may tip or spill their contents, causing accidents.*
- *The machine must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an expert adult responsible for their care and safety. Children should not be allowed to play with the equipment.*
- *Containers wider than the unit are not recommended.*

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. 1) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 2 and fig. 3).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

Warning:

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

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)

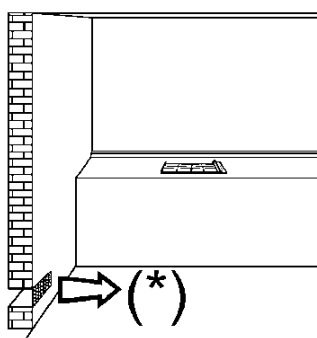


FIG. 1

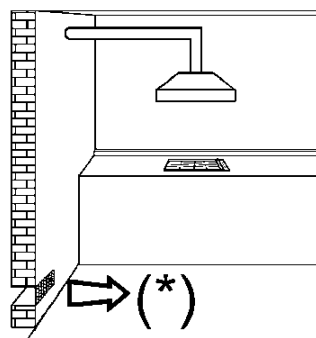


FIG. 2

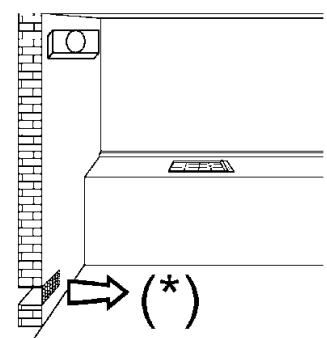


FIG. 3

CLEANING

CAUTION:

before cleaning the appliance, disconnect it from the gas and electricity supplies.

2) WORKTOP

If you wish to maintain the shine of the glass, is very important to clean the hob every time you use it with lukewarm soapy water, rinsed and dried.

The enamelled grids, enamelled covers "C", and burner heads "M" (see fig. 4) must also be washed and the ignition elements "AC" and flame sensors "TC" (see fig. 5) must be cleaned. Do not wash them in the dishwasher.

Cleaning operations must be carried out when the hob and components are not hot and the use of metal scouring pads, powder abrasives and corrosive sprays must be avoided.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salt water, lemon juice or tomato juice to remain in prolonged contact with the surfaces.

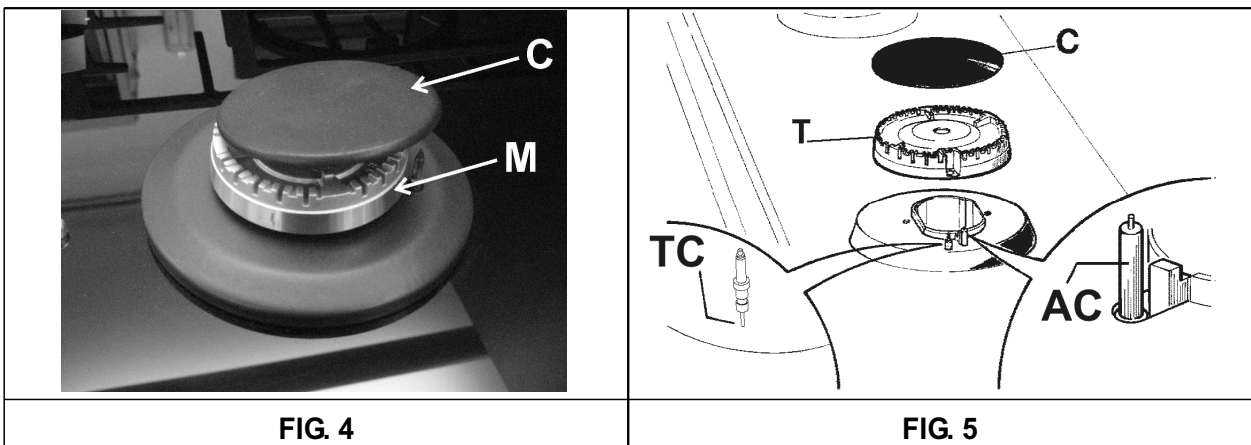
WARNINGS:

when reassembling the components, observe the following recommendations:

- *check that the holes in the burner heads "M" (fig. 4) are not blocked by foreign bodies.*
- *Ensure that the enamelled covers "C" (fig. 4) are correctly positioned on the burner head. The covers are correctly positioned on the head when they are perfectly stable.*
- *Do not use jets of steam to clean the appliance.*
- *To prevent difficulties with lighting, regularly clean the ignition elements (ceramic and electrode) and flame sensors.*

Note:

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



INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR FITTERS

Installation and all the regulation, transformation and maintenance operations listed in this section must be carried out exclusively by qualified personnel.

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

Incorrect installation may cause injury to people or animals, or damage to items, for which the manufacturer cannot be held responsible.

Throughout the life of the system, the devices for the safety and automatic regulation of the appliances must only be modified by the manufacturer or the duly authorised supplier.

INDICATIONS FOR INSTALLATION

- The device is designed to remain operational for less than 24 h (non-permanent operating system). When this limit is reached, a regulation stoppage occurs so the device can check its efficiency.
- This automatic device is a safety device and must not be altered. Interference with this device will eliminate any responsibility by the manufacturer and invalidate the warranty.
- Observe the national and European standards applicable (e.g., EN 60335-1/EN 50165) in relation to electrical safety.

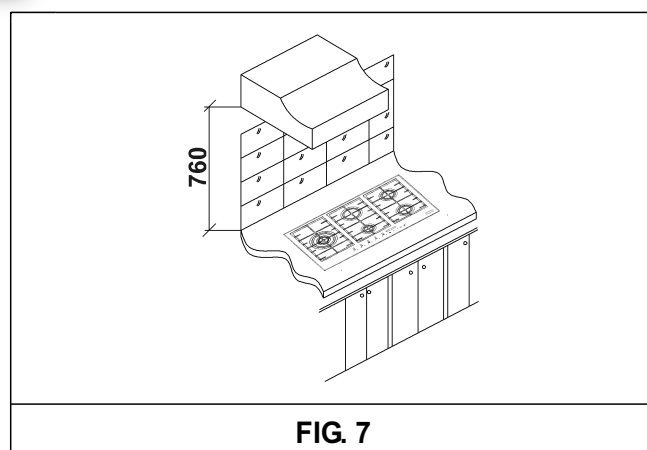
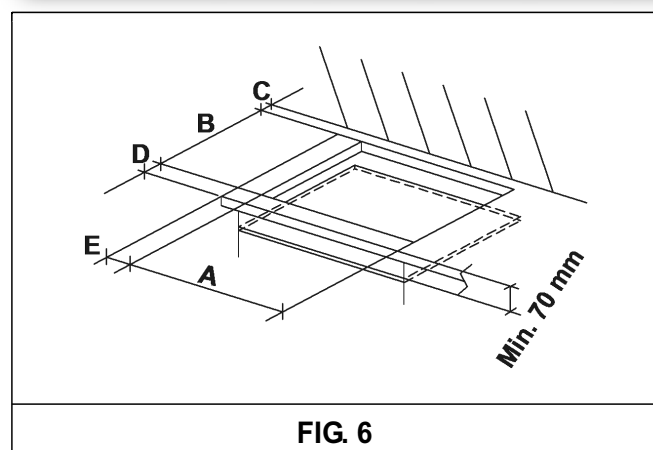
- Before entry into operation, check the wiring carefully: incorrect wiring may damage the device and jeopardise the safety of the system.
- Connect and disconnect the hob only after cutting off the electricity supply.
- Avoid exposing the device to drops of water.
- Avoid laying the valve wires along with the high voltage wires of the ignition transformer.
- Ensure that there is nothing on the hob, particularly on the area of the control panel, before switching on.
- After switching on the hob, wait a few seconds to complete the automatic calibration procedure of the control panel.
- In the event of a “partial” short circuit or insufficient insulation between the line and earth, the voltage on the sensor electrode may be reduced so much that it causes the device to lock, due to the impossibility to sense the flame signal.
- The extra low voltage (ELV) circuit is not safe to touch (only main insulation in compliance with EN 60730-1), so the installation must guarantee the level of protection against electric shock equivalent to double insulation for the user interface.

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.

MEASUREMENTS TO OBSERVE (in mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	553	475	62.5	62.5	55 min.
5F (90)	833	475	62.5	62.5	55 min.



INSTALLATION

3) INSERTING THE HOB

After removing the outer and inner packing of the various mobile parts, ensure that the hob is undamaged. If you are in any doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

The packing elements (cardboard, bags, polystyrene, nails must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.

Make a hole in the worktop to accommodate the hob, using the measurements indicated in fig. 6, ensuring that the critical dimensions of the space in which the appliance must be installed are observed (see fig. 7).

The appliance must belong to class 3 and is therefore subject to all the indications of the standards for such appliances.

The appliance can be installed with just one lateral wall (to the right or left of the hob), higher than the hob and positioned at a minimum distance as described in the table below.

CAUTION:

do not place the glass directly on the unit. The bottom of the hob must rest on the unit.

4) FITTING THE HOB

The hob is equipped with a special seal to avoid any infiltration of liquid into the unit. To apply this seal correctly, please follow the instructions given below carefully:

- remove all the mobile parts of the hob.
- Cut the seal into 4 strips of the lengths suitable to fit it along the 4 sides of the glass.
- Turn the hob upside down and place the adhesive side of the seal "E" (fig. 8) correctly under the edge of the hob so that the outer edge of the seal perfectly matches the outer perimeter edge of the glass. The ends of the strips must match without overlapping.
- Stick the seal to the glass evenly and securely, using your fingers to press it into place.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 9).
- In order to avoid accidental contact with the surface of the box of the overheated hob during use, it is necessary to install a wooden divider at a minimum distance of 70 mm from the top, fastening it in place with screws (fig. 6).
- To fasten this product to the supporting structure, we advise you not to use mechanical or electrical screwdrivers and to exercise moderate pressure by hand on the fastening hooks.

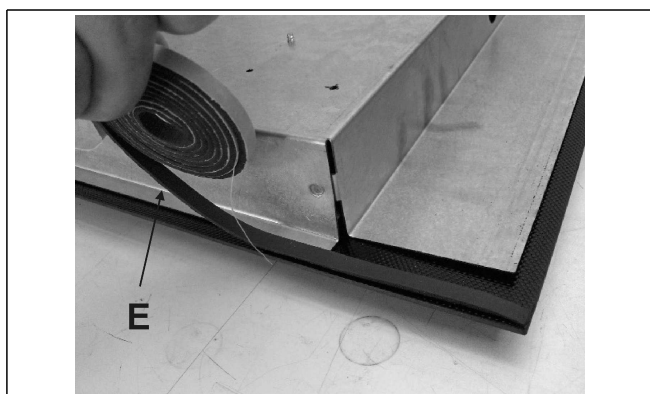


FIG. 8

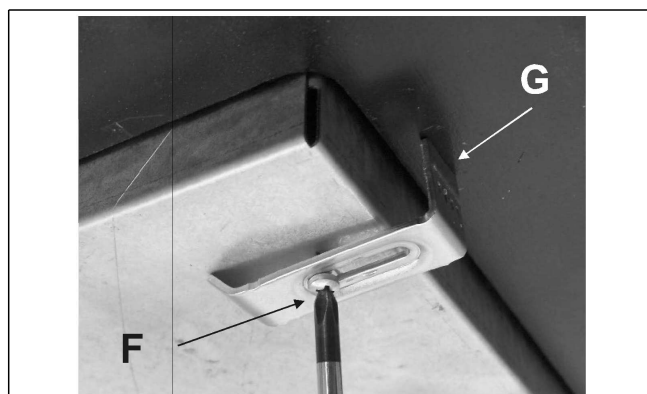


FIG. 9

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The appliance can be installed with just one lateral wall (to the right or left of the hob), higher than the hob and positioned at a minimum distance as indicated in figure 6. Moreover, the rear wall and the surfaces adjacent to and surrounding the hob must resist an temperature of 90 °C.

The glue which joins the plastic laminate to the unit must be able to resist temperatures of at least 150 °C to prevent the coating from becoming unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the indications of the standards in force.

This appliance is not connected to a device for the evacuation of the combust products. Consequently it must be connected in compliance with the installation instructions mentioned earlier. Particular attention must be paid to the information on ventilation and aeration provided below.

5) VENTILATION

The room where the appliance is installed must be permanently ventilated to guarantee its correct operation. The amount of air necessary is that required for the correct combustion of gas and the ventilation of the room, which must measure at least 20 m³. The natural airflow must take place

directly through permanent openings made in the walls of the room to be ventilated, which lead outside and have a minimum section of 100 cm² (see fig. 1). These openings must be made so that they cannot be blocked.

Indirect ventilation is also allowed by drawing in air from rooms next to that to be ventilated, absolutely observing the indications of the standards in force.

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

6) POSITIONING AND AERATION

Gas hobs must always eliminate the products of combustion through hoods connected to chimneys, flues or directly outside (see fig. 2). If it is not possible to fit a hood, a fan installed in a window or an outside wall can be used simultaneously with the appliance (see fig. 3), as long as the provisions concerning ventilation listed in the standards in force are strictly observed.

INSTALLATION

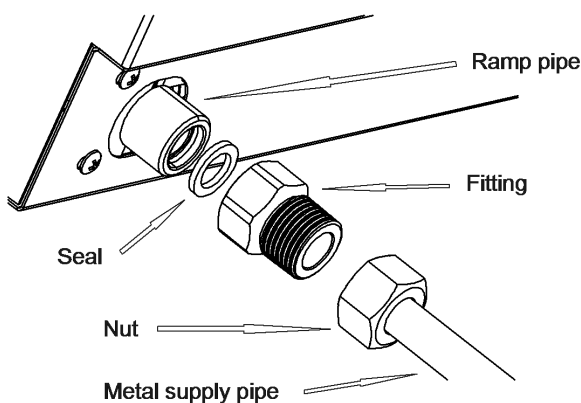
7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, ensure that the data on the label applied to the lower part is compatible with that of the gas distribution network.

A printed label of this booklet and one applied to the underside of the hob indicate the instructions for regulating the appliance: type of gas and working pressure.

When the gas is distributed through channels, the appliance must be connected to the gas delivery system:

- with hard steel piping compliant with the standards in force, the joints of which must be made using threaded fittings compliant with EN 10226.
- with copper piping compliant with the standards in force, the joints of which must be made using mechanical seal fittings compliant with the standards in force.
- with continuous wall stainless steel flexipipe, compliant with the standards in force, with a maximum extension of 2 metres and seals compliant with the standards in force. This pipe must be installed so that it cannot come into contact with the moving parts of the module it is built into (drawers for instance) and must not cross compartments that can be filled.



When the gas is delivered directly from a bottle, the appliance, fed with a pressure regulator compliant with the standards in force must be connected:

- with copper piping compliant with the standards in force, the joints of which must be made using mechanical seal fittings compliant with the standards in force.
- With continuous wall stainless steel flexipipes, compliant with the standards in force, with a maximum extension of 2 metres and seals compliant with the standards in force. This pipe must be installed so that it cannot come into contact with the moving parts of the module it is built into (drawers for instance) and must not cross compartments that can be filled. We advise the application of a special adapter (easily available on the market) to the flexipipe, to facilitate the connection with the hose support of the pressure regulator mounted on the bottle. When the connection is complete, check that it is perfectly sealed, using a soapy solution and never a flame.

WARNINGS:

- **remember that the gas entry fitting of the appliance is a 1/2" threaded conic gas male fitting compliant with EN 10226.**
- **The appliance is compliant with the indications of the following European Directives:
CEE 2009/142 + 93/68 in relation to gas safety.**

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

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

The electrical connection must be made in compliance with the standards and legal provisions in force.

Before making the connection, ensure 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 socket or system has an effective earth connection in compliance with the standards and legal provisions currently in force. We cannot accept any responsibility for failure to observe these provisions.

When the appliance is connected to the power supply via socket:

- fit a standard plug suited to the load indicated on the label to the power cable "C" if necessary.
- Connect the wires in compliance with the diagram in fig. 10, ensuring that the following are observed:

letter L (phase) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol \oplus = green-yellow wire.

- The power cable must be positioned so that it does not reach an temperature of 90 °C in any point.
- Do not use reductions, adapters or shunts for the connection, as they could make false contacts causing hazards due to overheating.
- The socket must be accessible after fitting.

When the connection is made directly to the electricity main:

- insert an omnipolar switch between the appliance and the power network, in a size suited to the load of the appliance, with a minimum aperture between contacts of 3 mm.
- Remember that the earth cable must not be interrupted by the switch.
- The electrical connection may also be protected with a highly sensitive differential switch.

We strongly recommend that you connect the appropriate green-yellow earth wire to an efficient earth system.

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

The manufacturer declines all responsibility for damages suffered by people and items due to failure to observe the aforementioned indications, or deriving from interference with a single part of the appliance.

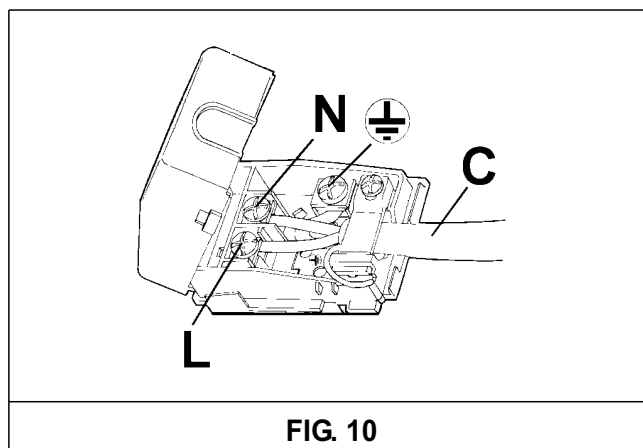
If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket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

WARNINGS:

all our appliances are designed and built in compliance with the European standards EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 and EN 60 335-2-102 plus relative amendments.

The appliance is compliant with the indications of the following European Directives:

- CEE 2004/108/CE related to electromagnetic compatibility.
- CEE 2006/95 related to electrical safety.



REGULATION AND TRANSFORMATION OPERATIONS

The regulation operations listed below are reserved to qualified fitters only.

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

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

9) PROCEDURE FOR REGULATING THE MINIMUM CAPACITY OF THE BURNERS

The procedure for acquiring the minimum capacities allows the modification of the minimum capacity programmed, adapting every burner to the characteristics of the gas distribution network to which the hob is connected.

After switching on the hob, activate the procedure pressing the + and - buttons of burner 3 together with the + and - buttons of burner 1 (in model 5F) and + and - of burner 5 (in model 4F) continuously for 3 seconds, with all the burners switched off (standby).

The activation of the regulation procedure is indicated on the display with the word "MIN". At this point it is possible to select the burner to be regulated using buttons 12 and 13 (- and + of the clock programming), after confirmation with the Clock button (11), the burner selected ignites at the minimum and the capacity can be increased or decreased to the minimum level using the + and - buttons of the burner. During the display regulation procedure, the flame display levels will show the indication $\bar{\square}$ if the minimum level programmed corresponds with the factory setting, and the indication will change \square or \sqcup in flashing mode, indicating a higher or lower capacity than that programmed.

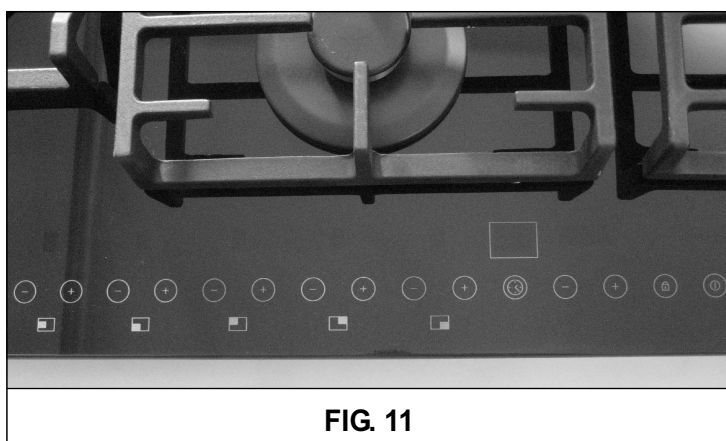
To confirm the minimum capacity required, it is necessary to press the Clock button (11). The word "MIN" will continue to be present and none of the leds will flash. At this point it is possible to press the Clock button (11) to exit the procedure, or press buttons 12 and 13 to select another burner and programme its minimum capacity. The minimum capacity levels will then be acquired and memorised by the device, and will be used in the normal use of the hob (see fig. 11).

Selecting the type of gas

It is possible to configure the hob to work with methane gas of lpg. To activate the gas selection procedure, the hob must be working and all the burners must be switched off. Simply press the - buttons of burner 5 and burner 1 together with button 12 (for 90 cm), - buttons of burner 5 and burner 2 together with button 12 (for 60 cm) for at least 2 seconds. The start of the gas selection procedure is indicated by the switch-off of the burner level displays and the appearance of "Met" or "Lpg" on the timer display, depending on the current configuration. It is possible to select the setting required, using buttons 12 and 13. To complete the procedure the operator must press the Clock button (11).

The activation of this function implicates the cancellation of any switch-off times programmed for the burners (see fig. 11).

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



REGULATION AND TRANSFORMATION OPERATIONS

10) REPLACING NOZZLES

The burners can be adapted to suited different types of gas by fitting the nozzles that correspond to the gas used. To do this, it is necessary to remove the burner heads and use a straight key "B", to unscrew the nozzle "A" (see fig. 12) and replace it with a nozzle corresponding to the gas used.

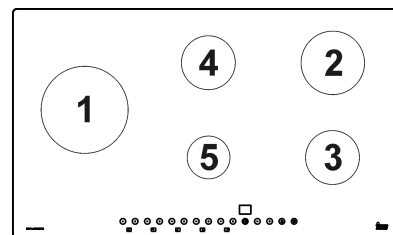
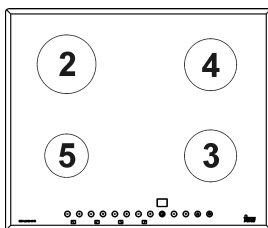
We advise you to block the nozzle tightly.

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

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

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

ARRANGEMENT OF THE BURNERS



TABLE

BURNERS		TYPE OF GAS	WORKING PRESSURE mbar	HEAT CAPACITY		NOZZLE DIAMETER 1/100 mm	HEAT CAPACITY (W)	
No.	DENOMINATION			g/h	l/h		Min.	Max.
1	DOUBLE RING	G 30 - BUTANE	28-30	298	390	2 x 69 A + 46 B	1800	4100
		G 31 - PROPANE	37	293		2 x 69 A + 46 B	1800	4100
		G 20 - NATURAL	20			2 x 110 A + 71 A	1800	4100
2	RAPID	G 30 - BUTANE	28-30	204	267	83	800	2800
		G 31 - PROPANE	37	200		83	800	2800
		G 20 - NATURAL	20			117 Y	800	2800
3	SEMIRAPID REDUCED	G 30 - BUTANE	28-30	98	133	58	650	1350
		G 31 - PROPANE	37	96		58	650	1350
		G 20 - NATURAL	20			85 Y	600	1400
4	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE	28-30	127	167	65	650	1750
		G 31 - PROPANE	37	125		65	650	1750
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	600	1750
5	AUXILIARY	G 30 - BUTANE	28-30	73	95	50	550	1000
		G 31 - PROPANE	37	71		50	550	1000
		G 20 - NATURAL	20			75 X	450	1000

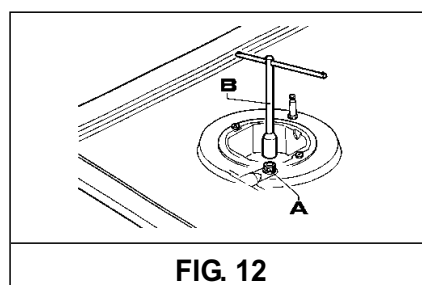


FIG. 12

REGULATION AND TRANSFORMATION OPERATIONS

Display of the temperature inside the hob

There is a temperature sensor inside the electronic card with which it is possible to show the temperature inside the hob directly on the timer display. The display is activated by pressing the + and - buttons of burner 1 together with buttons 12 and 13 (for 90 cm), + and - buttons of burner 5 together with buttons 12 and 13 (for 60 cm) continuously for at least 3 seconds. In this condition it is no longer possible to use button 11 for settings related to the programming of the burner switch-off time.

The same sequence of buttons used to activate the inner display of the temperature must be used to deactivate it.

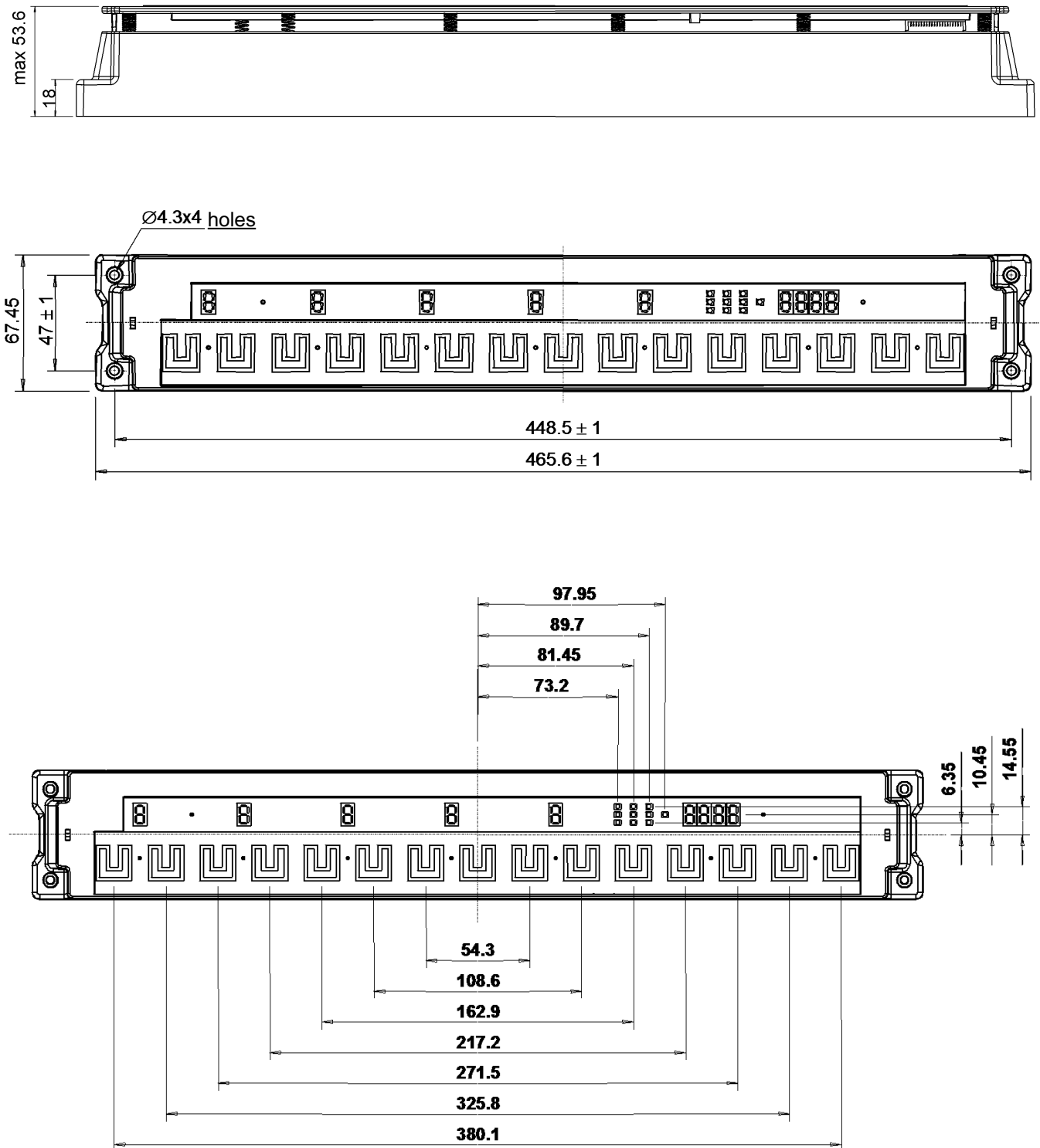
Electronic self-diagnosis

The electronic cards constantly control their own status. Should hardware problems or faults inside the card occur, such as to jeopardise the safety of the end user, the device enters a "safe" status in which the solenoids are switched off and a code relating to the type of fault appears on the display.

Type of fault	Error code displayed
Single burner locked	B
Parasite flame/anomaly on flame sensor circuit on the single burner	F
Main valve circuit anomaly	FIt00
Reference circuit voltage anomaly	FIt01
Watchdog circuit anomaly	FIt02
Micro-controller doors anomaly	FIt03
Eprom anomaly	FIt04
Valve pilot circuit anomaly	FIt05
Upper limit of 5 releases in 15 minutes exceeded	FIt06
Power supply circuit anomaly	FIt08
Acoustic alarm anomaly/general anomaly	FIt09
All burners are locked	FIt0A
Control logic communication errors	FIt0[
Control panel control error	FIt0E

REGULATION AND TRANSFORMATION OPERATIONS

MEASUREMENTS (electronic card)



MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the gas and electricity supplies.

INDICATIONS FOR INSTALLATION

- The device is designed to remain operational for less than 24 h (non-permanent operating system). When this limit is reached, a regulation stoppage occurs so the device can check its efficiency.
- This automatic device is a safety device and must not be altered. Interference with this device will eliminate any responsibility by the manufacturer and invalidate the warranty.
- Observe the national and European standards applicable (e.g., EN 60335-1/EN 50165) in relation to electrical safety.
- Before entry into operation, check the wiring carefully: incorrect wiring may damage the device and jeopardise the safety of the system.
- Connect and disconnect the hob only after cutting off the electricity supply.
- Avoid exposing the device to drops of water.
- Avoid laying the valve wires along with the high voltage wires of the ignition transformer.
- Ensure that there is nothing on the hob, particularly on the area of the control panel, before switching on.
- After switching on the hob, wait a few seconds to complete the automatic calibration procedure of the control panel.

- In the event of a “partial” short circuit or insufficient insulation between the line and earth, the voltage on the sensor electrode may be reduced so much that it causes the device to lock, due to the impossibility to sense the flame signal.
- The extra low voltage (ELV) circuit is not safe to touch (only main insulation in compliance with EN 60730-1), so the installation must guarantee the level of protection against electric shock equivalent to double insulation for the user interface.

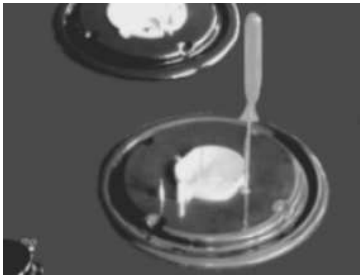

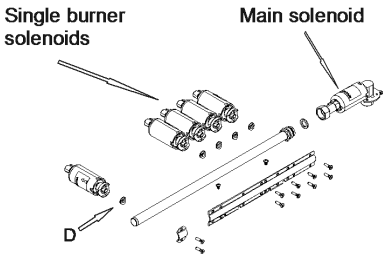
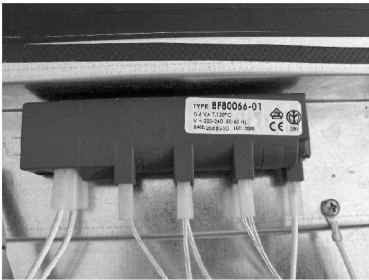
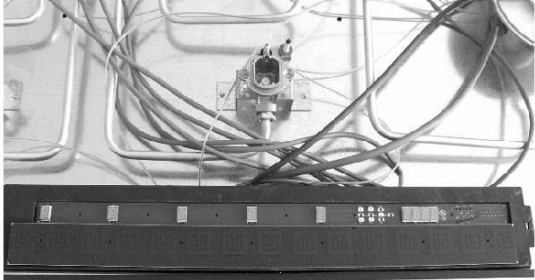
11) REPLACING COMPONENTS

To replace the components housed inside the hob it is necessary to remove the flanges by loosening the screws (fig. 13), removing the ceramic glass surface.

After carrying out the operations listed above, it is possible to replace the solenoids (fig. 14 - 15), the electrical components and the electronic card (fig. 16 - 17).

We advise you to change the seal “D” every time you replace a solenoid, in order to guarantee a perfect seal between the body and the ramp.

To facilitate the work of the maintenance operator, we have prepared a table, printed on the next page, indicating the power cable types and sections.

		
<p align="center">FIG. 13</p>	<p align="center">FIG. 14</p>	<p align="center">FIG. 15</p>
		
<p align="center">FIG. 16</p>	<p align="center">FIG. 17</p>	

MAINTENANCE

POWER CABLE TYPES AND SECTIONS

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

CAUTION!!!

When replacing the power cable, the fitter must keep the earth conductor "B" longer than the phase conductor (fig. 18) and must also observe the warnings indicated in paragraph 8.

**WARNING:
MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED
BY AUTHORISED PERSONS.**

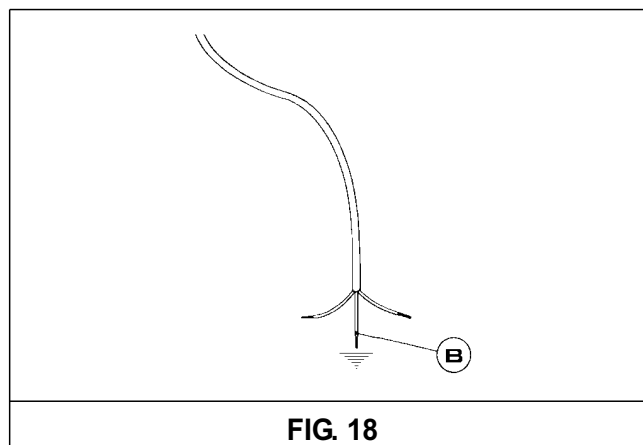


FIG. 18

TECHNICAL DATA

DESCRIPTION

The electronic card enables the management of a gas hob with 4/5 burners.

This device works in conjunction with the Brahma VPC01 valves, which allow the regulation of the capacity of each individual burner powered by methane gas or lpg.

The device is also made up of a user interface with display in seven segments and a touch panel.

MAIN FEATURES

The basic features are listed below:

- display in 7 red segments and leds for indication of the capacity level of each individual burner, for indicating the time and settings.
- A touch panel with 15 touch-sensitive areas to select the level of each individual burner, settings, control panel lock and light-up/ switch-off.
- Five 24Vdc outputs for Brahma VPC01 modulating valves.
- 24Vdc output for Brahma VPC01 main valve after the gas manifold.
- RS232 interface for the device diagnostics.
- Five faston inputs for the flame sensor electrodes of the five burners.
- Output for piloting a 220-240 Vac igniter.
- Management of modulation levels pre-programmed into the FLASH memory.
- Possibility for the management of two modulation tables (G20 and G 30).
- Procedure incorporated into the device for regulating the minimum level for each burner.
- Power supply card created using switching technology.
- Daily clock in 24h format.

TECHNICAL DATA

Power supply:	220 - 240V a.c. $\pm 10\%$
Frequency:	50 - 60Hz
Absorption:	30VA
Ignition transf. output contacts:	220 - 240V a.c. $\pm 10\%$ – 250mA – $\cos\phi = 0,4$
Sensor electrodes connection:	4.8 x 0.8 mm faston
Working temperature:	-10 °C ÷ +85 °C
Degree of protection:	IP 00
Classification code EN298:	

Specific	Character	Code
1°	Atmospheric	A
2°	Direct ignition of the main burner	M
3°	Repetition of cycle	C
4°	Non-volatile lock	L
5°	Set times	X
6°	Non-permanent operation	N

Maximum length of the wires of external components: $\leq 1\text{m}$

Flame control

The flame sensor device using straightening property of the flame.

Minimum ionisation current:

0.2 μ ADC

Maximum ionisation current: (power supply voltage 264V_{RMS})

4.5 μ ADC

Recommended ionisation current:

3 - 5 times the minimum

Maximum length of cable:

1 m

Minimum insulation resistance of the electrode and the measuring cable towards earth:

$\geq 50\text{M}\Omega$

Max. electrode parasite capacity:

$\leq 1\text{nF}$

Max. short-circuit current:

$\leq 200\mu\text{A}_{\text{AC}}$

TIMES

- waiting time (TW):

1s

- safety time (TS):

4s

- intervention time in the event of switch-off:

3s

(compliant with EN 30-1-4)

- inter-waiting or inter-ventilation time:

10s

- waiting time for lock caused by parasite flame:

10s

- pre-ignition time:

0s

- number of ignition attempts:

3



TECHNICAL DATA PRINTED ON THE LABEL

4 BURNERS (60)

Category = II_{2H3+}

G 30 - Butane = -28-30 mbar

G 31 - Propane = 37 mbar

G 20 - Natural = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 6.95 kW

Σ Qn LPG = 6.95 kW

Σ Qn LPG = 505 (G30)
496 (G31)

Voltage = 220 - 240 V ~

Frequency = 50/60 Hz

5 BURNERS (90) (DOUBLE RING LEFT)

Category = II_{2H3+}

G 30 - Butane = 28-30 mbar

G 31 - Propane = 37 mbar

G 20 - Natural = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 11.05 kW




Σ Qn LPG = 11.00 kW

Σ Qn LPG = 800 (G30)
786 (G31)

Voltage = 220 - 240 V ~

Frequency = 50/60 Hz

TECHNICAL DATA OF THE APPLIANCE GAS REGULATION

<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.</p> <p>Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</p> <p>Pour autre type de gaz, il faut operer comme decrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.</p> <p>Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.</p> <p>Este aparato está regulado para funcionar a:</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.</p> <p>Este aparelho está ajustado para operar em:</p>
<p>Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό. Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής.</p> <p>Για άλλο τύπο αερίου εφαρμόστε ό,τι αναφέρεται στο εγχειρίδιο οδηγιών.</p> <p>Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.</p> <p>For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p style="text-align: center;"></p>	
<p>G20 -"p" 20 mbar 2H</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">COD. 0030685E1 - 04/12</p>		

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARES

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

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

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

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

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

BRAND:

MODEL:

SERIES:

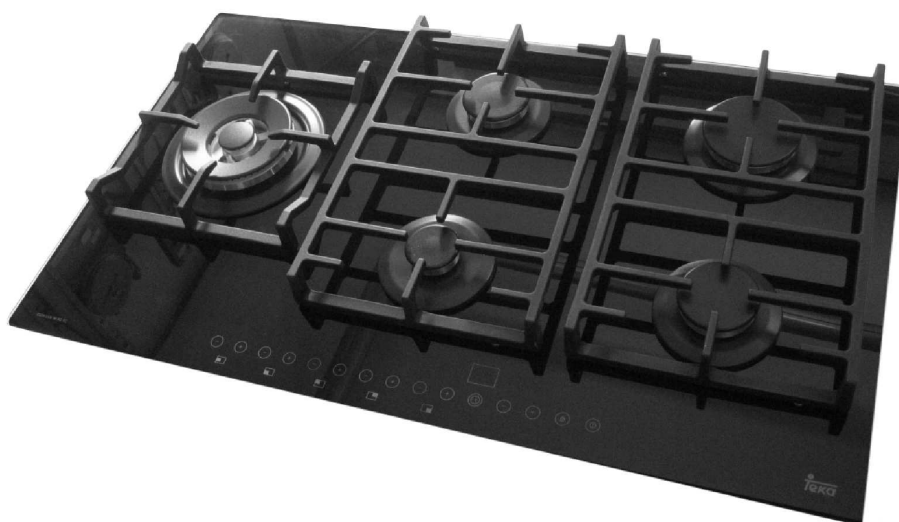


Instructions et conseils pour l'installation et l'entretien

**CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI**

Mode d'emploi

**CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI**



Teka

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON

MODÈLE: CGW LUX 60 TC 4G AIAL CI	MODÈLE: CGW LUX 90 TC 5G AIAL DR CI

1 Brûleur double couronne	4100 W
2 Brûleur rapide	2800 W
3 Brûleur semi-rapide réduit	1400 W
4 Brûleur semi-rapide	1750 W
5 Brûleur auxiliaire	1000 W
6 Grille 1F	
7 Grille 2F	
8 Commande tactile	

Table de cuisson équipée d'une commande tactile et d'un système de gestion électronique des brûleurs.

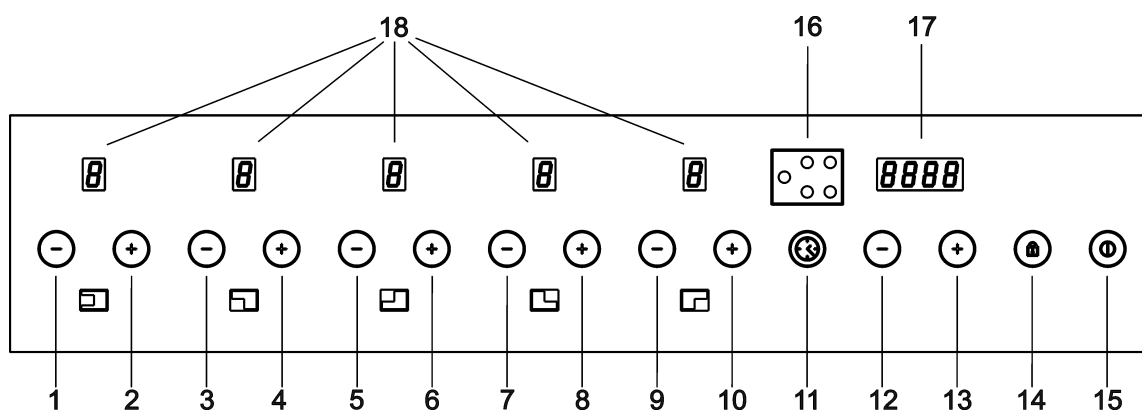
Attention: cet appareil a été prévu pour un usage domestique par des particuliers. Il doit être utilisé par des adultes bien informés. Les enfants ne doivent ni s'approcher ni jouer avec l'appareil. Les zones frontales faciles d'accès de l'appareil peuvent devenir extrêmement chaudes lors de l'utilisation.

Surveillez les enfants et les personnes handicapées lors de l'utilisation. Ils ne doivent ni toucher les surfaces chaudes ni s'approcher de l'appareil en fonctionnement.

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.

UTILISATION

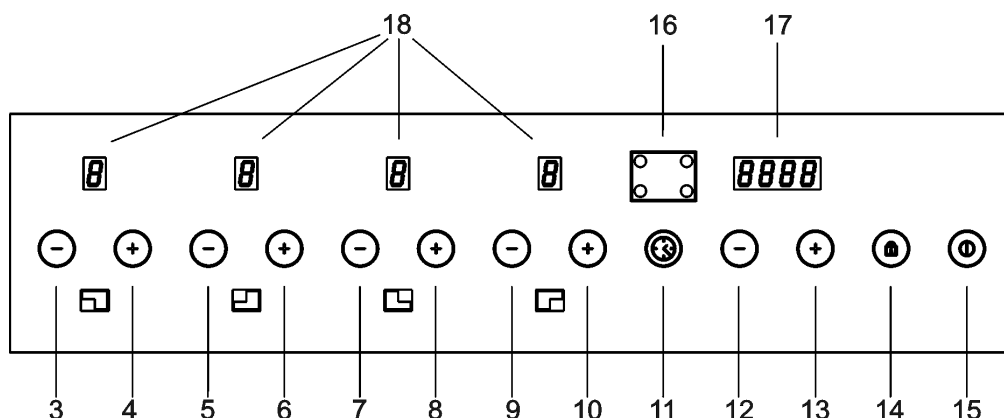
5 BRÛLEURS 90 cm



- 1 - Brûleur 1 – bouton
- 2 - Brûleur 1 + bouton
- 3 - Brûleur 5 – bouton
- 4 - Brûleur 5 + bouton
- 5 - Brûleur 4 – bouton
- 6 - Brûleur 4 + bouton
- 7 - Brûleur 2 – bouton
- 8 - Brûleur 2 + bouton
- 9 - Brûleur 3 – bouton
- 10 - Brûleur 3 + bouton
- 11 - Bouton de l'horloge
- 12 - Bouton de programmation – de l'horloge
- 13 - Programmation de l'horloge + bouton
- 14 - Bouton de verrouillage de sécurité
- 15 - Bouton MARCHÉ/ARRÊT
- 16 - Indicateur de position du brûleur en marche
- 17 - Minuterie
- 18 - Affichage des niveaux de puissance (0 - 7)

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON

4 BRÛLEURS 60 cm



- 3 - Brûleur 5 – bouton
- 4 - Brûleur 5 + bouton
- 5 - Brûleur 4 – bouton
- 6 - Brûleur 4 + bouton
- 7 - Brûleur 2 – bouton
- 8 - Brûleur 2 + bouton
- 9 - Brûleur 3 – bouton
- 10 - Brûleur 3 + bouton
- 11 - Bouton de l'horloge
- 12 - Bouton de programmation – de l'horloge
- 13 - Programmation de l'horloge + bouton
- 14 - Bouton de verrouillage de sécurité
- 15 - Bouton MARCHE/ARRÊT
- 16 - Indicateur de position du brûleur en marche
- 17 - Minuterie
- 18 - Affichage des niveaux de puissance (0 - 7)

FONCTIONS disponibles pour l'utilisateur/installateur:

principales fonctions de l'appareil:

- **mode standby (brûleurs éteints, panneau de commandes actif).**
- **Verrouillage du panneau de commandes pour éviter les programmations/allumages accidentels.**
- **Réglage de la puissance des brûleurs sur 7 niveaux.**
- **Verrouillage de sécurité avec réinitialisation manuelle réalisée suivant la procédure de déverrouillage gérée par le panneau de commandes.**
- **Procédure de réglage de la puissance au minimum de chaque brûleur (pour l'installateur uniquement).**
- **Programmation du type d'énergie utilisée: méthane/GPL (pour l'installateur uniquement).**
- **Programmation de l'heure d'arrêt de chaque brûleur.**
- **Durée maximum de chaque brûleur pré-programmée dans la carte mémoire égale à 4 heures.**
- **Température mesurée sur la carte électronique.**
- **Gestion des anomalies/erreurs via le code indiqué sur l'écran.**

UTILISATION

1) BRÛLEURS

Chaque commande de la table de cuisson est accompagnée d'un chiffre sérigraphié indiquant le brûleur qui correspond à la commande. Après avoir allumé le gaz au niveau de la vanne principale ou ouvert le détendeur de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs comme indiqué ci-dessous.

Allumer la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT et maintenez-le appuyé pendant au moins 2 secondes. La plaque de cuisson s'allume et des zéros correspondant à chaque brûleur s'affichent, ce qui signifie que les brûleurs sont éteints.

Allumer un brûleur

Pour allumer un brûleur, appuyez puis relâchez le bouton + du brûleur que vous souhaitez allumer. Vous avez 4 secondes pour appuyer de nouveau sur le bouton + afin d'allumer le brûleur au niveau 7. Ensuite, le système de commande fait au maximum 3 tentatives à 10 secondes d'intervalle.

Si le brûleur ne parvient pas à s'allumer au bout des trois tentatives, il se verrouille et le voyant correspondant affiche la lettre « b ». Pour déverrouiller le brûleur, suivez la procédure correspondante ci-après.

Tout brûleur dont la minuterie n'a pas été programmée s'éteint automatiquement au bout de 4 heures de fonctionnement constant.

Un chiffre correspondant indique que le brûleur est allumé. Ce chiffre reste actif au niveau de flamme sélectionné pendant toute la durée de fonctionnement du brûleur.

Réglage du niveau de flamme du brûleur

Pour augmenter le niveau de puissance d'un brûleur allumé, appuyez sur le bouton + et inversement sur le bouton - pour le diminuer. Pour obtenir une variation constante du niveau de puissance, maintenez le bouton + ou - appuyé puis relâchez-le au niveau choisi. Le niveau de puissance varie de 1 à 7.

Éteindre un brûleur

Pour éteindre un brûleur, appuyez brièvement et simultanément sur les boutons + et - correspondants ou utilisez le bouton - pour ramener le brûleur au niveau 0. Si la table de cuisson est éteinte, le chiffre correspondant affiche la lettre clignotante « H » (chaud) pendant quelques minutes. Si la table de cuisson est allumée, le symbole « H/0 » indique que le brûleur est chaud. La durée pendant laquelle le symbole clignote est purement indicative. Il peut y avoir des différences selon les conditions d'utilisation.

Éteindre tous les brûleurs et la table de cuisson

Pour éteindre simultanément tous les brûleurs, il vous suffit d'appuyer brièvement sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Ainsi, la table de cuisson s'éteint.

Programmer l'heure d'arrêt d'un brûleur

Avertissement: l'utilisateur doit être constamment présent lorsque la table de cuisson fonctionne.

Il est possible de programmer indépendamment un temps au bout duquel les brûleurs s'éteignent automatiquement.

Pour programmer la minuterie d'un brûleur: allumez la table de cuisson à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT, activez le brûleur à programmer à l'aide du bouton +, choisissez le niveau de flamme nécessaire à l'aide des boutons + et - et appuyez sur le bouton Horloge (11) plusieurs fois afin d'arriver jusqu'au brûleur à programmer. La minuterie indique 0.00.

La chiffre à gauche du point indique les heures tandis que les chiffres à droite du point indiquent les minutes. Appuyez sur les boutons 12 et 13 (- et + de la programmation de l'horloge). L'affichage se met à clignoter ce qui signifie que vous pouvez augmenter ou diminuer le nombre d'heures ou de minutes de fonctionnement allant de 0 à 4 heures. Lorsque la programmation est terminée, l'affichage s'arrête de clignoter, le temps s'affiche et le voyant correspondant s'allume. Aucune confirmation n'est nécessaire.

Lors de la programmation du temps, il est possible de remettre le réglage actuel à zéro à tout moment en appuyant simultanément sur les boutons 12 et 13 (- et + de la programmation de l'horloge). Un temps égal à zéro désactive la minuterie du brûleur.

UTILISATION

Appuyez sur le bouton de l'horloge (11) pour revenir au mode de programmation de la minuterie et afficher le temps restant jusqu'à l'arrêt ou pour modifier les réglages actuels.

Vous pouvez aussi bien programmer la minuterie seulement lorsque le brûleur est allumé. Le décompte démarre immédiatement dès que le brûleur est allumé. À la fin du décompte, le brûleur programmé s'éteint et des bips retentissent pendant 30 secondes. (Vous pouvez arrêter ces bips en appuyant sur le bouton de l'horloge (11)).

En éteignant le brûleur programmé, l'utilisateur désactive également la minuterie correspondante.

Programmer l'heure d'arrêt de plusieurs brûleurs simultanément

Vous pouvez programmer l'heure d'arrêt de plusieurs brûleurs qui fonctionnent simultanément en commençant, comme décrit plus haut pour le premier brûleur, lorsque la programmation est terminée: appuyez sur le bouton de l'horloge (11) et passez au prochain brûleur (aucune confirmation des données programmées n'est nécessaire). Si vous souhaitez programmer un autre brûleur, confirmez à l'aide du bouton de l'horloge avant de passer au prochain.

Régler l'horloge

Suite à une panne de courant, vous devrez régler l'heure affichée sur l'horloge de la table de cuisson.

Pour régler l'horloge, allumez la table de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT puis appuyez simultanément sur les boutons 14 et 11 pendant au moins 3 secondes.

Le chiffre qui clignote à gauche du bouton indique les heures tandis que les chiffres à droite indiquent les minutes. Appuyez sur les boutons 12 et 13 pour augmenter ou diminuer le nombre d'heures et maintenez les boutons 12 ou 13 appuyés pour faire défiler le nombre d'heures de manière continue.

Pour régler les minutes, appuyez de nouveau sur le bouton de l'horloge (11). Les chiffres à droite du point se mettent à clignoter, ce qui signifie que vous pouvez régler les minutes de la même manière que les heures.

Appuyez sur le bouton de l'horloge (11) pour mémoriser le réglage de l'horloge.

Déverrouiller un brûleur

Lorsque des brûleurs sont verrouillés, la lettre « b » s'affiche à côté. Pour les déverrouiller, appuyez simultanément sur les boutons 1 et 14 (pour le 90 cm), les boutons 3 et 14 (pour le 60 cm) pendant au moins 2 secondes. Après le déverrouillage, les brûleurs sont réinitialisés au niveau 0, prêts à être allumés de nouveau.

N.B.: si vous répétez 5 fois la procédure de déverrouillage dans un laps de temps de 15 minutes, l'appareil affiche FLT06 et n'accepte plus aucune autre demande de déverrouillage pendant les 15 prochaines minutes.

Fonction de verrouillage enfant

La fonction ne peut être activée que lorsque la table de cuisson est éteinte. Pour l'activer, appuyez sur le bouton 14 pendant au moins 3 secondes. L'activation de la fonction de Verrouillage enfant, qui implique le blocage complet du clavier, est signalée par l'éclairage des points décimaux sur l'affichage du niveau de flamme des brûleurs.

Pour débloquent le clavier, appuyez à sur le bouton 14 pendant au moins 3 secondes (le déblocage du clavier est signalé par l'extinction des points décimaux sur l'affichage du niveau de flamme).

Déverrouiller le clavier

Déverrouillez le clavier en appuyant sur le bouton 14 pendant au moins 2 secondes. Vous pouvez vérifier le déverrouillage du clavier par la disparition des points sur l'affichage du niveau de flamme.

UTILISATION

Brûleurs	Puissance W	Ø de la casserole en cm
Double couronne	4100	24 ÷ 26
Rapide	2800	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Semi-rapide réduit	1400	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- *ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque les brûleurs fonctionnent et veillez à ce que les enfants respectent une distance de sécurité. Assurez-vous que les manches de vos casseroles sont tournés vers l'intérieur et surveillez la cuisson lorsque vous utilisez de l'huile et des graisses car ils sont très inflammables.*
- *N'utilisez pas de sprays à proximité de l'appareil en fonctionnement.*
- *Ne tirez pas les casseroles sur la table de cuisson car vous risquez d'en rayer la surface.*
- *Débranchez immédiatement l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface en verre.*

- *N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail.*
- *Ne posez pas des casseroles dont le fond est instable ou déformé sur le brûleur car elles risquent de basculer ou de renverser leur contenu et causer ainsi des accidents.*
- *L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites ou sans aucune expérience d'utilisation d'appareillages électriques à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.*
- *Les contenants plus larges que l'appareil ne sont pas recommandés.*

Cette table de cuisson est destinée à être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: toute autre utilisation (comme le chauffage de pièces) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Avertissement:
lors du fonctionnement, les surfaces de travail de la zone de cuisson deviennent très chaudes: éloignez les enfants!

UTILISATION

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR:

- *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 convient donc de bien ventiler cette pièce en maintenant les grilles d'aération dégagées (fig. 1) et en activant la ventilation mécanique contrôlée ou VMC (hotte d'aspiration ou ventilateur électrique, fig. 2 et fig. 3).*
- *Une utilisation intensive et sur une longue durée de l'appareil peut exiger une ventilation complémentaire. Pour cela, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de votre système d'évacuation mécanique, le cas échéant.*
- *Ne tentez pas de modifier les caractéristiques techniques du produit car cela risque d'être dangereux.*
- *Si vous décidez de vous défaire de l'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable conformément à la loi sur la prévention de la pollution et la protection de l'environnement et de la santé humaine et d'exclure toute pièce susceptible de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil abandonné.*
- *Ne touchez pas l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés ou humides.*
- *N'utilisez pas l'appareil si vous êtes pieds nus.*
- *Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle.*
- *Durant et immédiatement après l'utilisation, certaines pièces de la table de cuisson sont très chaudes: évitez de les toucher.*
- *Après avoir utilisé la table de cuisson, assurez-vous que la commande est en position fermée puis fermez la vanne principale de la conduite de gaz ou le détendeur de la bouteille de gaz.*
- *Si les conduites de gaz ne fonctionnent pas correctement, contactez le service après-vente.*

ATTENTION!

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- *éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;*
- *ne pas toucher la surface de l'appareil;*
- *ne pas utiliser l'appareil.*

(*) **ADMISSION D'AIR: VOIR LE CHAPITRE RELATIF À L'INSTALLATION (PARAGRAPHERS 5 ET 6)**

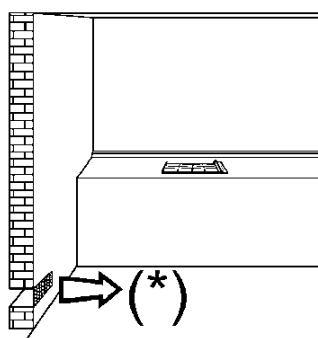


FIG. 1

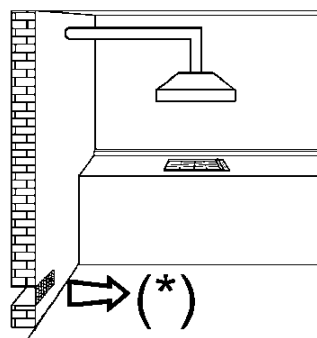


FIG. 2

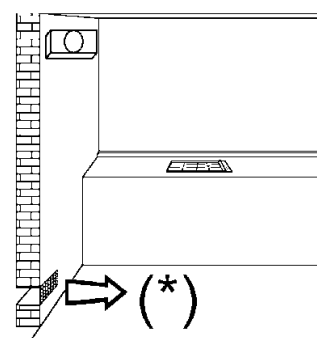


FIG. 3

NETTOYAGE

ATTENTION:

débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique ou en gaz avant toute opération de nettoyage.

2) PLAN DE CUISSON

Pour conserver la brillance du plan de cuisson, il est important de le laver avec de l'eau tiède savonneuse après chaque utilisation, de le rincer et de l'essuyer.

Les grilles émaillées, les chapeaux émaillés « C » et les têtes de brûleurs « M » (voir fig. 4) doivent également être nettoyés, de même que les éléments d'allumage « AC » et les détecteurs de flamme « TC » (voir fig. 5). Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Les opérations de nettoyage doivent être effectuées lorsque la table de cuisson et les composants ne sont plus chauds. Évitez l'utilisation de tampons à récurer métalliques, de poudres abrasives et de sprays corrosifs.

Évitez le contact prolongé du vinaigre, du café, du lait, de l'eau salée, du jus de citron ou de tomate sur les surfaces.

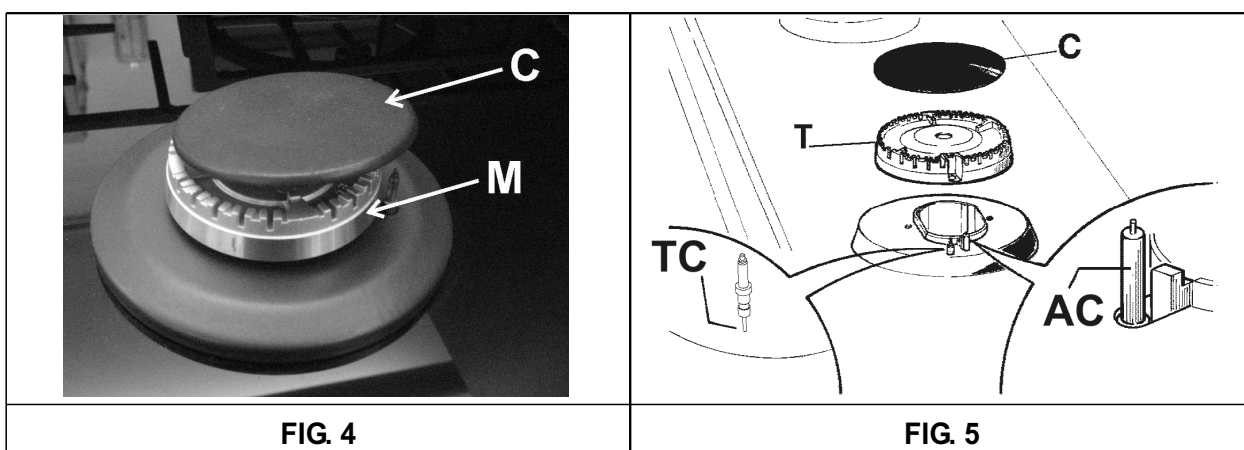
AVERTISSEMENTS:

lors du réassemblage des composants, suivez les recommandations suivantes:

- vérifiez que les orifices des têtes de brûleur « M » (voir fig. 4) ne sont pas obstrués par des corps étrangers.
- Vérifiez que les chapeaux émaillés « C » (fig. 4) sont placés correctement sur les têtes des brûleurs. Ceci est le cas lorsqu'ils sont parfaitement stables.
- N'utilisez pas les jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter les difficultés d'allumage, nettoyez régulièrement les éléments d'allumage (céramique et électrode) ainsi que les détecteurs de flamme.

Remarque:

une utilisation continue entraîne une décoloration des brûleurs due à la température élevée.



INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES À L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation ainsi que le réglage, la transformation et l'entretien mentionnés dans cette section sont réservés à des techniciens qualifiés.

L'appareil doit être correctement installé, conformément à la loi en vigueur et aux instructions du fabricant.

Toute mauvaise installation risque de blesser des personnes ou des animaux, ou endommager les éléments, auquel cas le fabricant ne saurait être considéré comme responsable.

Pendant toute la durée de vie du système, les dispositifs de sécurité et de réglage automatique des appareils doivent être modifiés uniquement par le fabricant ou un fournisseur dûment agréé.

INDICATIONS POUR L'INSTALLATION

- Le dispositif est conçu pour rester opérationnel pendant moins de 24 h (système de fonctionnement non permanent). Lorsque cette limite est atteinte, le réglage s'arrête afin que le dispositif puisse vérifier son efficacité.
- Ce dispositif automatique est un dispositif de sécurité et ne doit donc pas être altéré. Toute interférence avec ce dispositif supprimera la responsabilité du fabricant et annulera la garantie.
- Respectez les normes nationales et européennes applicables (ex. : EN 60335-1/EN 50165) relatives à la sécurité électrique.

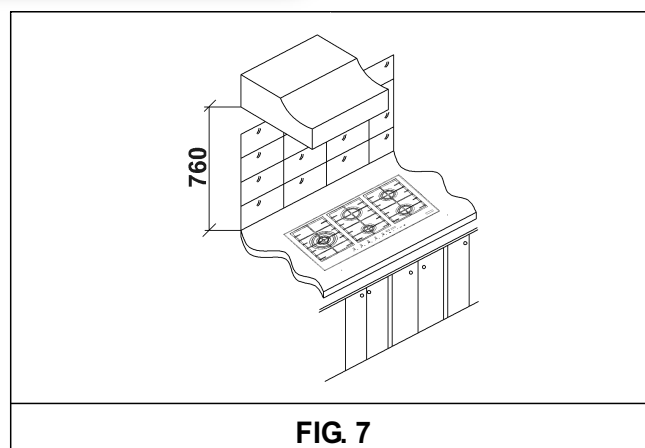
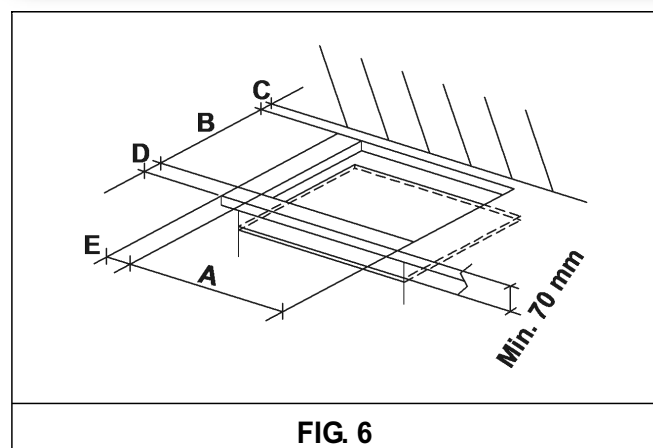
- Avant le fonctionnement, vérifiez le branchement attentivement : tout mauvais branchement risque d'endommager le dispositif et de compromettre la sécurité de l'installation.
- Branchez puis débranchez la table de cuisson uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique.
- Évitez d'exposer le dispositif aux gouttes d'eau.
- Évitez de laisser les fils de la vanne à côté des fils haute tension du transformateur d'allumage.
- Vérifiez qu'il n'y a rien sur la table de cuisson, notamment sur la zone du panneau de commandes, avant de l'allumer.
- Après avoir allumé la table de cuisson, attendez quelques secondes afin que la procédure de calibrage automatique du panneau de commandes se termine.
- En cas de court-circuit « partiel » ou d'isolation insuffisante entre la phase et la terre, la tension au niveau de l'électrode du détecteur est réduite au point que le dispositif se verrouille suite à l'impossibilité de détecter le signal de flamme.
- Il peut être dangereux de toucher au circuit à très basse tension (uniquement l'isolation principale conformément à la norme EN 60730-1). Par conséquent, l'installation doit garantir le niveau de protection contre tout choc électrique équivalent à une double isolation pour l'interface utilisateur.

IMPORTANT:

l'installation, le réglage ou la transformation parfait(e) de la table de cuisson pour utiliser d'autres gaz exige l'intervention d'un INSTALLATEUR QUALIFIÉ: le non-respect de cette règle annulera la garantie.

MESURES À RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	553	475	62.5	62.5	55 min.
5F (90)	833	475	62.5	62.5	55 min.



INSTALLATION

3) INSERTION DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir retiré l'emballage extérieur et les protections intérieures enveloppant les différentes pièces mobiles, vérifiez que la table de cuisson n'est pas endommagée. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un technicien qualifié.

Ne laissez pas les éléments d'emballage (cartons, sachets, polystyrène expansé, clous) à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

Effectuez une ouverture d'encastrement dans votre plan de travail afin d'y installer la table de cuisson selon les mesures indiquées à la fig. 6, en veillant à respecter les dimensions critiques de l'espace dans lequel l'appareil doit être installé (voir fig. 7).

L'appareil doit appartenir à la classe 3. Il est donc sujet à toutes les prescriptions des normes concernant ce type d'appareil.

L'appareil peut être installé avec une seule paroi latérale (à droite ou à gauche de la table de cuisson) supérieure à la table de cuisson et placée à une distance minimum comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

ATTENTION:

ne placez pas la vitre directement sur le meuble. La partie inférieure de la table de cuisson doit reposer sur le meuble.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est équipée d'un joint spécial destiné à éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer ce joint correctement, suivez attentivement les instructions données plus bas:

- retirez toutes les pièces mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 bandes de longueur adaptée aux 4 côtés de la vitre.
- Renversez la table de cuisson et placez correctement le côté adhésif du joint « E » (fig. 8) sous le bord de la table de cuisson de sorte que l'extérieur du joint corresponde exactement au contour de la vitre. Les extrémités des bandes doivent se rencontrer sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint à la vitre de manière uniforme et solide en le pressant avec vos doigts.
- Positionnez la table de cuisson dans le trou puis fixez-la à l'aide des vis « F » des crochets de fixation « G » (voir fig. 9).
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface du boîtier de la table de cuisson qui surchauffe durant l'utilisation, installez un séparateur en bois à une distance minimum de 70 mm depuis la partie supérieure et fixez-le à l'aide de vis (fig. 6).
- Pour fixer ce produit à la structure portante, nous vous conseillons de ne pas utiliser des tournevis mécaniques ou électriques et d'exercer une pression modérée à la main sur les crochets de fixation.

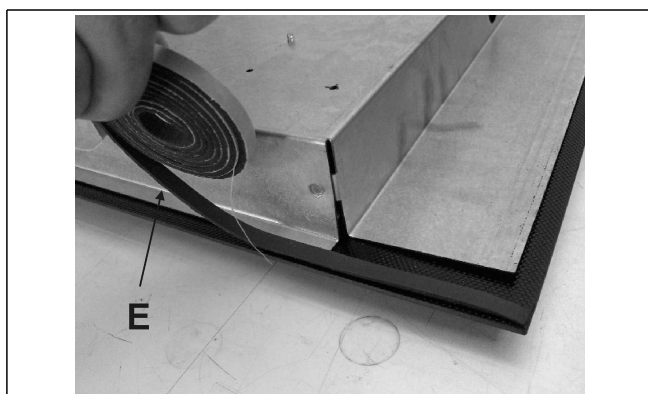


FIG. 8



FIG. 9

INSTALLATION

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION

L'appareil peut être installé avec une seule paroi latérale (à droite ou à gauche de la table de cuisson) supérieure à la table de cuisson et placée à une distance minimum comme indiqué à la figure 6. Par ailleurs, la paroi arrière et les surfaces adjacentes et autour de la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C.

La colle qui maintient le stratifié au meuble doit être capable de résister à des températures d'au moins 150 °C afin d'éviter que le revêtement ne se décolle.

L'appareil doit être installé conformément aux prescriptions des normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Par conséquent, il doit être raccordé conformément aux instructions d'installation indiquées plus haut. Portez une grande attention aux informations sur la ventilation et l'aération fournies plus bas.

5) VENTILATION

La pièce où l'appareil est installé doit être constamment ventilée afin de garantir un bon fonctionnement. La quantité d'air est celle nécessaire à la bonne combustion du gaz et la ventilation de la pièce qui mesure au moins 20 m³. Le flux d'air naturel doit passer directement par les ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² prévues dans les cloisons de la pièce à ventiler et doit être dirigé vers l'extérieur (voir fig. 1). Ces ouvertures doivent être réalisées de manière à ce qu'elles ne puissent pas être bloquées.

La ventilation indirecte est également possible en aspirant l'air des pièces à côté de celle à ventiler, dans le respect des prescriptions des normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus de thermocouple de sécurité, la bouche de ventilation doit présenter une section minimum de 200 cm².

6) POSITIONNEMENT ET AÉRATION

Les tables de cuisson au gaz doivent toujours éliminer les produits de la combustion par le biais de hottes raccordées à des cheminées, des conduits ou directement à l'extérieur (voir fig. 2). S'il est impossible d'installer une hotte, un ventilateur installé dans une fenêtre ou un mur extérieur peut être utilisé en parallèle avec l'appareil (voir fig. 3), à condition que les dispositions relatives à la ventilation énumérées dans les normes en vigueur soient rigoureusement respectées.

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que les données indiquées sur l'étiquette collée sur la partie inférieure de l'appareil sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée de ce livret et une autre étiquette apposée en dessous de la table de cuisson indiquent les instructions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression de fonctionnement.

Lorsque le gaz est distribué par les réseaux, l'appareil doit être raccordé au système d'approvisionnement en gaz:

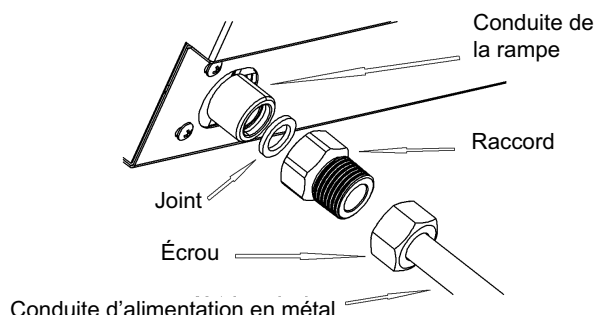
- avec des conduites en acier dur conformes aux normes en vigueur dont les joints doivent être réalisés à l'aide de raccords filetés conformes à la norme EN 10226.
- avec des conduites en cuivre conformes aux normes en vigueur dont les joints doivent être réalisés à l'aide de raccords à garniture mécanique conformes aux normes en vigueur.
- avec des tuyaux flexibles en acier inoxydable à paroi continue conformes aux normes en vigueur, avec une extension maximum de 2 mètres et des joints conformes aux normes en vigueur. Ce tuyau doit être installé de sorte qu'il n'entre pas en contact avec les parties mobiles du module dans lequel il est bâti (tiroirs par exemple) et ne doit pas traverser des compartiments susceptibles de contenir des objets.

Lorsque le gaz est approvisionné directement depuis une bouteille, l'appareil alimenté avec un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur doit être raccordé:

- avec des conduites en cuivre conformes aux normes en vigueur dont les joints doivent être réalisés à l'aide de raccords à garniture mécanique conformes aux normes en vigueur.
- avec des tuyaux flexibles en acier inoxydable à paroi continue conformes aux normes en vigueur, avec une extension maximum de 2 mètres et des joints conformes aux normes en vigueur. Ce tuyau doit être installé de sorte qu'il n'entre pas en contact avec les parties mobiles du module dans lequel il est bâti (tiroirs par exemple) et ne doit pas traverser des compartiments susceptibles de contenir des objets. Nous recommandons l'application d'un adaptateur spécial (facilement disponible sur le marché) pour le tuyau flexible afin de faciliter le raccordement avec le support de conduite du régulateur de pression monté sur la bouteille. Lorsque le raccordement est terminé, vérifiez qu'il est parfaitement scellé à l'aide d'une solution savonneuse mais jamais avec une flamme.

AVERTISSEMENTS:

- **souvenez-vous que le raccord au niveau de l'entrée de gaz de l'appareil est un raccord fileté 1/2" gaz mâle conique conforme à la norme EN 10226.**
- **L'appareil est conforme aux prescriptions des directives européennes suivantes: CEE 2009/142 + 93/68 relative à la sécurité du gaz.**



INSTALLATION

8) BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

IMPORTANT: l'appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages corporels ou matériels suite à une mauvaise installation.

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que:

- la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des fils de l'installation électrique peut supporter la charge également indiquée sur la plaque signalétique.
- la prise ou l'installation a été correctement reliée à une prise de terre, conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

En cas de raccordement au réseau d'alimentation électrique au moyen d'une prise:

- montez, si nécessaire, une fiche normalisée sur le câble d'alimentation « C » en vous assurant qu'elle est adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez les fils en suivant le schéma de la fig. 10, et en respectant les indications suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

⊕ symbole de la terre = fil vert et jaune.

- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit jamais exposé à une température de 90 °C.
- N'utilisez pas de réductions, d'adaptateurs ni de dérivations pour le raccordement car ils pourraient provoquer de faux contacts et des échauffements qui pourraient s'avérer dangereux.
- La prise doit être accessible après la fonction intégrée.

En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné en fonction de la charge de l'appareil et dont l'ouverture minimum entre les contacts dépasse 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

- Le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de brancher le câble de terre vert et jaune à un système de mise à la terre efficace.

N'oubliez pas de débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer une opération d'entretien sur une pièce électrique de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et matériels suite au non-respect des prescriptions précédentes ou dérivant de l'interférence avec une pièce de l'appareil.

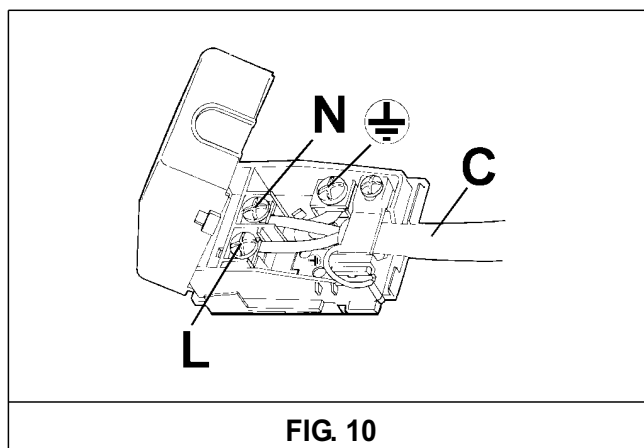
Si l'installation exige des modifications au niveau de l'installation électrique du domicile ou si la prise murale n'est pas compatible à la prise de l'appareil, toute modification ou remplacement doit être effectué(e) par un professionnel qualifié. Ce professionnel doit notamment veiller à ce que la section des fils de la prise murale soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

AVERTISSEMENTS:

tous nos appareils ont été conçus et réalisés conformément aux normes européennes EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 et EN 60 335-2-102 et aux amendements respectifs.

L'appareil est conforme aux prescriptions des directives européennes suivantes:

- CEE 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique.
- CEE 2006/95 relative à la sécurité électrique.



OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET DE TRANSFORMATION

*Les opérations de réglage mentionnées plus loin sont réservées aux installateurs qualifiés.
Les joints seront remplacés par un technicien suite à des opérations de réglage ou de pré-réglage.
Le réglage de l'air primaire au niveau des brûleurs n'est pas nécessaire.*

9) PROCÉDURE DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE MINIMUM DES BRÛLEURS

La procédure d'acquisition des puissances minimum permet de modifier les puissances minimum programmées en adaptant chaque brûleur aux caractéristiques du réseau de distribution de gaz auquel la table de cuisson est raccordée.

Après avoir allumé la table de cuisson, activez la procédure en appuyant sur les boutons + et - du brûleur 3 ainsi que sur les boutons + et - du brûleur 1 (pour le modèle 5F), et + et - du brûleur 5 (pour le modèle 4F), pendant 3 secondes, tous les brûleurs étant éteints (standby).

« MIN » apparaît afin d'indiquer que la procédure de réglage est activée. À ce stade, vous pouvez sélectionner le brûleur à régler à l'aide des boutons 12 et 13 (- et + de la programmation de l'horloge) après confirmation grâce au bouton de l'horloge (11). Le brûleur sélectionné s'allume au minimum et vous pouvez augmenter ou baisser la puissance au minimum à l'aide des boutons + et - du brûleur. Lors de la procédure de réglage de l'affichage, les niveaux de flamme indiquent - si le niveau minimum programmé correspond au réglage d'usine. L'indication affiche □ ou □ clignotant si la puissance est supérieure ou inférieure à celle programmée.

Pour confirmer la puissance minimum requise, appuyez sur le bouton de l'horloge (11). « MIN » reste affiché et aucun voyant ne clignote. Vous pouvez désormais appuyer sur le bouton de l'horloge (11) pour quitter la procédure ou appuyer sur les boutons 12 et 13 pour sélectionner un autre brûleur et programmer sa puissance minimum. Les niveaux de puissance minimum seront ensuite acquis et mémorisés par le dispositif et seront utilisés lors d'une utilisation normale de la table de cuisson (voir fig. 11).

Sélection du type de gaz

Vous pouvez configurer la table de cuisson de manière à utiliser du méthane et du GPL. Pour activer la procédure de sélection du gaz, allumez la table de cuisson mais pas les brûleurs, ils doivent rester éteints. Appuyez simultanément sur les boutons - des brûleurs 5 et 1 ainsi que le bouton 12 (pour le 90 cm.), les boutons - des brûleurs 5 et 2 ainsi que le bouton 12 (pour le 60 cm.), pendant au moins 2 secondes. Le lancement de la procédure de sélection du gaz est indiquée par l'arrêt des affichages des niveaux des brûleurs et l'affichage de « Met » (méthane) ou « Lpg » (GPL) au niveau de la minuterie, selon la configuration actuelle. Vous pouvez sélectionner le réglage nécessaire à l'aide des boutons 12 et 13. Pour terminer la procédure, appuyez sur le bouton de l'horloge (11).

L'activation de cette fonction implique l'annulation des heures d'arrêt programmées pour les brûleurs (voir fig. 11).

IL N'EST PAS NÉCESSAIRE DE RÉGLER L'AIR PRIMAIRE DES BRÛLEURS.

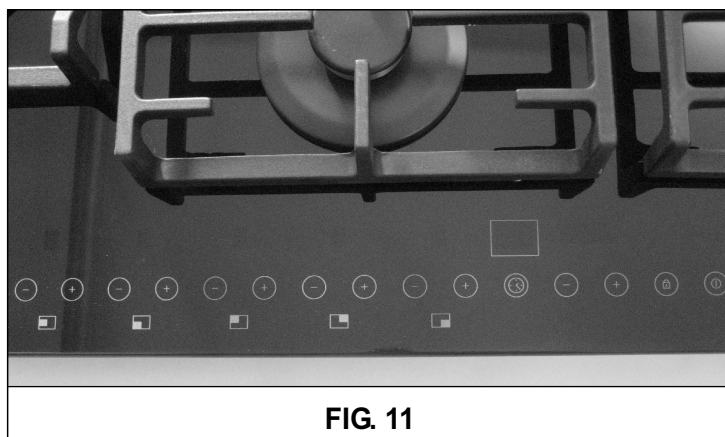


FIG. 11

OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET DE TRANSFORMATION

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Il est possible d'adapter les brûleurs aux différents types de gaz en installant des buses qui correspondent au gaz utilisé. Pour ce faire, retirez les têtes des brûleurs et utilisez une clé droite « B » pour dévisser la buse « A » (voir fig. 12) puis remplacez-la par une buse correspondant au gaz utilisé.

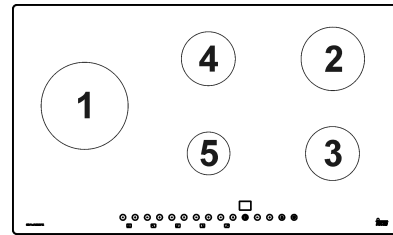
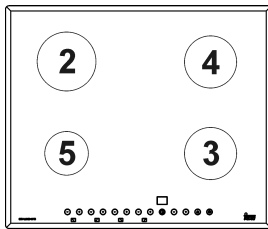
Nous vous conseillons de bien bloquer la buse.

Après avoir effectué ces remplacements, le technicien doit régler les brûleurs comme décrit

au paragraphe 9, sceller toute pièce de réglage ou de pré-réglage et apposer l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz réalisé sur l'appareil à la place de la précédente. Cette étiquette se trouve dans le sachet de la nouvelle buse.

Pour faciliter la tâche à l'installateur, nous avons préparé un tableau indiquant les débits, les capacités calorifiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression de service des différents types de gaz.

DISPOSITION DES BRÛLEURS



TABLEAU

BRÛLEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMÈTRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)	
N.	DÉSIGNATION			g/h	l/h		min.	max.
1	DOUBLE COURONNE	G 30 - BUTANE	28 - 30	298	390	2 x 69A + 46B	1800	4100
		G 31 - PROPANE	37	293		2 x 69A + 46B	1800	4100
		G 20 - GAZ NATUREL	20			2 x 110A + 71A	1800	4100
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G 31 - PROPANE	37	200		83	800	2800
		G 20 - GAZ NATUREL	20			117 Y	800	2800
3	SEMI-RAPIDE RÉDUIT	G 30 - BUTANE	28 - 30	98	133	58	650	1350
		G 31 - PROPANE	37	96		58	650	1350
		G 20 - GAZ NATUREL	20			85 Y	600	1400
4	SEMI-RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 - 30	127	167	65	650	1750
		G 31 - PROPANE	37	125		65	650	1750
		G 20 - GAZ NATUREL	20			98 Z	600	1750
5	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE	28 - 30	73	95	50	550	1000
		G 31 - PROPANE	37	71		50	550	1000
		G 20 - GAZ NATUREL	20			75 X	450	1000

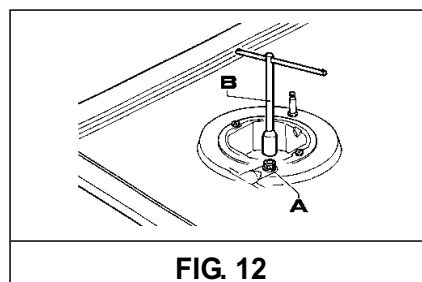


FIG. 12

OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET DE TRANSFORMATION

Affichage de la température dans la table de cuisson

Une sonde de température est placée dans la carte électronique. Cette dernière permet d'afficher la température à l'intérieur de la table de cuisson directement sur la minuterie. Pour activer l'affichage, appuyez sur les boutons + et - du brûleur 1 ainsi que sur les boutons 12 et 13 (pour le 90 cm.), les boutons + et - du brûleur 5 ainsi que sur les boutons 12 et 13 (pour le 60 cm.), pendant au moins 3 secondes. Dans ces conditions, vous ne pourrez plus utiliser le bouton 11 pour les réglages liés à la programmation de l'heure d'arrêt des brûleurs.

Vous utiliserez la même séquence de boutons pour activer et désactiver l'affichage interne de la température.

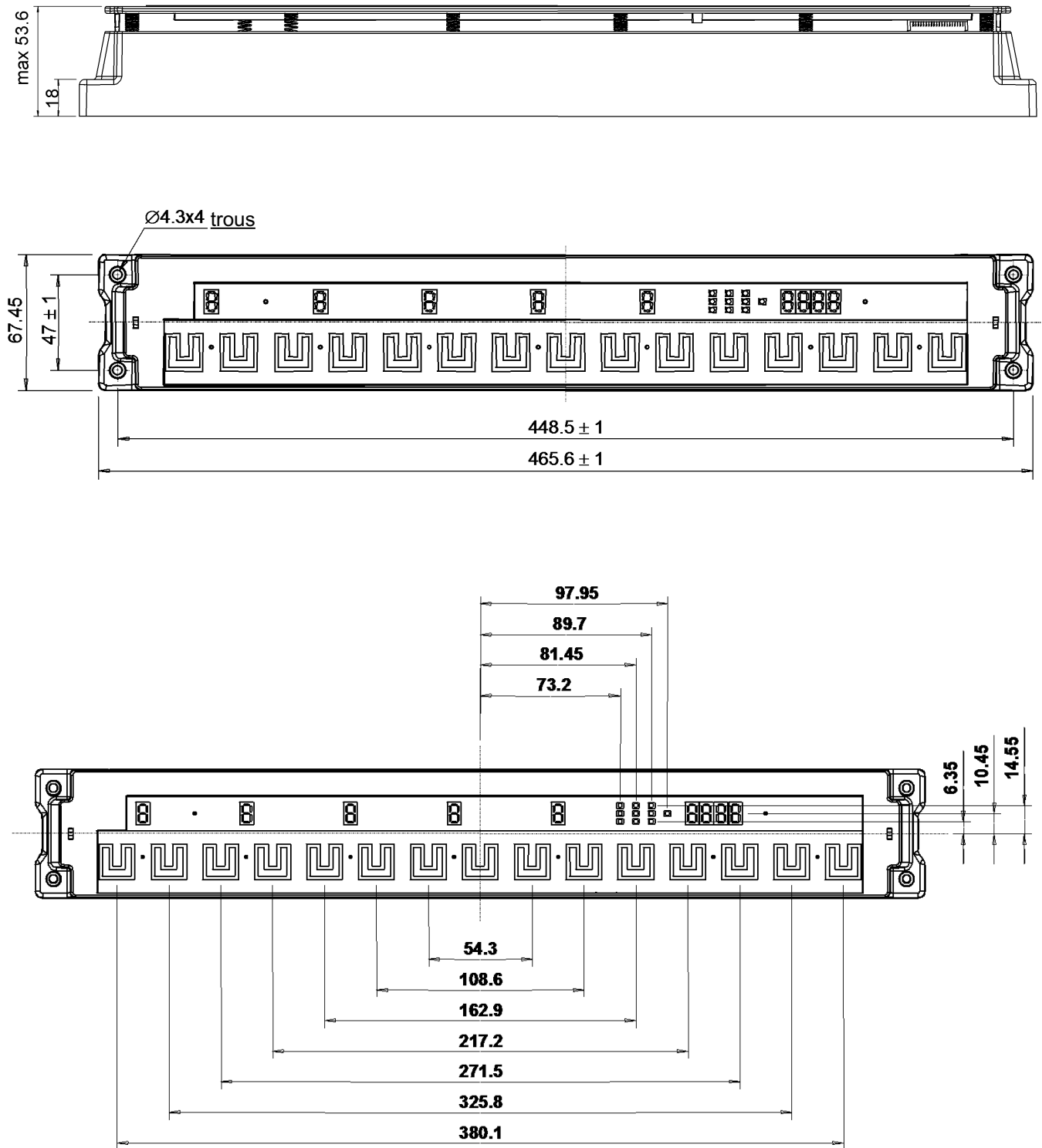
Auto-diagnostic électronique

Les cartes électroniques contrôlent constamment leur état. En cas d'erreurs ou de problèmes matériels à l'intérieur de la carte susceptibles de compromettre la sécurité de l'utilisateur, l'appareil entre en état de sûreté où les solénoïdes sont éteints et un code relatif au type d'erreur apparaît sur l'affichage.

Type d'erreur	Code d'erreur affiché
Brûleur simple verrouillé	B
Flamme parasite/anomalie au niveau de la flamme circuit du détecteur sur le brûleur simple	F
Anomalie au niveau du circuit de la vanne principale	FIt00
Anomalie au niveau de la tension du circuit de référence	FIt01
Anomalie au niveau du circuit de surveillance	FIt02
Anomalie au niveau des portes du micro-contrôleur	FIt03
Anomalie au niveau de l'Eprom	FIt04
Anomalie du circuit pilote de la vanne	FIt05
Limite de 5 déverrouillages en 15 minutes dépassée	FIt06
Anomalie au niveau du circuit d'alimentation	FIt08
Anomalie de l'alarme sonore/anomalie générale	FIt09
Tous les brûleurs sont verrouillés	FIt0A
Erreurs de communication de la logique de commande	FIt0[
Erreur de commande du panneau de commandes	FIt0E

OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET DE TRANSFORMATION

MESURES (carte électronique)



ENTRETIEN

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et de gaz avant toute opération d'entretien.

INDICATIONS POUR L'INSTALLATION

- Le dispositif est conçu pour rester opérationnel pendant moins de 24 h (système de fonctionnement non permanent). Lorsque cette limite est atteinte, le réglage s'arrête afin que le dispositif puisse vérifier son efficacité.
- Ce dispositif automatique est un dispositif de sécurité et ne doit donc pas être altéré. Toute interférence avec ce dispositif supprimera la responsabilité du fabricant et annulera la garantie.
- Respectez les normes nationales et européennes applicables (ex.: EN 60335-1/EN 50165) relatives à la sécurité électrique.
- Avant le fonctionnement, vérifiez le branchement attentivement: tout mauvais branchement risque d'endommager le dispositif et de compromettre la sécurité de l'installation.
- Branchez puis débranchez la table de cuisson uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique.
- Évitez d'exposer le dispositif aux gouttes d'eau.
- Évitez de laisser les fils de la vanne à côté des fils haute tension du transformateur d'allumage.
- Vérifiez qu'il n'y a rien sur la table de cuisson, notamment sur la zone du panneau de commandes, avant de l'allumer.
- Après avoir allumé la table de cuisson, attendez quelques secondes afin que la procédure de

calibrage automatique du panneau de commandes se termine.

- En cas de court-circuit « partiel » ou d'isolation insuffisante entre la phase et la terre, la tension au niveau de l'électrode du détecteur est réduite au point que le dispositif se verrouille suite à l'impossibilité de détecter le signal de flamme.
- Il peut être dangereux de toucher au circuit à très basse tension (uniquement l'isolation principale conformément à la norme EN 60730-1). Par conséquent, l'installation doit garantir le niveau de protection contre tout choc électrique équivalent à une double isolation pour l'interface utilisateur.

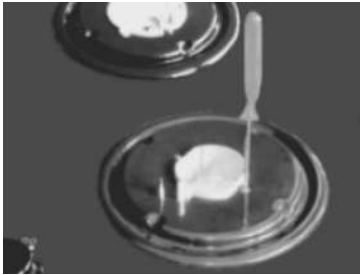

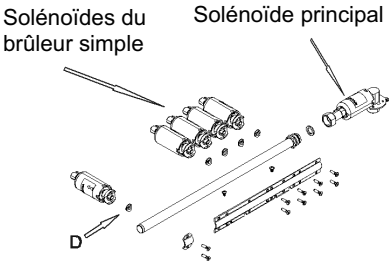
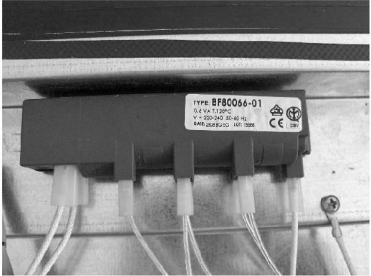
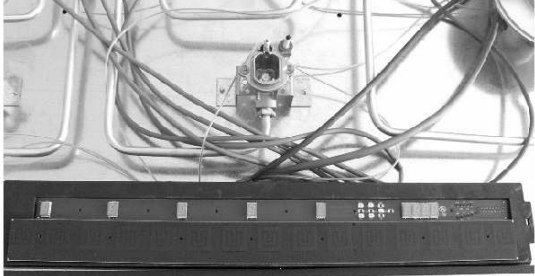
11) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants installés à l'intérieur de la table de cuisson, enlevez les brides en desserrant les vis (fig. 13) et en retirant la plaque vitrocéramique.

Après avoir effectué les opérations ci-dessus, vous pouvez remplacer les solénoïdes (fig. 14 et 15), les composants électriques et la carte électronique (fig. 16 - 17).

Nous vous conseillons de changer le joint « D » chaque fois que vous remplacez un solénoïde afin de garantir une parfaite étanchéité entre le corps et la rampe.

Pour faciliter le travail d'entretien de l'opérateur, nous avons préparé un tableau, à la page suivante, indiquant les types et sections de câbles d'alimentation.

		
<p align="center">FIG. 13</p>	<p align="center">FIG. 14</p>	<p align="center">FIG. 15</p>
		
<p align="center">FIG. 16</p>	<p align="center">FIG. 17</p>	

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CÂBLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE D'ALIMENTATION	CÂBLE MONOPHASÉ
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²

ATTENTION!!!

Lors du remplacement du câble d'alimentation, l'installateur doit veiller à ce que le conducteur de mise à la terre « B » soit plus long que le conducteur de phase (fig. 18) et respecter les avertissements du paragraphe 8.

**AVERTISSEMENT:
L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE RÉALISÉ EXCLUSIVEMENT
PAR DES TECHNICIENS AGRÉÉS.**

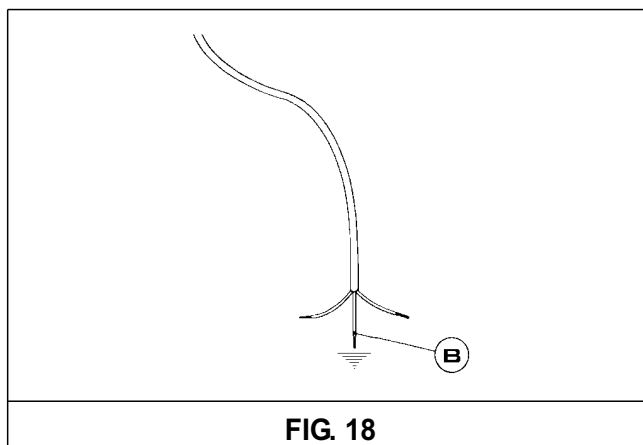


FIG. 18

DONNÉES TECHNIQUES

DESCRIPTION

La carte électronique permet de gérer la table de cuisson à gaz à 4/5 brûleurs. Cet appareil fonctionne avec les vannes Brahma VPC01 qui permettent de régler la puissance de chaque brûleur alimenté au méthane ou au GPL. L'appareil est également doté d'une commande tactile et d'une interface utilisateur avec afficheur sept segments.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Caractéristiques principales de l'appareil:

- Afficheur 7 segments et voyants rouges pour indiquer le niveau de puissance de chaque brûleur ainsi que l'heure et les réglages.
- Commande tactile avec 15 zones sensibles pour sélectionner le niveau de chaque brûleur, les réglages, le verrouillage des commandes et la mise en marche/l'arrêt.
- Cinq sorties 24 Vcc pour vannes modulantes Brahma VPC01.
- Sortie 24 Vcc pour vanne principale Brahma VPC01 après la rampe de gaz.
- Interface RS232 pour les diagnostics de l'appareil.
- Cinq entrées faston pour les électrodes des détecteurs de flamme des cinq brûleurs.
- Sortie pour piloter un allumeur 220-240 Vca.
- Gestion des niveaux de modulation pré-programmés dans la carte mémoire.
- Possibilité de gérer deux tableaux de modulation (G20 et G 30).
- Procédure intégrée au dispositif pour régler le niveau minimum de chaque brûleur.
- Carte d'alimentation électrique créée grâce à la technologie de commutation.
- Horloge avec affichage 24 h.

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique:	220 - 240V c.a. $\pm 10\%$
Fréquence:	50 - 60Hz
Absorption:	30 VA
Contacts de sortie du transf. d'allumage:	220 - 240V c.a. $\pm 10\%$ – 250mA – $\cos\phi = 0,4$
Branchement des électrodes des détecteurs:	4.8 x 0.8 mm faston
Température de fonctionnement:	-10 °C ÷ +85 °C
Degré de protection:	IP 00
Code de classification EN298:	

Spécifique	Caractère	Code
1°	Atmosphérique	A
2°	Allumage direct du brûleur principal	M
3°	Répétition du cycle	C
4°	Verrouillage non-volatile	L
5°	Heures fixes	X
6°	Fonctionnement non-permanent	N

Longueur maximum des fils des composants externes: $\leq 1m$

Contrôle de la flamme

Détecteur de la flamme avec propriété de redressage de la flamme.

Courant d'ionisation minimum:

Courant d'ionisation maximum: (tension d'alimentation 264V_{RMS})

Courant d'ionisation recommandé:

Longueur maximum du câble:

Résistance d'isolation minimum de l'électrode et du câble de mesure vers la terre :

Capacité parasite max. de l'électrode:

Courant de court-circuit max.:

0,2 μ ADC
4,5 μ ADC
3 à 5 fois le minimum
1 m
 $\geq 50M\Omega$
 $\leq 1nF$
 $\leq 200\mu A_{CA}$

TEMPS

- temps d'attente (TW):

- temps de sécurité (TS):

- temps d'intervention en cas d'arrêt:

- temps entre chaque attente ou ventilation:

- temps d'attente du verrouillage causé par une flamme parasite:

- temps de pré-allumage:

- nombre de tentatives d'allumage:

1s
4s
3s (conforme à la norme EN 30-1-4)
10s
10s
0s
3

DONNÉES TECHNIQUES IMPRIMÉES SUR L'ÉTIQUETTE

4 BRÛLEURS

Catégorie II_{2H3+}

G 30 - Butane 28 - 30 mbar
G 31 - Propane 37 mbar
G 20 - Gaz naturel 20 mbar

Σ Qn Gaz naturel = 6.95 kW
Σ Qn GPL = 6.95 kW
Σ Qn débit du GPL= 505 (G30)
496 (G31)

Tension = 220 - 240 V ~
Fréquence = 50/60 Hz

5 BRÛLEURS

(DOUBLE COURONNE GAUCHE)

Catégorie II_{2H3+}

G 30 - Butane 28 - 30 mbar
G 31 - Propane 37 mbar
G 20 - Gaz naturel 20 mbar

Σ Qn Gaz naturel = 11.05 kW
Σ Qn GPL = 11.00 kW
Σ Qn débit du GPL= 800 (G30)
786 (G31)

Tension = 220 - 240 V ~
Fréquence = 50/60 Hz

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES POUR L'ADAPTATION AU GAZ DE L'APPAREIL

<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Pour autre type de gaz, il faut operer comme décrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado. Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.</p> <p>Este aparato está regulado para funcionar a:</p> <p style="text-align: center;">(ES)</p>	<p>Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções. Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.</p> <p>Este aparelho está ajustado para operar em:</p>
<p>Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό. Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής. Για άλλο τύπο αερίου εφαρμόστε ό,τι αναφέρεται στο εγχειρίδιο οδηγιών. Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:</p> <p style="text-align: center;">(GR)</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance. For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use. This household appliance is adjusted to work at:</p> <p style="text-align: center;">(GB)</p>	
<p>G20 - "p" 20 mbar</p>		<p>2H</p>

COD. 0030685E1 - 04/12

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens qualifiés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces détachées d'origine sont disponibles exclusivement auprès de nos centres de service après-vente et dans les magasins autorisés.

S'il s'avère nécessaire de réparer ou régler l'appareil, faites appel à un technicien qualifié qui puisse vous garantir la qualité du travail.

Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au revendeur ou à notre service après-vente le plus proche en précisant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type d'inconvénient. Vous trouverez ces données imprimées sur l'étiquette signalétique collée en bas de l'appareil et sur l'étiquette collée sur l'emballage.

Ces informations permettent à nos services après-vente de trouver les pièces détachées appropriées et d'intervenir le plus rapidement possible. Pour avoir toujours ces données à portée de main, nous vous conseillons de les inscrire ici:

MARQUE:

MODÈLE:

SÉRIE:

Οδηγίες για τη συναρμολόγηση και προειδοποιήσεις για τη συντήρηση

CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI

Εγχειρίδιο οδηγιών

CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI



teka

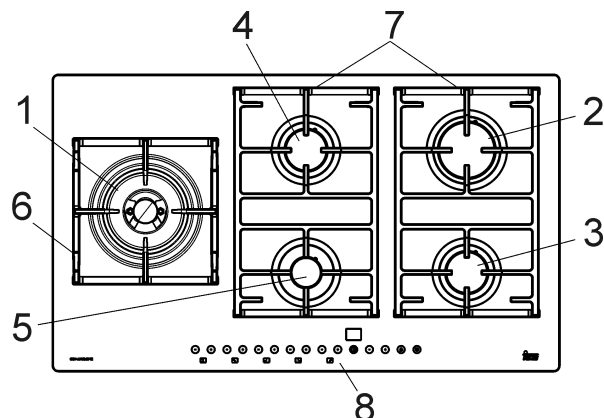
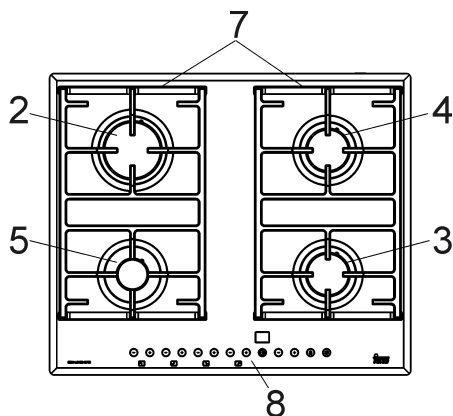
COD. 04068E1 (04068GR) - 02.07.2013



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΤΥΠΟΙ: CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI

ΤΥΠΟΙ: CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI



1 Καυστήρας διπλό φλόγιστρο	4100 W
2 Καυστήρας ταχύς	2800 W
3 Καυστήρας ημι-ταχύς μειώνεται	1400 W
4 Καυστήρας ημι-ταχύς	1750 W
5 Καυστήρας εφεδρικός	1000 W
6 Σχάρα 1F	
7 Σχάρα 2F	
8 Ελέγχου αφής	

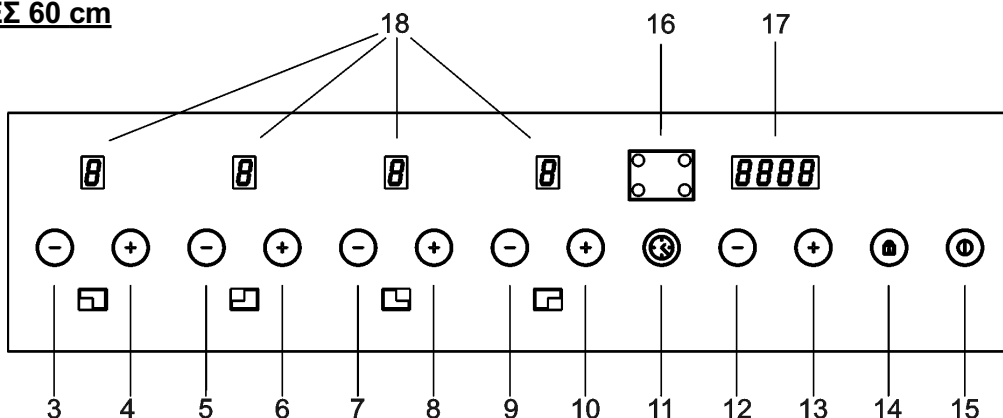
Προσοχή: η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση, σε οικιακό περιβάλλον και από ιδιώτες.

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.

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

4 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ 60 cm



- 3 - Καυστήρας 5 πλήκτρο -
- 4 - Καυστήρας 5 πλήκτρο +
- 5 - Καυστήρας 2 πλήκτρο -
- 6 - Καυστήρας 2 πλήκτρο +
- 7 - Καυστήρας 4 πλήκτρο -
- 8 - Καυστήρας 4 πλήκτρο +
- 9 - Καυστήρας 3 πλήκτρο -
- 10 - Καυστήρας 3 πλήκτρο +
- 11 - Πλήκτρο για το ρολόι
- 12 - Πλήκτρο - για προγραμματισμό ρολογιού
- 13 - Κουμπί + για προγραμματισμό ρολογιού
- 14 - Πλήκτρο κλειδώματος ασφαλείας
- 15 - Πλήκτρο ON/OFF
- 16 - Ένδειξη θέσης καυστήρα σε χρήση
- 17 - Οθόνη χρονομέτρου
- 18 - Οθόνη επιπέδων έντασης (0 - 7)

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ διαθέσιμες προς τον χρήστη/υπεύθυνο τοποθέτησης:

οι κύριες λειτουργίες της συσκευής είναι οι εξής:

- λειτουργία αναμονής (απενεργοποιημένοι καυστήρες, ενεργός πίνακας ελέγχου).
- Κλειδώμα πίνακα ελέγχου για προστασία από τυχαίο άναμμα/προγραμματισμό.
- Ρύθμιση της έντασης κάθε καυστήρα σε 7 επίπεδα.
- Κλειδώμα ασφαλείας με αυτόματη επαναφορά μέσω διαδικασίας αποδέσμευσης που διεξάγεται από τον πίνακα ελέγχου.
- Διαδικασία για ρύθμιση της έντασης στο μικρότερο επίπεδο για κάθε καυστήρα (μόνο για τον υπεύθυνο τοποθέτησης).
- Προγραμματισμός του τύπου καυσίμου που χρησιμοποιείται: μεθάνιο/υγραέριο (lpg) (μόνο για τον υπεύθυνο τοποθέτησης).
- Προγραμματισμός του χρόνου σβησίματος για κάθε καυστήρα.
- Η μέγιστη διάρκεια χρόνου για κάθε προγραμματισμένο εκ των προτέρων καυστήρα στη μνήμη FLASH ισοδυναμεί με 4 ώρες.
- Μέτρηση θερμοκρασίας στην ηλεκτρονική κάρτα.
- Διαχείριση ανωμαλιών/σφαλμάτων μέσω του κωδικού που υποδεικνύεται στην οθόνη.

1) ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Στην επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος, υπάρχει μια εικόνα από μεταξοτυπία πάνω από κάθε περιστροφικό διακόπτη, που υποδεικνύει τον καυστήρα στον οποίο αναφέρεται ο κάθε περιστροφικός διακόπτης. Αφού ανοίξετε το αέριο στο κύριο δίκτυο ή αφού ανοίξετε τη βαλβίδα στη φιάλη αερίου, ανάψτε τους καυστήρες όπως υποδεικνύεται παρακάτω.

Αναμμα της εστίας μαγειρέματος

Για να ανάψετε την εστία μαγειρέματος, πατάτε το κουμπί ON/OFF συνεχόμενα για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Η εστία μαγειρέματος θα ανάψει και οι οθόνες που σχετίζονται με τους καυστήρες θα εμφανίσουν το επίπεδο μηδέν, που αντιστοιχεί στην κατάσταση των σβηστών καυστήρων.

Αναμμα καυστήρα

Για να ανάψει ένας καυστήρας, πατήστε και αφήστε το κουμπί + του καυστήρα που επιθυμείτε να ανάψει. Έχετε 4 δευτερόλεπτα για να πατήσετε πάλι το κουμπί + για να ανάψει ο καυστήρας στο επίπεδο 7. Το σύστημα ελέγχου τώρα θα κάνει 3 προσπάθειες το πολύ σε διαστήματα των 10 δευτερολέπτων.

Αν ο καυστήρας δεν καταφέρει να ανάψει με την τρίτη προσπάθεια, κλειδώνει και η αντίστοιχη ένδειξη Led εμφανίζει το γράμμα «b». Για αποδέσμευση του καυστήρα, δείτε τη σχετική διαδικασία παρακάτω.

Κάθε καυστήρας για κάθε σχετικό χρονόμετρο που δεν έχει προγραμματιστεί θα σβήνει αυτόματα κάθε 4 ώρες συνεχούς λειτουργίας.

Ο καυστήρας που υποδεικνύεται ως αναμμένος από το σχετικό ψηφίο θα παραμένει ενεργός στο επιλεγμένο επίπεδο φλόγας για όλο το διάστημα που ο καυστήρας είναι αναμμένος.

Ρύθμιση του επιπέδου φλόγας του καυστήρα

Με τον καυστήρα αναμμένο, για να αυξήσετε το επίπεδο έντασης πρέπει να πατήσετε το κουμπί +, ενώ είναι απαραίτητο να πατήσετε το κουμπί - για να μειώσετε το επίπεδο έντασης. Για να αποκτήσετε μια συνεχόμενη ποικιλία στο επίπεδο έντασης, αρκεί να διατηρήσετε πατημένο το κουμπί + ή - και να το αφήσετε στο επίπεδο που επιθυμείτε. Το επίπεδο έντασης ποικίλλει από το 1 έως το 7.

Σβήσιμο καυστήρα

Για να σβήσετε έναν καυστήρα είναι απαραίτητο να πατήσετε ταυτόχρονα τα αντίστοιχα κουμπιά + και - για μια στιγμή ή να χρησιμοποιήσετε το κουμπί - για να μεταβεί ο καυστήρας στο επίπεδο 0. Αν ο περιστροφικός διακόπτης είναι απενεργοποιημένος, ο αντίστοιχος ψηφιακός αριθμός θα εμφανίσει το γράμμα «H» (hot - καυτό) που αναβοσβήνει για μερικά λεπτά, ενώ αν η εστία μαγειρέματος είναι αναμμένη, το σύμβολο «H/0» που αναβοσβήνει υποδεικνύει ότι ο καυστήρας είναι καυτός. Η διάρκεια του χρόνου στον οποίο αναβοσβήνει το σύμβολο είναι καθαρά ενδεικτική, καθώς μπορεί να υπάρξουν διαφορές λόγω συνθηκών χρήσης.

Απενεργοποίηση όλων των καυστήρων και της εστίας μαγειρέματος

Για να σβήσετε ταυτόχρονα όλους τους καυστήρες, το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να πατήσετε για λίγο το κουμπί ON/OFF. Με αυτόν τον τρόπο, ΣΒΗΝΕΙ η εστία μαγειρέματος.

Προγραμματισμός του χρόνου σβησίματος ενός καυστήρα

Προειδοποίηση: ο χρήστης πρέπει να είναι συνεχώς παρών όσο η εστία μαγειρέματος χρησιμοποιείται.

Μπορείτε να προγραμματίσετε ανεξάρτητα ένα χρονικό διάστημα μετά το οποίο κάθε καυστήρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Για να προγραμματίσετε το χρονόμετρο ενός καυστήρα: ανάψτε την εστία μαγειρέματος με το κουμπί ON/OFF, ενεργοποιήστε τον καυστήρα για προγραμματισμό με το κουμπί +, διαλέξτε το επίπεδο φλόγας που απαιτείται με τα κουμπιά + και - και πατήστε το κουμπί για το Ρολόι (11) αρκετές φορές για να φτάσετε στον καυστήρα που πρόκειται να προγραμματιστεί. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη 0.00.

Τα ψηφία στα αριστερά της τελείας θα υποδεικνύουν τις ώρες και στα δεξιά θα υποδεικνύουν τα λεπτά. Πατώντας τα κουμπιά 12 και 13 (- και + του προγραμματισμού για το Ρολόι), η οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει, καθιστώντας δυνατή την αύξηση ή τη μείωση του αριθμού των ωρών ή των λεπτών λειτουργίας από 0 έως 4 ώρες. Όταν η λειτουργία προγραμματισμού ολοκληρωθεί, η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει, ο χρόνος θα εμφανίζεται και η αντίστοιχη ένδειξη led θα είναι αναμμένη. Δεν απαιτείται επιβεβαίωση.

Κατά τον προγραμματισμό του χρόνου, μπορείτε να μηδενίζετε την τρέχουσα ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή πατώντας μαζί τα κουμπιά 12 και 13 (- και + του προγραμματισμού του ρολογιού). Ο χρόνος που είναι ισοδύναμος με το μηδέν απενεργοποιεί το χρονόμετρο του καυστήρα.

ΧΡΗΣΗ

Πατώντας το κουμπί για το Ρολόι (11) μπορείτε να επιστρέψετε στον προγραμματισμό του χρονόμετρου για να εμφανιστεί ο χρόνος που απομένει έως ότου απενεργοποιηθεί ή έως ότου αλλάξετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Το χρονόμετρο μπορεί να προγραμματιστεί όταν ο καυστήρας είναι ανοικτός, και η μέτρηση θα ξεκινήσει αφού ο καυστήρας ανάψει.

Όταν η μέτρηση λήξει, ο καυστήρας για τον οποίο γίνεται η χρονομέτρηση, σβήνει, και παραλείπεται μια σειρά ήχων μπιπ διάρκειας 30 δευτερολέπτων (οι ήχοι μπιπ μπορούν να σταματήσουν πατώντας το κουμπί για το Ρολόι (11)).

Το σβήσιμο του προγραμματισμένου καυστήρα από τον χρήστη θα απενεργοποιήσει το σχετικό χρονόμετρο.

Προγραμματισμός του χρόνου απενεργοποίησης αρκετών καυστήρων ταυτόχρονα

Μπορείτε να προγραμματίσετε τον χρόνο σβησίματος αρκετών καυστήρων που λειτουργούν ταυτόχρονα, ξεκινώντας, όπως περιγράφεται παραπάνω για τον πρώτο καυστήρα, όταν η λειτουργία του προγραμματισμού έχει ολοκληρωθεί: πατήστε το κουμπί για το Ρολόι (11) και μεταφερθείτε στον επόμενο καυστήρα (αυτό δεν απαιτεί επιβεβαίωση των προγραμματισμένων δεδομένων). Αν επιθυμείτε τον προγραμματισμό άλλου καυστήρα, πριν μεταφερθείτε στον επόμενο, απαιτείται επιβεβαίωση με τη χρήση του κουμπιού για το ρολόι.

Ρύθμιση ρολογιού

Μετά από διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίζετε την ώρα που εμφανίζεται στο ρολόι μέσα στην εστία μαγειρέματος.

Για να ρυθμίσετε το ρολόι πρέπει να στρέψετε τον διακόπτη στην εστία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί ON/OFF και πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά 14 και 11 για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.

Ο αριθμός που αναβοσβήνει αριστερά από το κουμπί δηλώνει τις ώρες, ενώ δεξιά δηλώνει τα λεπτά. Πατώντας τα κουμπιά 12 και 13 μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον αριθμό των ωρών, και κρατώντας πατημένο το κουμπί 12 ή 13 ποικίλλει ο αριθμός των ωρών συνεχόμενα.

Για να ρυθμίσετε τα λεπτά, πατήστε πάλι το κουμπί για το ρολόι (11). Οι αριθμοί δεξιά από την τελεία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και τότε μπορείτε να ρυθμίσετε τα λεπτά με τον ίδιο τρόπο που υποδεικνύεται για τη ρύθμιση των ωρών.

Πατώντας το κουμπί για το Ρολόι (11) θα περάσει στη μνήμη η ρύθμιση της ώρας.

Αποδέσμευση καυστήρα

Οι κλειδωμένοι καυστήρες έχουν τη σχετική οθόνη που εμφανίζει το γράμμα «b». Η αποδέσμευση ενεργοποιείται πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά 1 και 14 (για τα 90 cm), τα κουμπιά 3 και 14 (για τα 60 cm) συνεχώς για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Μετά την αποδέσμευση, θα γίνει επαναφορά των καυστήρων στο επίπεδο 0, και θα είναι έτοιμοι να ανάψουν και πάλι.

Σημείωση: αν η διαδικασία αποδέσμευσης επαναληφθεί 5 φορές σε διάστημα 15 λεπτών, η συσκευή θα εμφανίσει την ένδειξη FLT06 και δεν θα δέχεται περαιτέρω αίτημα για περίπου 15 λεπτά.

Παιδί λειτουργία κλειδώματος

Ενεργοποιείται μόνο με εστία σβηστή, πατώντας το πλήκτρο 14 για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. Η ενεργοποίηση της λειτουργίας Child Lock είναι αντιληπτή με την εμφάνιση των δεκαδικών σημείων στις οθόνες επιπέδου του ρυθμού ροής κάθε καυστήρα και συνεπάγεται το πλήρες κλειδώμα του πληκτρολογίου.

Η λειτουργία απενεργοποιείται πιέζοντας και πάλι το πλήκτρο 14 για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα (το ξεκλείδωμα του πληκτρολογίου είναι αντιληπτό με το σβήσιμο των δεκαδικών σημείων στις οθόνες επιπέδου του ρυθμού ροής).

Αποδέσμευση πληκτρολογίου

Το πληκτρολόγιο αποδεσμεύεται πατώντας το κουμπί 14 για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Η αποδέσμευση του πληκτρολογίου επιδεικνύεται με την εξαφάνιση των σημείων στην οθόνη για το επίπεδο της φλόγας.

ΧΡΗΣΗ

Καυστήρες	Ισχύς W	Ø Σκευών cm
Διπλό φλόγιστρο	4100	24 ÷ 26
Ταχύς	2800	20 ÷ 22
Ημι-ταχύς μειώνεται	1400	16 ÷ 18
Ημι-ταχύς	1750	16 ÷ 18
Εφεδρικός	1000	10 ÷ 14

- 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 βεβαιώσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε σκεύη που βγαίνουν έξω από τα άκρα της εστίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- η ανάφλεξη των καυστήρων με θερμοστοιχεία ασφαλείας μπορεί να γίνει μόνον όταν ο διακόπτης είναι στη «Μέγιστη» θέση (μεγάλη φλόγα εικόνα 1).
- Εάν διακοπεί η ηλεκτρική ενέργεια μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες με τα σπέρτα.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης των καυστήρων μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή και προσέξτε να μην βρίσκονται κοντά παιδιά. Βεβαιωθείτε ειδικότερα ότι τα χερούλια των σκευών είναι τοποθετημένα με σωστό τρόπο και επιβλέψτε το ψήσιμο των φαγητών για τα οποία χρησιμοποιούνται λάδια και λίπη καθώς είναι πολύ εύφλεκτα.
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Εάν η εστία μαγειρέματος διαθέτει καπάκι, πριν να το ανοίξετε, αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα τροφών που έχουν ξεχειλίσει από την επιφάνειά της. Εάν η συσκευή διαθέτει καπάκι από γυαλί, αυτό μπορεί να σκάσει όταν ζεσταθεί. Σβήστε και αφήστε να κρυώσουν όλοι οι καυστήρες πριν να κλείσετε το καπάκι.

ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ:

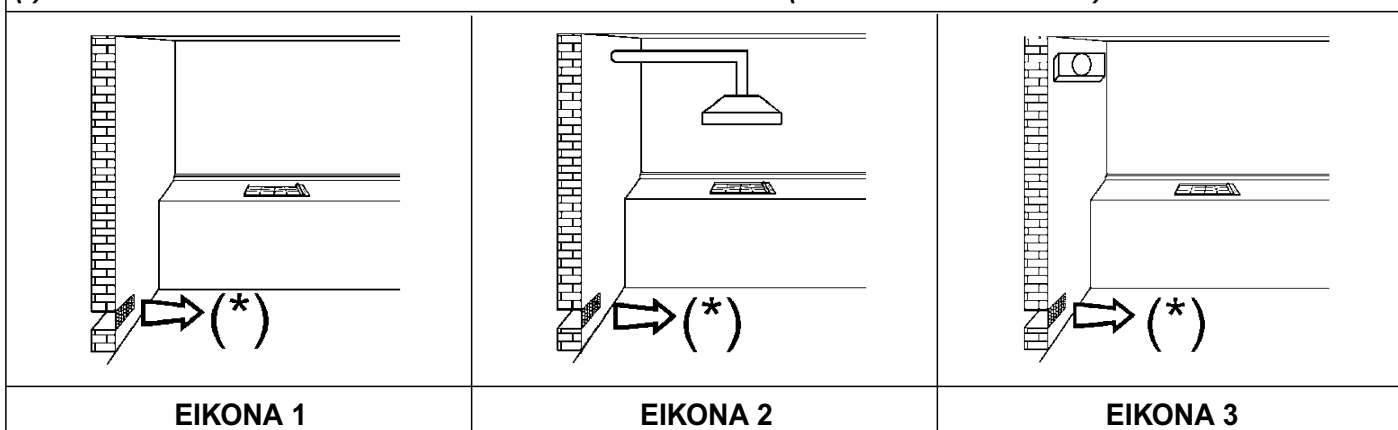
- η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένη. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να εξασφαλίσετε έναν καλό αερισμό του χώρου διατηρώντας ελεύθερα τα ανοίγματα του φυσικού αερισμού (εικόνα 1) και ενεργοποιώντας τη μηχανική συσκευή αερισμού (απορροφητήρας ή ηλεκτρικός εξαεριστήρας εικόνα 2 και εικόνα 3).
- 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 μέρη, 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, καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

УВАГА:

У випадку пошкодження скла варильної поверхні:

- негайно вимкнути всі конфорки та електричні нагрівальні елементи, потім від'єднати прилад від системи електричного живлення,
- не торкатися поверхні приладу,
- не користуватися приладом.

(*) ΕΙΣΟΔΟΣ ΑΕΡΑ: ΒΛΕΠΕ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ (ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΙ 5 ΚΑΙ 6)



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας αερίου και από το ηλεκτρικό δίκτυο.

2) ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Αν επιθυμείτε να διατηρήσετε τη λάμψη του γυαλιού, είναι πολύ σημαντικό να καθαρίζετε την εστία μαγειρέματος κάθε φορά που τη χρησιμοποιείτε με χλιαρό νερό με σαπούνι, να την ξεπλένετε και να τη στεγνώνετε.

Τα εμαγιέ πλέγματα, τα εμαγιέ καλύμματα «C», και οι κεφαλές των εστιών «M» (βλ. εικόνα 4) πρέπει επίσης να πλένονται και τα στοιχεία ανάφλεξης «AC» και οι αισθητήρες φλόγας «TC» (βλ. εικόνα 5) πρέπει να καθαρίζονται. Μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Το καθάρισμα πρέπει να γίνεται όταν η επιφάνεια και τα εξαρτήματα δεν είναι ζεστά και δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, δυνατά προϊόντα σε σκόνη ή διαβρωτικά σπρέι.

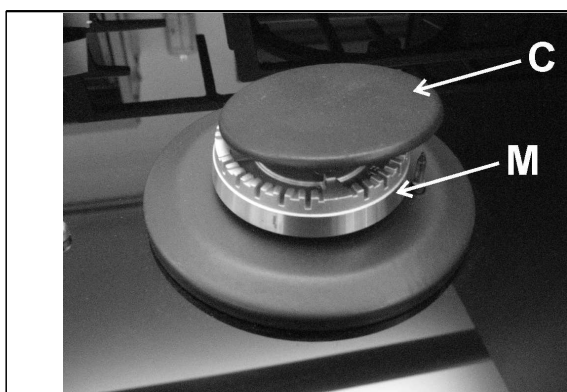
Μην αφήνετε να παραμένουν για πολύ καιρό σε επαφή με τις επιφάνειες ξύδι, καφές, γάλα, αλατισμένο νερό και χυμός λεμονιού ή ντομάτας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

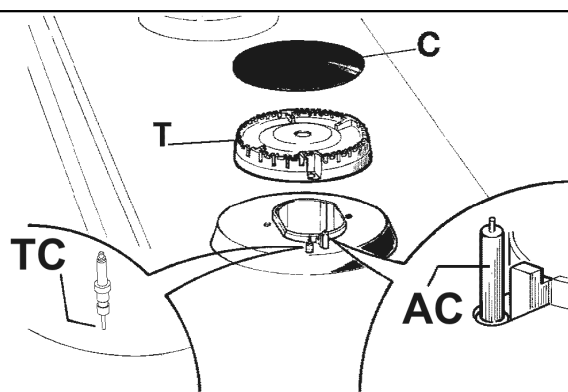
όταν επανατοποθετείτε τα εξαρτήματα παρακαλείστε να ακολουθείτε τις παρακάτω αναφερόμενες συστάσεις:

- βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές των κεφαλών των καυστήρων «M» (εικόνα 4) δεν έχουν βουλώσει από ξένα σώματα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα σμαλτωμένα καπάκια «C» (εικόνα 4) είναι σωστά τοποθετημένα επάνω στην κεφαλή του καυστήρα. Η συνθήκη αυτή μπορεί να θεωρηθεί ότι υφίσταται όταν το καπάκι που είναι τοποθετημένο επάνω στην κεφαλή είναι τελείως σταθερό.
- Εάν ο χειρισμός ανοίγματος και κλεισίματος κάποιας βάνας είναι δύσκολος, μην την πιέζετε, αλλά ζητήστε κατ' επείγοντως την επέμβαση της τεχνικής υποστήριξης.
- Μην χρησιμοποιείτε τζετ 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.



ΕΙΚΟΝΑ 4



ΕΙΚΟΝΑ 5

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΥΡΙΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι μετατροπές και οι συντηρήσεις που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό.

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

Η λάθος εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβες σε άτομα, ζώα ή πράγματα, για τις οποίες ο κατασκευαστής δεν θα θεωρείται υπεύθυνος.

Οι διατάξεις ασφαλείας ή αυτόματης ρύθμισης των συσκευών κατά τη διάρκεια της ζωής της μονάδας θα μπορούν να τροποποιούνται μόνον από τον κατασκευαστή ή από τον δεόντως εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.

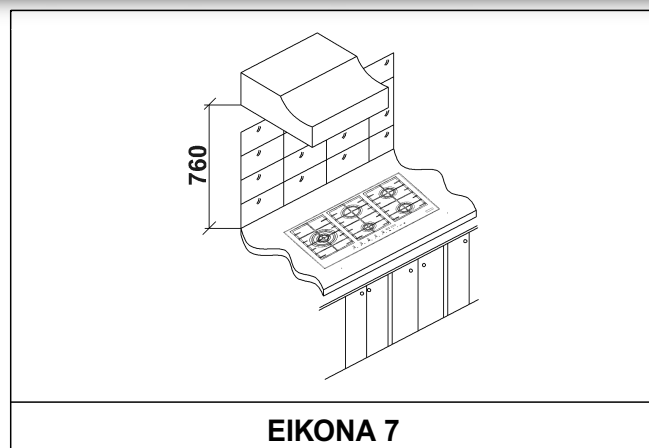
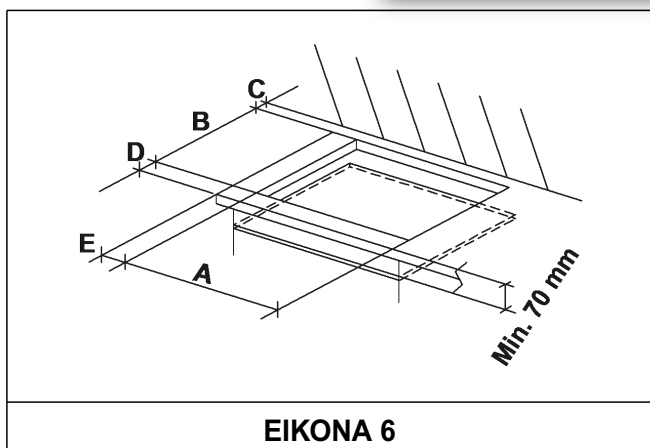
ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί για λιγότερο από 24 ώρες (προσωρινό λειτουργικό σύστημα). Όταν φτάσει το όριο, πραγματοποιείται διακοπή ρύθμισης ώστε η συσκευή να μπορεί να ελέγξει την απόδοσή της.
- Αυτή η αυτόματη συσκευή είναι συσκευή ασφαλείας και δεν πρέπει να μεταποιείται. Η παρεμβολή με αυτήν τη συσκευή θα περιορίσει οποιαδήποτε ευθύνη του κατασκευαστή και θα ακυρώσει την εγγύηση.
- Τηρείτε τα ισχύοντα διεθνή και Ευρωπαϊκά πρότυπα (π.χ. EN 60335-1/EN 50165) σχετικά με την ασφάλεια περί ηλεκτρικού.

- Πριν τη λειτουργία, ελέγξτε την καλωδίωση προσεκτικά: η εσφαλμένη καλωδίωση ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια του συστήματος.
- Συνδέστε και αποσυνδέστε την εστία μαγειρέματος μόνο αφού διακόψετε την παροχή ηλεκτρικού.
- Αποφύγετε την έκθεση της συσκευής σε σταγόνες νερού.
- Αποφύγετε να απλώνετε τα καλώδια της βαλβίδας με τα καλώδια υψηλής τάσης του μετασχηματιστή ανάφλεξης.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει τίποτα στην εστία μαγειρέματος, ειδικά στην περιοχή του πίνακα ελέγχου, πριν την ανάψετε.
- Αφού ανάψετε την εστία μαγειρέματος, περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να ολοκληρώσετε την αυτόματη διαδικασία βαθμονόμησης του πίνακα ελέγχου.
- Σε περίπτωση «μερικού» βραχυκυκλώματος ή ανεπαρκούς μόνωσης μεταξύ της γραμμής και της γείωσης, η τάση στο ηλεκτρόδιο του αισθητήρα ενδέχεται να μειωθεί ώστε προκαλεί το κλειδίωμα της συσκευής, λόγω αδυναμίας αίσθησης του σήματος της φλόγας.
- Το κύκλωμα υπερβολικά χαμηλής τάσης (ELV) δεν είναι ασφαλές για να το αγγίζετε (μόνο η κύρια μόνωση σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60730-1), ώστε η εγκατάσταση πρέπει να εγγυάται το επίπεδο προστασίας από ηλεκτροπληξία ισοδύναμη με διπλή μόνωση για το περιβάλλον εργασίας του χρήστη.

ΜΕΓΕΘΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΗΘΟΥΝ (σε mm από τον πάτο)

	A	B	C	D	E
4F (60)	553	475	62.5	62.5	55 ελαχ.
5F (90)	833	475	62.5	62.5	55 ελαχ.



3) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

Τα στοιχεία της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο, σακουλάκια, φελιζόλ, καρφιά...) δεν πρέπει να αφήνονται κοντά σε παιδιά επειδή μπορούν να αποτελέσουν πηγές κινδύνου.

Πρέπει να κάνετε επάνω στον πάγκο του σύνθετου επίπλου, ένα άνοιγμα για τον εντοιχισμό της συσκευής με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα 7, και να βεβαιωθείτε ότι έχουν τηρηθεί οι κρίσιμες διαστάσεις του χώρου στον οποίο πρέπει να εγκατασταθεί η συσκευή (βλέπε εικόνα 7 και 8).

Η συσκευή πρέπει να ταξινομηθεί στην κλάση 3 και ως εκ τούτου υπόκειται σε όλες τις προδιαγραφές που προβλέπονται από τα πρότυπα για τις συσκευές αυτές.

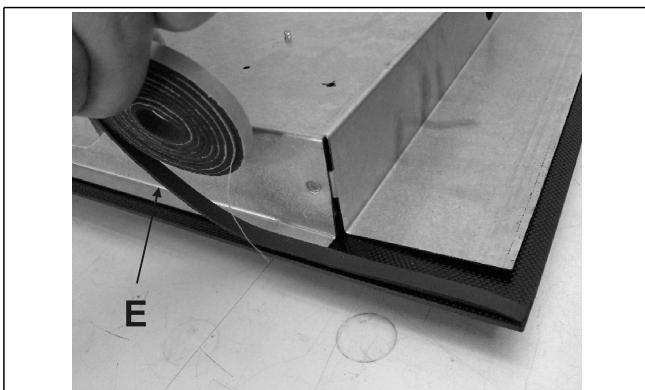
4) ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με μία ειδική φλάντζα προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε διείσδυση υγρού στο έπιπλο. Για να τοποθετήσετε σωστά αυτή τη φλάντζα, παρακαλείστε να ακολουθήσετε αυστηρά τα όσα αναφέρονται παρακάτω:

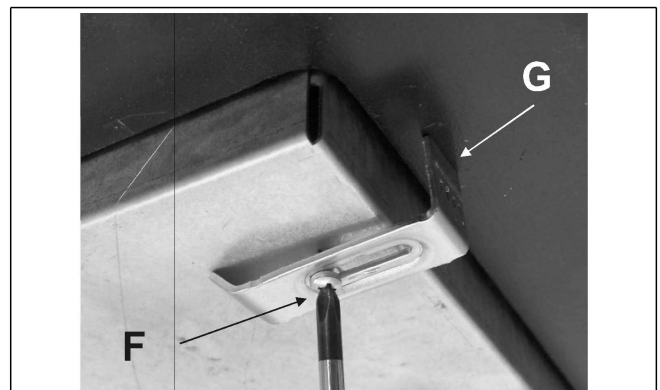
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για μια τέλεια εγκατάσταση, μια τέλεια ρύθμιση και ένα τέλειο μετασχηματισμό του πλαισίου εστιών κατά τη χρήση άλλων αερίων, πρέπει να απευθυνθείτε σε έναν ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Η μη τήρηση αυτού του κανόνα επιφέρει μείωση της ισχύος της εγγύησης.

- αφαιρέστε όλα τα κινητά μέρη της εστίας.
- Κόψτε τη φλάντζα σε 4 μέρη με το απαραίτητο μήκος έτσι ώστε να την τοποθετήσετε στα 4 άκρα του κρυστάλλου.
- Αναποδογυρίστε την εστία και τοποθετήστε σωστά την αυτοκόλλητη πλευρά της φλάντζας "E" (εικ. 8) κάτω από το άκρο της έτσι ώστε η εξωτερική πλευρά της ίδιας της φλάντζας να συμπίπτει τέλεια με το περιμετρικό εξωτερικό άκρο του τζαμιού. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να συμπίπτουν χωρίς να αλληλεπικαλύπτονται.
- Κολλήστε στο τζάμι τη φλάντζα με ομοιόμορφο και σίγουρο τρόπο, πιέζοντάς την με τα δάχτυλα.
- Τοποθετήστε τη χύτρα στο οπή που γίνεται στον πίνακα και στερεώστε με τις βίδες "F" το αγκίστρι "G" (βλ. σχ. 9).
- Για να αποφύγετε πιθανές επαφές κατά λάθος με την επιφάνεια του κουτιού της υπερθερμαινόμενης εστίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, χρειάζεται να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό από ξύλο που να ασφαρίζεται με βίδες σε μία ελάχιστη απόσταση 70 mm από τον πάγκο (εικόνα 6).
- Για να συνδέσετε αυτό το προϊόν στην κατασκευή στήριξης, σας συμβουλεύουμε να μην χρησιμοποιήσετε μηχανικά ή ηλεκτρικά κατσαβίδια και να ασκεί μέτρια πίεση με το χέρι τα άγκιστρα στερέωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην ακουμπάτε απ' ευθείας το γυαλί επάνω στο έπιπλο, πρέπει το κάτω μέρος της εστίας μαγειρέματος να είναι αυτό που ακουμπάει επάνω στο έπιπλο.



ΕΙΚΟΝΑ 8



ΕΙΚΟΝΑ 9

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επισημαίνεται στον τεχνικό εγκατάστασης ότι τα ενδεχόμενα πλαϊνά τοιχώματα δεν πρέπει να υπερβαίνουν σε ύψος την εστία μαγειρέματος. Επίσης το πίσω τοίχωμα και οι επιφάνειες που βρίσκονται δίπλα και περιβάλλουν την εστία πρέπει να αντέχουν την υπερθέρμανση των 90 °C.

Η κόλλα που ενώνει το πλαστικό έλασμα με το έπιπλο, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες άνω των 150 °C για να μην ξεκολλήσει η ίδια η επένδυση.

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να είναι συμβατή με τις προδιαγραφές των ισχυόντων προτύπων.

Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με μία διάταξη εκκένωσης των προϊόντων της καύσης. Πρέπει ως εκ τούτου να συνδεθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης που προαναφέρονται. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις εφαρμοστέες διατάξεις που αναφέρονται παρακάτω περί εξαερισμού και αερισμού.

5) ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Είναι απαραίτητο ο χώρος στον οποίο είναι εγκαταστημένη η συσκευή να εξαερίζεται μόνιμα ώστε να είναι δυνατή η σωστή λειτουργία αυτής.

Η απαραίτητη ποσότητα του αέρα είναι αυτή που απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου και από τον αερισμό του χώρου στο οποίο ο όγκος δεν θα μπορεί να είναι κάτω από 20 m³. Η φυσική συγκέντρωση του αέρα πρέπει να γίνεται με άμεσο τρόπο μέσω μόνιμων ανοιγμάτων που γίνονται στους τοίχους του χώρου που πρέπει να εξαερίζεται με άνοιγμα προς τα έξω με τομή τουλάχιστον 100 cm² (βλέπε εικόνα 1). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να γίνουν με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η έμφραξη τους.

Επιτρέπεται επίσης και ο έμμεσος εξαερισμός με λήψη αέρα από επικοινωνούντες χώρους με αυτόν που πρέπει να εξαερίζεται, ακολουθώντας αυστηρά τις προδιαγραφές των προτύπων που είναι σε ισχύ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: εάν οι καυστήρες του πάγκου εργασίας δεν διαθέτουν θερμοστοιχεία ασφαλείας, το άνοιγμα εξαερισμού πρέπει να έχει ελάχιστη τομή 200 cm².

6) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι συσκευές μαγειρέματος με αέριο πρέπει να εκκενώνουν πάντα τα προϊόντα της καύσης μέσω απορροφητήρων που συνδέονται σε καπνοδόχους, καμινάδες ή απ' ευθείας εξωτερικά (βλέπε εικόνα 2). Σε περίπτωση που δεν υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής του απορροφητήρα, επιτρέπεται η χρήση ενός ανεμιστήρα εγκαταστημένου επάνω σε ένα παράθυρο ή σε έναν τοίχο που βλέπει εξωτερικά, ο οποίος να τίθεται σε λειτουργία ταυτόχρονα με τη συσκευή (βλέπε εικόνα 3), αρκεί να τηρούνται αυστηρά οι διατάξεις που αφορούν τον εξαερισμό και αναφέρονται στα πρότυπα που είναι σε ισχύ.

7) ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της ετικέτας με τα σήματα η οποία είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος της κάσας είναι συμβατά με αυτά του δικτύου διανομής αερίου.

Μία τυπωμένη επικέτα του παρόντος βιβλίου οδηγιών και

μία τοποθετημένη επάνω στο κάτω μέρος της κάσας, δείχνει τις συνθήκες ρύθμισης της συσκευής: τύπο αερίου και την πίεση λειτουργίας.

Όταν το αέριο διανέμεται μέσω διοχέτευσης, η συσκευή πρέπει να συνδέεται με το σύστημα μεταφοράς αερίου:

- με μεταλλικό άκαμπτο σωλήνα από χάλυβα σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με σπειρωτά ρακόρ σύμφωνα με το πρότυπο EN 10226.

- Με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.

- Με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται.

Όταν το αέριο παρέχεται απ' ευθείας από μία φιάλη, η συσκευή, τροφοδοτημένη με ένα ρυθμιστή πίεσης σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, πρέπει να συνδέεται:

- με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.

- Με εύκαμπτους σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται. Συνιστάται να τοποθετείτε στον εύκαμπτο σωλήνα τον ειδικό προσαρμογέα, τον οποίο μπορείτε να βρείτε εύκολα στην αγορά, για να διευκολύνετε τη σύνδεση με το φορέα του λάστιχου του ρυθμιστή πίεσης που είναι συναρμολογημένος στη φιάλη.

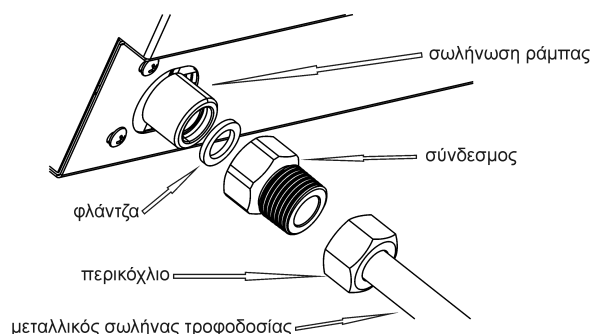
Όταν τελειώσει η σύνδεση ελέγξτε την τέλεια στεγανότητα χρησιμοποιώντας ένα σαπουνώδες διάλυμα και πότε φλόγα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- υπενθυμίζεται ότι το ρακόρ εισόδου αερίου της συσκευής είναι σπειρωτό κωνικό αρσενικό αερίου 1/2" σύμφωνα με το EN 10226.

- Η συσκευή είναι συμβατή με τις προδιαγραφές των παρακάτω αναφερόμενων Ευρωπαϊκών Οδηγιών:

- CEE 2009/142 + 93/68 σχετικά με την ασφάλεια αερίου.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

8) ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να επιφέρει ζημιές 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.

- 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.
- 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. Ουδενμία ευθύνη φέρεται για τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.

Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας γίνεται μέσω υποδοχής:

- τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας «C», εάν δεν διαθέτει, (βλέπε εικόνα 10) ένα φινι σύμφωνα με τους κανονισμούς κατάλληλο για τη φόρτωση που υποδεικνύεται στην ετικέτα με τα σήματα. Συνδέστε τα καλωδιάκια σύμφωνα με το σχέδιο της εικόνα 10 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 υπερθερμοκρασία 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.

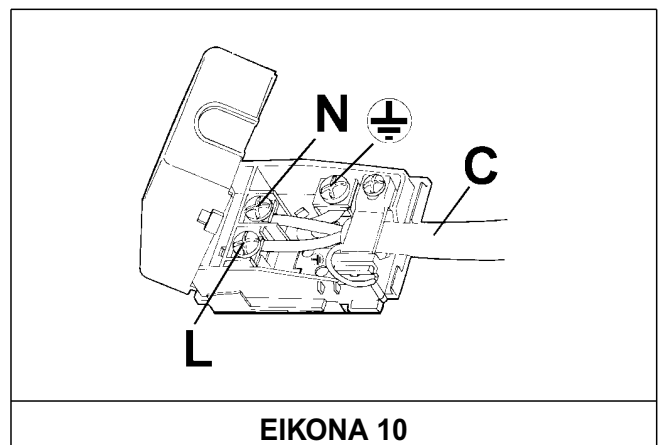
Σε περίπτωση που για την εγκατάσταση θα έπρεπε να απαιτηθούν τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο βύσμα της συσκευής, θα πρέπει να ζητηθεί η επέμβαση επαγγελματικά καταρτισμένου προσωπικού. Αυτό το τελευταίο, συγκεκριμένα, θα πρέπει επίσης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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

όλες οι συσκευές μας έχουν σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα EN 60 335-1, EN 60 335-2-6, EN 60 335-2-102 και τις σχετικές τροποποιήσεις.

Η συσκευή είναι συμβατή με τις προδιαγραφές των Ευρωπαϊκών Οδηγιών:

- CEE 2004/108/CE σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.
- CEE 2006/95 σχετικά με την ηλεκτρική ασφάλεια.



ΕΙΚΟΝΑ 10

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

Οι λειτουργίες ρύθμισης που καταγράφονται παρακάτω προορίζονται μόνο για εξουσιοδοτημένους υπεύθυνους τοποθέτησης. Αφού διεξάγετε οποιαδήποτε λειτουργία ρύθμισης ή προρύθμισης, η αντικατάσταση οποιωνδήποτε στεγανοποιήσεων πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικό. Η ρύθμιση του κύριου αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι απαραίτητη.

9) ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΕΝΤΑΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Η διαδικασία για απόκτηση των ελάχιστων εντάσεων επιτρέπει την τροποποίηση της προγραμματισμένης ελάχιστης έντασης, προσαρμόζοντας κάθε καυστήρα στα χαρακτηριστικά του δικτύου διανομής αερίου στο οποίο συνδέεται η εστία μαγειρέματος. Αφού ανάψετε την εστία μαγειρέματος, ενεργοποιήστε τη διαδικασία πατώντας τα κουμπιά + και - του καυστήρα 3 μαζί με τα κουμπιά + και - του καυστήρα 1 (στο μοντέλο 5F) και τα κουμπιά + και - του καυστήρα 5 (στο μοντέλο 4F) συνεχόμενα για 3 δευτερόλεπτα, με όλους τους καυστήρες σβηστούς (αναμονή).

Η ενεργοποίηση της διαδικασίας ρύθμισης υποδεικνύεται στην οθόνη με τη λέξη «MIN» (Ελαχ). Σε αυτό το σημείο μπορείτε να επιλέξετε την εστία για ρύθμιση χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 12 και 13 (- και + του προγραμματισμού για το ρολόι), μετά από επιβεβαίωση με το κουμπί για το Ρολόι (11), ο επιλεγμένος καυστήρας ενεργοποιείται στο ελάχιστο και η ένταση μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί στο ελάχιστο επίπεδο χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και - του καυστήρα. Κατά τη διαδικασία ρύθμισης της οθόνης, τα επίπεδα της οθόνης για τη φλόγα θα παρουσιάσουν την ένδειξη - αν το προγραμματισμένο ελάχιστο επίπεδο αντιστοιχεί με τη ρύθμιση του εργοστασίου, και η ένδειξη θα αλλάξει Π ή μ σε κατάσταση που αναβοσβήνει, που υποδεικνύει υψηλότερη ή χαμηλότερη ένταση από την προγραμματισμένη.

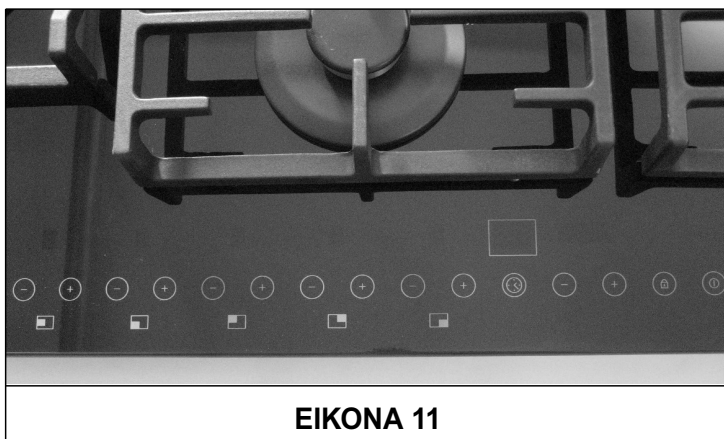
Για να επιβεβαιώσετε την ελάχιστη απαιτούμενη ένταση, πρέπει να πατήστε πάλι το κουμπί για το Ρολόι (11). Η λέξη «MIN» (Ελαχ) θα συνεχίσει να υπάρχει και καμία από τις ενδείξεις led δεν θα αναβοσβήνει. Σε αυτό το σημείο μπορείτε να πατήσετε το κουμπί για το Ρολόι (11) για να βγείτε από τη διαδικασία, ή πατήστε τα κουμπιά 12 και 13 για να επιλέξετε κάποιον άλλον καυστήρα και να προγραμματίσετε την ελάχιστη έντασή του. Τα επίπεδα ελάχιστης έντασης τότε θα επιτευχθούν και θα αποθηκευτούν στη μνήμη από τη συσκευή, και θα χρησιμοποιηθούν σε κανονική χρήση της εστίας μαγειρέματος (βλ. εικόνα 11).

Επιλογή του τύπου αερίου

Μπορείτε να διαμορφώσετε την εστία μαγειρέματος να λειτουργήσει με αέριο μεθανίου ή lpg. Για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία επιλογής αερίου, η εστία μαγειρέματος πρέπει να λειτουργεί και όλοι οι καυστήρες πρέπει να είναι σβηστοί. Απλώς πατήστε τα κουμπιά - του καυστήρα 5 και του καυστήρα 1 μαζί με το κουμπί 12 (για 90 cm), τα κουμπιά - του καυστήρα 5 και του καυστήρα 2 μαζί με το κουμπί 12 (για 60 cm) για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Η έναρξη της διαδικασίας της επιλογής αερίου υποδεικνύεται από τις ενδείξεις σβησίματος του επιπέδου των καυστήρων και την εμφάνιση της λέξης «Met» (Μεθάνιο) ή «Lpg» στην οθόνη του χρονόμετρου, ανάλογα με την τρέχουσα διαμόρφωση. Μπορείτε να επιλέξετε την απαιτούμενη ρύθμιση, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 12 και 13. Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία του χειριστή πρέπει να πατήσετε το κουμπί για το Ρολόι (11).

Η ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας συνεπάγεται την ακύρωση οποιωνδήποτε προγραμματισμένων χρόνων σβησίματος για τους καυστήρες (βλ. εικόνα 11).

ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΚΑΜΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΩΣ ΑΕΡΑ.



ΕΙΚΟΝΑ 11

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

10) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ

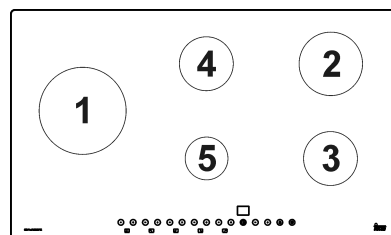
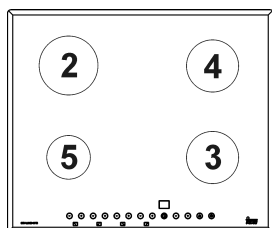
Οι καυστήρες προσαρμόζονται στα διάφορα αέρια συναρμολογώντας τα αντίστοιχα ακροφύσια του αερίου που χρησιμοποιείτε. Για να γίνει αυτό είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τις κεφαλές των καυστήρων και με ένα ίσιο κλειδί «B», να ξεβιδώσετε το ακροφύσιο «A» (βλέπε εικόνα 12) και να το αντικαταστήσετε με ένα 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 9, 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.

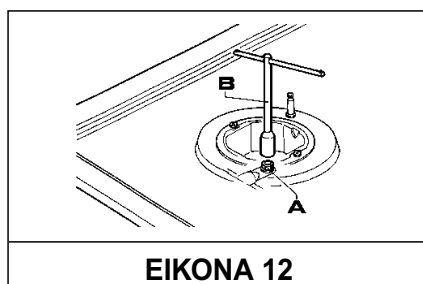
Για την ευκολία του τεχνικού εγκατάστασης αναφέρουμε παρακάτω έναν πίνακα με τις ικανότητες, τις θερμικές ικανότητες των καυστήρων, τη διάμετρο των ακροφυσίων και την πίεση λειτουργίας των διαφόρων αερίων.

ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ



ΠΙΝΑΚΑΣ

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΑΕΡΙΟ	ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ mbar	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ 1/100 mm	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕ (W)	
N°	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ			g/h	l/h		Min.	Max.
1	Διπλό δαχτυλίδι	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	298 293	390	2 x 69 A + 46 B 2 x 69 A + 46 B 2 x 110 A + 71 A	1800 1800 1800	4100 4100 4100
2	ταχύς	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 Y	800 800 800	2800 2800 2800
3	Ημι-ταχύς μειώνεται	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	98 96	133	58 58 85 Y	650 650 600	1350 1350 1400
4	Ημι-ταχύς	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	650 650 600	1750 1750 1750
5	Εφεδρικός	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 75 X	550 550 450	1000 1000 1000



ΕΙΚΟΝΑ 12

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

Εμφάνιση της θερμοκρασίας μέσα στην εστία μαγειρέματος

Υπάρχει αισθητήρας θερμοκρασίας μέσα στην ηλεκτρονική κάρτα με την οποία μπορείτε να εμφανίσετε τη θερμοκρασία μέσα στην εστία μαγειρέματος απευθείας στην οθόνη του χρονόμετρου. Η οθόνη ενεργοποιείται πατώντας τα κουμπιά + and - του καυστήρα 1 μαζί με τα κουμπιά 12 και 13 (για 90 cm), τα κουμπιά + και - του καυστήρα 5 μαζί με τα κουμπιά 12 και 13 (για 60 cm) συνεχώς για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. Σε αυτήν την περίπτωση δεν μπορείτε πλέον να χρησιμοποιήσετε το κουμπί 11 για ρυθμίσεις που σχετίζονται με τον προγραμματισμό του χρόνου σβήσιματος του καυστήρα.

Η ίδια ακολουθία κουμπιών που χρησιμοποιούνται για την ενεργοποίηση της εσωτερικής οθόνης της θερμοκρασίας πρέπει να χρησιμοποιηθεί για την απενεργοποίηση της.

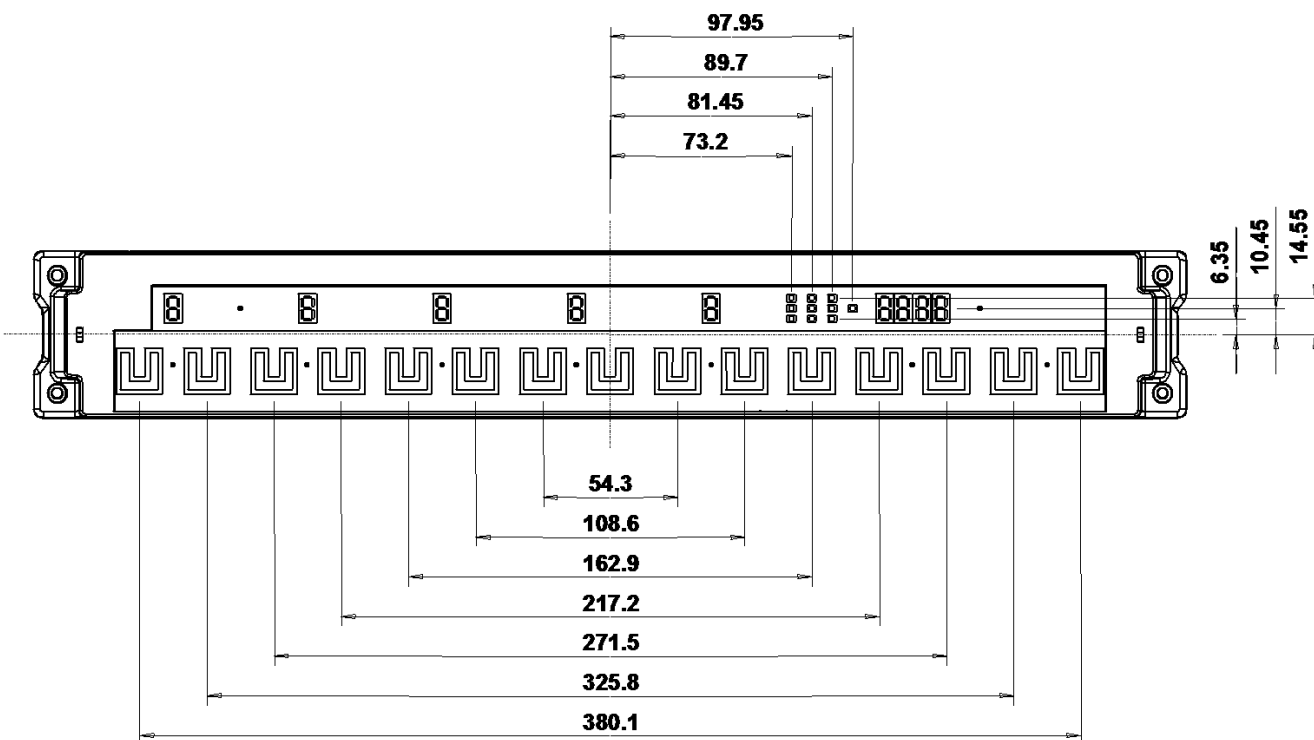
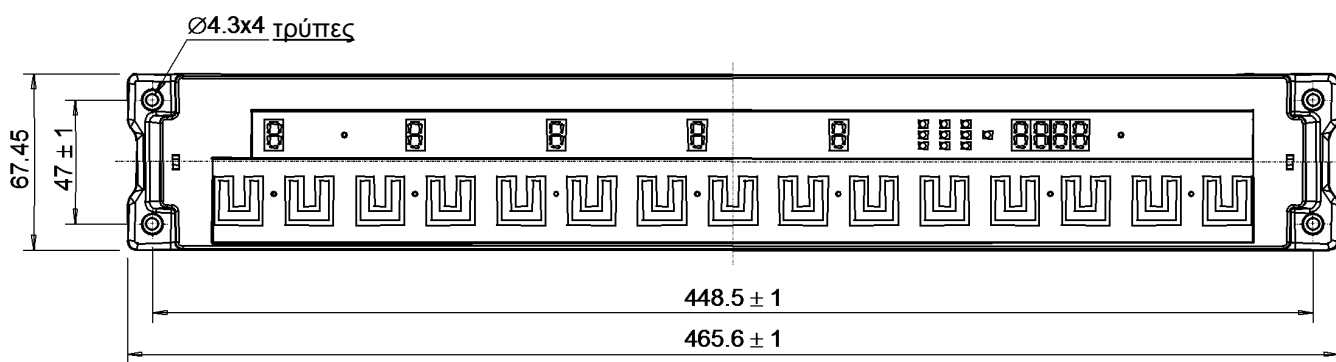
Ηλεκτρονική αυτο-διάγνωση

Οι ηλεκτρονικές κάρτες συνεχώς ελέγχουν τη δική τους κατάσταση. Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα υλικού ή σφαλμάτων, όπως να τεθεί σε κίνδυνο η ασφάλεια του τελικού χρήστη, η συσκευή μπαίνει σε «ασφαλή» κατάσταση στην οποία οι ηλεκτρομαγνητικές βαλβίδες απενεργοποιούνται και ένας κωδικός που σχετίζεται με τον τύπο του σφάλματος εμφανίζεται στην οθόνη.

Τύπος σφάλματος	Κωδικός σφάλματος που εμφανίζεται
Μονός καυστήρας κλειδωμένος	B
Παρασιτική φλόγα/ανωμαλία στο κύκλωμα αισθητήρα της φλόγας στον μονό καυστήρα	F
Ανωμαλία κυκλώματος κύριας βαλβίδας	FIt00
Ανωμαλία στην τάση του κυκλώματος αναφοράς	FIt01
Ανωμαλία κυκλώματος επαγρύπνισης	FIt02
Ανωμαλία θυρών μικρο-ελεγκτή	FIt03
Ανωμαλία Eprom	FIt04
Ανωμαλία κυκλώματος πιλοτικής βαλβίδας	FIt05
Ανώτερο όριο 5 αποδεσμεύσεων σε 15 λεπτά υπέρβαση	FIt06
Ανωμαλία κυκλώματος τροφοδοσίας	FIt08
Ανωμαλία ακουστικής ειδοποίησης/γενική ανωμαλία	FIt09
Όλοι οι καυστήρες είναι κλειδωμένοι	FIt0A
Σφάλματα επικοινωνίας λογικού ελέγχου	FIt0[
Σφάλμα ελέγχου πίνακα ελέγχου	FIt0E

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (ηλεκτρονική κάρτα)



ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας αερίου και από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί για λιγότερο από 24 ώρες (προσωρινό λειτουργικό σύστημα). Όταν φτάσει το όριο, πραγματοποιείται διακοπή ρύθμισης ώστε η συσκευή να μπορεί να ελέγξει την απόδοσή της.
- Αυτή η αυτόματη συσκευή είναι συσκευή ασφαλείας και δεν πρέπει να μεταποιοείται. Η παρεμβολή με αυτήν τη συσκευή θα περιορίσει οποιαδήποτε ευθύνη του κατασκευαστή και θα ακυρώσει την εγγύηση.
- Τηρείτε τα ισχύοντα διεθνή και Ευρωπαϊκά πρότυπα (π.χ. EN 60335-1/EN 50165) σχετικά με την ασφάλεια περί ηλεκτρικού.
- Πριν τη λειτουργία, ελέγξτε την καλωδίωση προσεκτικά: η εσφαλμένη καλωδίωση ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια του συστήματος.
- Συνδέστε και αποσυνδέστε την εστία μαγειρέματος μόνο αφού διακόψετε την παροχή ηλεκτρικού.
- Αποφύγετε την έκθεση της συσκευής σε σταγόνες νερού.
- Αποφύγετε να απλώνετε τα καλώδια της βαλβίδας με τα καλώδια υψηλής τάσης του μετασχηματιστή ανάφλεξης.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει τίποτα στην εστία μαγειρέματος, ειδικά στην περιοχή του πίνακα ελέγχου, πριν την ανάψετε.
- Αφού ανάψετε την εστία μαγειρέματος, περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να ολοκληρώσετε την

αυτόματη διαδικασία βαθμονόμησης του πίνακα ελέγχου.

- Σε περίπτωση «μερικού» βραχυκυκλώματος ή ανεπαρκούς μόνωσης μεταξύ της γραμμής και της γείωσης, η τάση στο ηλεκτρόδιο του αισθητήρα ενδέχεται να μειωθεί ώστε προκαλεί το κλειδωμα της συσκευής, λόγω αδυναμίας αίσθησης του σήματος της φλόγας.
- Το κύκλωμα υπερβολικά χαμηλής τάσης (ELV) δεν είναι ασφαλές για να το αγγίζετε (μόνο η κύρια μόνωση σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60730-1), ώστε η εγκατάσταση πρέπει να εγγυάται το επίπεδο προστασίας από ηλεκτροπληξία ισοδύναμη με διπλή μόνωση για το περιβάλλον εργασίας του χρήστη.

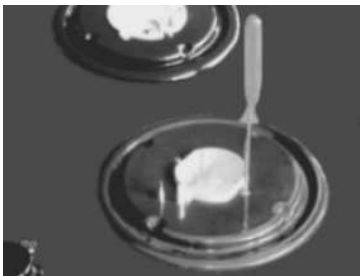

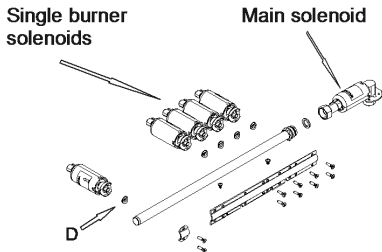
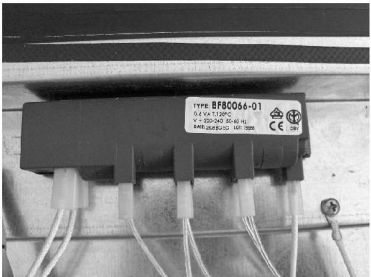
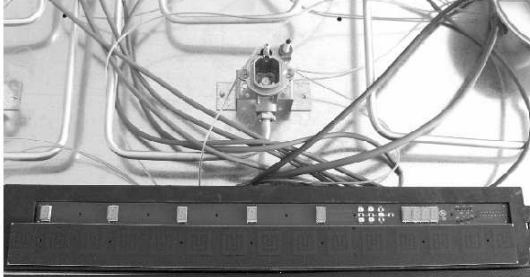
11) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Για να αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα που είναι τοποθετημένα στο εσωτερικό της εστίας είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τις φλάντζες ξεβιδώνοντας τις βίδες (εικ. 13), αφαιρώντας την κεραμική εστία.

Αφού διεξάγετε τις λειτουργίες που καταγράφονται παραπάνω, μπορείτε να αντικαταστήσετε τις ηλεκτρομαγνητικές βαλβίδες (εικόνα 14 - 15), τα ηλεκτρικά μέρη και την ηλεκτρονική κάρτα (εικόνα 16 - 17).

Συνιστάται να αλλάζετε τη φλάντζα «D» κάθε φορά που αντικαθιστάτε μία βάνα, για να εξασφαλίσετε τέλεια στεγανότητα ανάμεσα στο σώμα και τη ράμπα.

Για να διευκολυνθεί το έργο του φορέα συντήρησης, έχουμε ετοιμάσει ένα πίνακα, που αναγράφεται στην επόμενη σελίδα, αναφέροντας το είδος καλωδίου και τμήματα.

		
<p align="center">EIKONA 13</p>	<p align="center">EIKONA 14</p>	<p align="center">EIKONA 15</p>
		
<p align="center">EIKONA 16</p>	<p align="center">EIKONA 17</p>	

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

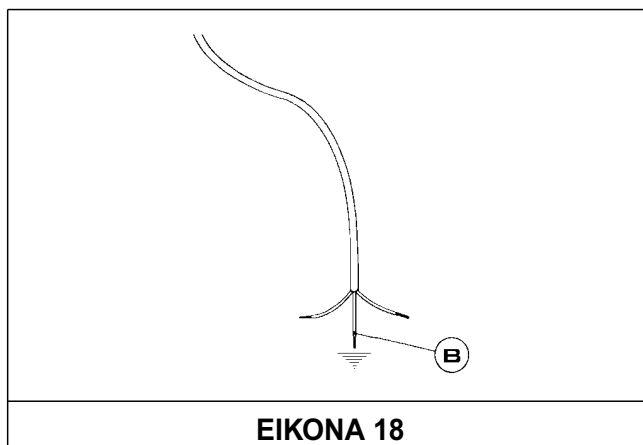
ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ	ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ
Εστία αερίου	H05 RR-F	Διατομή 3 x 0.75 mm ²

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

Σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να κρατά τον αγωγό της γείωσης «B» πιο μακρύ σε σχέση με τους αγωγούς φάσης (εικόνα 18) και επίσης θα πρέπει να τηρεί τις προειδοποιήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 8.

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



ΕΙΚΟΝΑ 18

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ηλεκτρονική κάρτα ενεργοποιεί τη διαχείριση της εστίας μαγειρέματος αερίου με 4/5 καυστήρες. Αυτή η συσκευή λειτουργεί σε συνδυασμό με τις βαλβίδες Brahma VPC01, οι οποίες επιτρέπουν τη ρύθμιση της έντασης του κάθε καυστήρα χωριστά που τροφοδοτείται με αέριο μεθανίου ή LPG. Η συσκευή επίσης φτιάχνεται από ένα περιβάλλον διαχείρισης χρήστη με οθόνη επτά ψηφίων και έναν πίνακα αφής.

ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα βασικά χαρακτηριστικά καταγράφονται παρακάτω:

- οθόνη με 7 κόκκινα σημεία και ενδείξεις led για ένδειξη του επιπέδου έντασης του κάθε καυστήρα χωριστά, για ένδειξη του χρόνου και τις ρυθμίσεις.
- Ένας πίνακας αφής με 15 σημεία με ευαισθησία στην αφή για να επιλέξετε το επίπεδο του κάθε καυστήρα χωριστά, τις ρυθμίσεις, το κλείδωμα του πίνακα ελέγχου και το άναμμα/σβήσιμο.
- Πέντε εξόδους 24Vdc για βαλβίδες διαμόρφωσης Brahma VPC01.
- Έξοδος 24Vdc για κύρια βαλβίδα Brahma VPC01 μετά τη διανομή αερίου.
- Διεπαφή RS232 για διαγνωστικά συσκευής.
- Πέντε εισοδοί faston για ηλεκτρόδια του αισθητήρα της φλόγας των πέντε καυστήρων.
- Έξοδος για πλοήγηση αναφλέκτη Vac 220-240.
- Διαχείριση επιπέδων τροποποίησης προγραμματισμένων από πριν σε μνήμη FLASH.
- Πιθανότητα για τη διαχείριση δύο πινάκων τροποποίησης (G20 και G30).
- Διαδικασία ενσωματωμένη σε συσκευή για ρύθμιση του ελάχιστου επιπέδου για κάθε καυστήρα.
- Κάρτα τροφοδοσίας δημιουργημένη με τεχνολογία αλλαγής.
- Καθημερινή χρήση ρολογιού σε μορφή 24ώρου.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ηλεκτρική τροφοδοσία:	220 - 240V a.c. ±10%
Συχνότητα:	50 - 60Hz
Απορρόφηση:	30VA
Επαφές εξόδου μεταφοράς ανάφλεξης:	220 - 240V a.c. ±10% – 250mA – cosφ = 0,4
Σύνδεση ηλεκτροδίων αισθητήρα:	4,8 x 0,8 mm faston
Θερμοκρασία λειτουργίας:	-10 °C ÷ +85 °C
Βαθμός προστασίας:	Διεύθυνση IP 00
Κωδικός ταξινόμησης EN298:	

Ειδικά	Χαρακτήρας	κωδικός
1°	Ατμοσφαιρικός	A
2°	Άμεση ανάφλεξη του κύριου καυστήρα	M
3°	Επανάληψη κύκλου	C
4°	Μη διαγραφόμενο κλείδωμα	L
5°	Ρύθμιση χρόνων	X
6°	Προσωρινή λειτουργία	N

Μέγιστο μήκος καλωδίων εξωτερικών μερών: ≤1m

Έλεγχος φλόγας

Η συσκευή του αισθητήρα της φλόγας χρησιμοποιεί μηχανισμό τακτοποίησης της φλόγας.

ελάχιστο ρεύμα ιονισμού:

0.2μADC

Μέγιστο ρεύμα ιονισμού: (τάση τροφοδοσίας 264V_{RMS})

4.5μADC

προτεινόμενο ρεύμα ιονισμού:

3 - 5 φορές το ελάχιστο

Μέγιστο μήκος καλωδίου:

1 m

Μέγιστη αντίσταση μόνωσης του ηλεκτροδίου και μέτρηση καλωδίου προς τη γείωση:

≥ 50MΩ

Μεγ. παρασιτική ένταση ηλεκτροδίου:

≤1nF

Μεγ. ρεύμα βραχυκυκλώματος:

≤ 200μA_{AC}

ΧΡΟΝΟΙ

- χρόνος αναμονής (TW):

1δευτ.

- χρόνος ασφάλειας (TS):

4δευτ.

- χρόνος παρέμβασης σε περίπτωση σβησίματος:

3δευτ. (συμμόρφωση με πρότυπο EN 30-1-4)

- χρόνος μεταξύ αναμονών ή εξαερισμών:

10δευτ.

- χρόνος αναμονής για κλείδωμα που προκαλείται από παρασιτική φλόγα:

10δευτ.

- χρόνος προ-ανάφλεξης:

0δευτ.

- αριθμός προσπαθειών ανάφλεξης:

3



ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΜΕ ΤΑ ΣΗΜΑΤΑ

4 ΕΣΤΙΕΣ (60)

Κατηγορία II₂H₃+

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

Σ Qn Φυσικό Αέριο = 6.95 kW
Σ Qn LPG = 505 (G30)
496 (G31)

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

5 ΕΣΤΙΕΣ (90)

(διπλό δαχτυλίδι αριστερά)

Κατηγορία II₂H₃+

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

Σ Qn Φυσικό Αέριο = 11.05 kW
Σ Qn LPG Αέριο = 11.00 kW
Σ Qn LPG = 800 (G30)
786 (G31)

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.</p> <p>Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</p> <p>Pour autre type de gaz, il faut operer comme décrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.</p> <p>Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.</p> <p>Este aparato está regulado para funcionar a:</p> <p style="text-align: center;">(ES)</p>	<p>Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.</p> <p>Este aparelho está ajustado para operar em:</p>
<p>Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό.</p> <p>Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής.</p> <p>Για άλλο τύπο αερίου εφαρμόστε ό,τι αναφέρεται στο εγχειρίδιο οδηγιών.</p> <p>Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:</p> <p style="text-align: center;">(GR)</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.</p> <p>For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p style="text-align: center;">(GB)</p>	
<p>G20 -"p" 20 mbar 2H</p>		

COD. 0030685E1 - 04/12



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 Υποστήριξής 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 Υποστήριξής 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 τοποθετημένα 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:

Instruções para a instalação e conselhos para a manutenção

CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI

Manual de Instruções

CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI

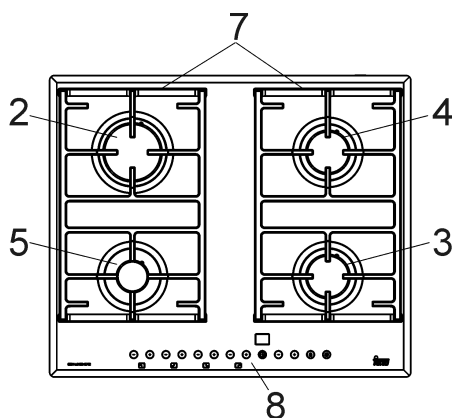


These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

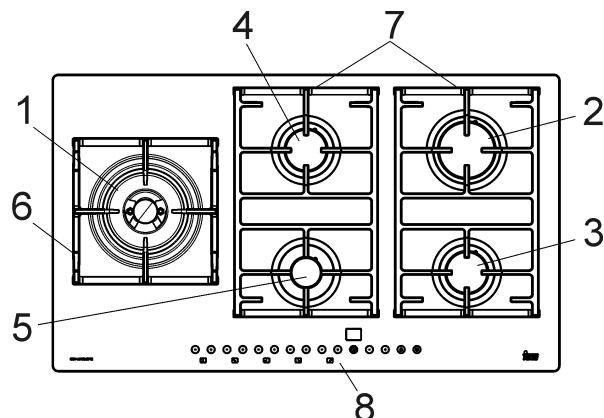
The Teka logo consists of a solid black circle above a thick horizontal line. Below this line, the word "teka" is written in a bold, lowercase, sans-serif font.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

MODELO: CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI



MODELO: CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI



- | | |
|--|-----------|
| 1 Queimador Coroa Dupla | de 4100 W |
| 2 Queimador Rápido | de 2800 W |
| 3 Queimador Semi-Rápido reduzido | de 1400 W |
| 4 Queimador Semi-Rápido | de 1750 W |
| 5 Queimador Auxiliar | de 1000 W |
| 6 Grelha de Ferro Fundido de 1 Queimador | |
| 7 Grelha de Ferro Fundido de 2 Queimadores | |
| 8 Touch Control | |

Fogão equipado com sistema eletrônico de gerenciamento do queimador, com um toque queimador do painel de controle.

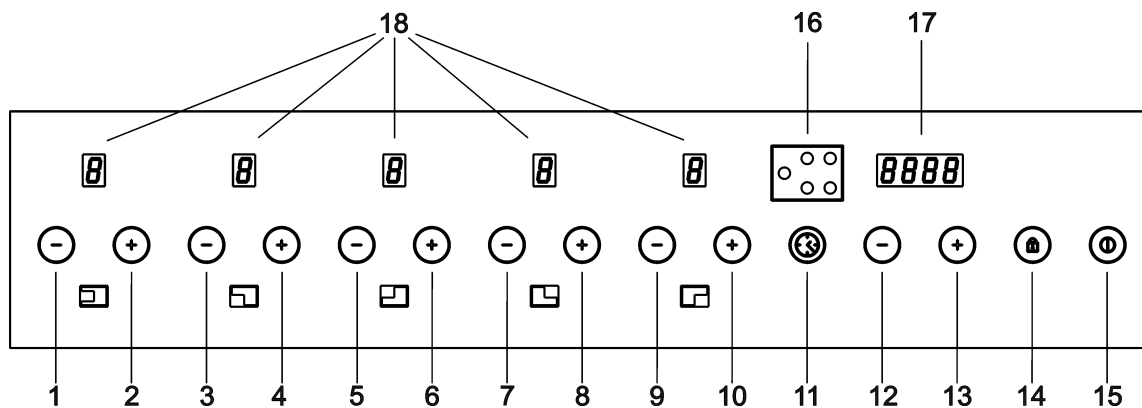
Atenção: este aparelho tem-foi projetado para uso doméstico em ambientes domésticos por membros do público em geral. Ele deve ser usado por adultos plenamente conscientes. As crianças não devem ser autorizados a se aproximar ou brincar com o aparelho. As áreas de fácil chegar de frente aparelho pode tornar-se extremamente quente durante o uso.

Supervisione as crianças e pessoas incapacitadas Durante a utilização, assegurando que não toque em superfícies quentes e ficar longe do aparelho durante a operação.

O aparelho foi concebido para cozinhar e aquecer alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria e perigoso (tais como aquecedores).

DESCRIÇÃO DO APARELHO

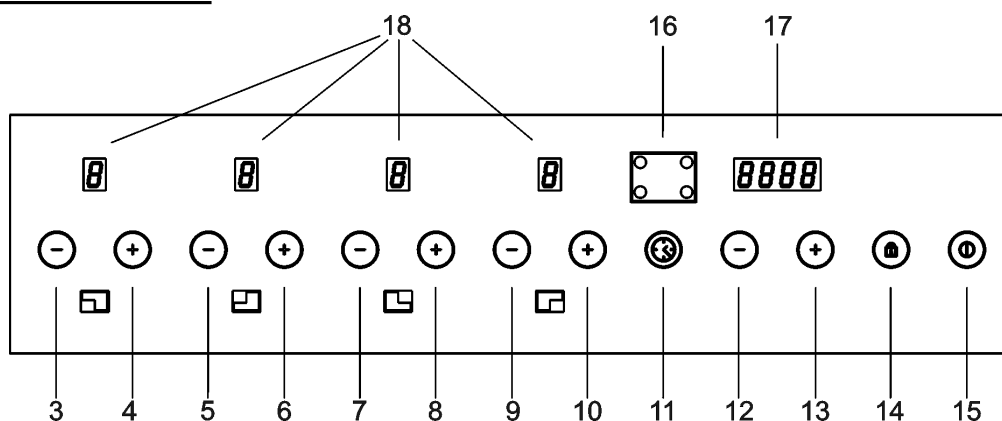
5 QUEIMADORES DE 90 cm



- 1 - Botão – do queimador 1
- 2 - Botão + do queimador 1
- 3 - Botão – do queimador 5
- 4 - Botão + do queimador 5
- 5 - Botão – do queimador 4
- 6 - Botão + do queimador 4
- 7 - Botão – do queimador 2
- 8 - Botão + do queimador 2
- 9 - Botão – do queimador 3
- 10 - Botão + do queimador 3
- 11 - Botão de relógio
- 12 - Botão – de programação do relógio
- 13 - Botão + de programação do relógio
- 14 - Botão de bloqueio de segurança
- 15 - Botão ON/OFF (ligar/desligar)
- 16 - Indicador de posição do queimador que está a ser utilizado
- 17 - Mostrador do temporizador
- 18 - Mostrador dos níveis de capacidade (0 - 7)

DESCRIÇÃO DO APARELHO

4 QUEIMADORES DE 60 cm



- 3 - Botão – do queimador 5
- 4 - Botão + do queimador 5
- 5 - Botão – do queimador 2
- 6 - Botão + do queimador 2
- 7 - Botão – do queimador 4
- 8 - Botão + do queimador 4
- 9 - Botão – do queimador 3
- 10 - Botão + do queimador 3
- 11 - Botão de relógio
- 12 - Botão – de programação do relógio
- 13 - Botão + de programação do relógio
- 14 - Botão de bloqueio de segurança
- 15 - Botão ON/OFF (ligar/desligar)
- 16 - Indicador de posição do queimador que está a ser utilizado
- 17 - Mostrador do temporizador
- 18 - Mostrador dos níveis de capacidade (0 - 7)

FUNÇÕES disponíveis para o utilizador/técnico de montagem:

As funções principais do dispositivo são:

- ***Modo de espera (queimadores desligados, painel de controlo activo).***
- ***Bloqueio do painel de controlo para proteger contra acendimento/programação acidentais.***
- ***Regulação da capacidade de cada queimador de acordo com 7 níveis.***
- ***Bloqueio de segurança com reposição manual através de um procedimento de desbloqueio executado a partir do painel de controlo.***
- ***Procedimento de regulação da capacidade para o nível mínimo de cada queimador (apenas para o técnico de montagem).***
- ***Programação do tipo de combustível utilizado: metano/GPL (apenas para o técnico de montagem).***
- ***Programação da hora de desligamento de cada um dos queimadores.***
- ***Tempo de duração máxima de cada queimador programado previamente na memória FLASH equivalente a 4 horas.***
- ***Temperatura medida na placa electrónica.***
- ***Gestão de anomalias/avarias através de um código indicado no mostrador.***

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

Na superfície da placa, há uma imagem serigráfica em cima de cada botão, indicando o queimador a que o botão diz respeito. Depois de ligar o gás na conduta principal ou de abrir a válvula da garrafa de gás, acenda os queimadores conforme indicado abaixo.

Ligar a placa

Para ligar a placa, prima o botão ON/OFF constantemente durante pelo menos 2 segundos. A placa liga-se e os mostradores associados aos queimadores irão apresentar um nível zero, o que indica que os queimadores estão desligados.

Acender um queimador

Para acender um queimador, prima e solte o botão + do queimador que pretende acender. Tem 4 segundos para pressionar novamente o botão + para acender o queimador no nível 7. O sistema de controlo fará agora, no máximo, 3 tentativas em intervalos de 10 segundos.

Se o queimador não se acender após a terceira tentativa, fica bloqueado e o respectivo Led apresenta a letra "b". Para desbloquear o queimador, veja o respectivo procedimento mais à frente.

Cada queimador cujo temporizador não tenha sido programado, irá desligar-se automaticamente após 4 horas de funcionamento contínuo.

É indicado que o queimador está ligado através do respectivo dígito que ficará activo no nível de chama seleccionado durante todo o tempo em que o queimador está ligado.

Regulação do nível da chama do queimador

Com o queimador ligado, para aumentar o nível de capacidade, tem de premir o botão +, ao passo que, para reduzir o nível de capacidade, tem de premir o botão - para obter uma variação contínua do nível de capacidade, basta manter o botão + ou - premido e soltá-lo no nível necessário. O nível de capacidade varia de 1 a 7.

Desligar um queimador

Para desligar um queimador, é necessário pressionar simultaneamente o respectivo botão + e - durante breves instantes ou usar o botão - para colocar o queimador no nível 0. Se a placa estiver desligada, o dígito correspondente exibirá a letra "H" ("hot" ou quente) a piscar durante alguns minutos, enquanto se a placa estiver ligada, o símbolo "H/0" a piscar indicará que o queimador está quente. A duração de tempo em que o símbolo pisca é meramente indicativa, dado que pode haver diferenças devido às condições de utilização.

Desligar todos os queimadores e a placa

Para desligar todos os queimadores ao mesmo tempo, basta premir brevemente o botão ON/FF. Isto desliga a placa.

Programação da hora de desligamento de um queimador.

Aviso: o utilizador tem de estar presente constantemente enquanto a placa está a ser utilizada.

É possível programar independentemente uma hora após a qual o queimador será desligado automaticamente.

Para programar o temporizador de um queimador: ligue a placa no botão ON/OFF, active o queimador para ser programado no botão +, escolha o nível de chama necessário com os botões + e - e prima o botão do Relógio (11) várias vezes, até chegar ao queimador que pretende programar. O mostrador do temporizador irá apresentar 0.00.

O número à esquerda do ponto indica as horas, enquanto o da direita indica os minutos. Se premir os botões 12 e 13 (- e + da programação do Relógio), o mostrador irá começar a piscar, sendo possível aumentar ou diminuir o número de horas ou minutos de funcionamento de 0 a 4 horas. Quando a operação de programação estiver concluída, o mostrador irá parar de piscar, a hora é apresentada e o respectivo led ligar-se-á. Não é necessária confirmação.

Ao programar a hora, é possível anular a definição actual, premindo os botões 12 e 13 ao mesmo tempo (- e + da programação do relógio). Uma hora igual a zero desactiva o temporizador do queimador.

UTILIZAÇÃO

Ao pressionar o botão de Relógio (11) é possível regressar ao modo de programação do temporizador para visualizar o tempo que resta até à hora de desligamento ou para alterar as definições actuais.

O temporizador pode ser programado apenas quando o queimador está ligado e a contagem começará imediatamente depois de o queimador ser ligado. Quando a contagem termina, o queimador programado é desligado, sendo emitida uma sequência de sinais sonoros durante 30 segundos (pode parar os sinais sonoros se premir o botão de Relógio (11)).

Se o utilizador desligar o queimador programado, o respectivo temporizador é desactivado.

Programar a hora de desligamento de vários queimadores ao mesmo tempo

É possível programar a hora de desligamento de vários queimadores que estão a funcionar ao mesmo tempo, conforme descrito acima para o primeiro queimador, quando a operação de programação estiver concluída: prima o botão de Relógio (11) e passe ao queimador seguinte (não exige nenhuma confirmação dos dados programados). Se pretender programar outro queimador, antes de avançar para o próximo, é necessário confirmar no botão de relógio.

Acertar o relógio

No seguimento de uma falha de energia eléctrica, será necessário ajustar a hora apresentada no relógio da placa.

Para acertar o relógio é necessário ligar a placa, pressionando o botão ON/OFF e pressionando simultaneamente os botões 14 e 11 durante pelo menos 3 segundos.

O número à esquerda do botão indica as horas, enquanto o da direita indica os minutos. Se premir os botões 12 e 13 é possível aumentar ou diminuir o número de horas e manter premidos os botões 12 ou 13 varia o número de horas continuamente.

Para acertar os minutos, pressione novamente o botão de Relógio (11). Os números à direita do ponto começarão a piscar e então pode acertar os minutos da mesma forma indicada para as horas.

Se pressionar o botão de Relógio (11), a hora definida será memorizada.

Desbloquear o queimador

Os queimadores bloqueados têm no mostrador a letra “b”. O desbloqueio é activado premindo simultaneamente os botões 1 e 14 (para o queimador de 90 cm), os botões 3 e 14 (para o de 60 cm) constantemente durante pelo menos 2 segundos. Depois de desbloqueados, os queimadores serão repostos para o nível 0 e estarão prontos a ser ligados novamente.

N.B.: se o procedimento de desbloqueio for repetido 5 vezes durante um período de 15 minutos, o dispositivo exibirá a mensagem FLT06 e não aceitará mais nenhum pedido de desbloqueio nos 15 minutos seguintes.

Função de bloqueio infantil

É activada apenas com o desligamento da placa premindo o botão 14 durante pelo menos 3 segundos. A activação da função de Bloqueio de crianças manifesta-se pelo aparecimento dos pontos decimais no mostrador do nível capacidade de cada queimador e implica o bloqueio completo do teclado.

A função é desactivada premindo novamente o botão 14 durante pelo menos 3 segundos (o desbloqueio do teclado manifesta-se pelo desaparecimento dos pontos decimais no mostrador do nível capacidade).

Desbloqueio do teclado

Para desbloquear o teclado, prima o botão 14 durante pelo menos 2 segundos. O desbloqueio do teclado manifesta-se pelo aparecimento dos pontos no mostrador do nível da chama.

UTILIZAÇÃO

Queimadores	Potência W	Ø Recipientes (cm)
Coroa Dupla	4100	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semi-rápido red.	1400	16 ÷ 18
Semi-rápido	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTÊNCIAS:

- *queimadores com dispositivo de falha de chama só pode ser inflamado quando o botão tem-se relacionado com o total de Setembro, sobre a posição (chama grande fig. 1).*
- *se faltar a energia eléctrica, é possível acender os queimadores com fósforos.*
- *Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.*
- *Não utilize nebulizadores perto do aparelho quando este estiver a funcionar.*

- *Se a placa de cozinhar possuir tampa, os eventuais resíduos provocados por transbordamentos ou outros tipos de acumulação sobre esta deverão ser removidos antes de a fechar. Se o aparelho estiver munido de uma tampa de vidro, esta pode explodir se for aquecida. Apague todos os queimadores antes de fechar a tampa.*
- *Uso deste aparelho não é consentido a pessoas (incluída as crianças) com capacidades físicas e mentais reduzidas ou sem experiência no uso de aparelhagens eléctricas, a menos que não sejam supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela segurança das mesmas. As crianças devem ser controladas para ter certeza que não brinquem com o aparelho.*
- *Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas da placa.*
- *Não arraste as panelas sobre a superfície de vidro porque poderá riscá-la.*

UTILIZAÇÃO

AVISOS E RECOMENDAÇÕES PARA O UTILIZADOR:

- a utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 1) e activando o dispositivo de ventilação mecânico (ver. fig. 2 e fig. 3).
- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.
- Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.
- Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.
- Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não utilize a placa quando estiver descalço.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.
- Logo após a utilização algumas zonas da o aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.
- Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.
- Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.

Atenção: durante a operação o trabalho se torna muito quente em zonas de cozedura: mantenha as crianças longe!

ATENÇÃO:

Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:

- desligue imediatamente todos os fogões e os elementos eléctricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação eléctrica do aparelho,
- não toque na superfície do aparelho,
- não utilize o aparelho.

(*) ENTRADA DE AR (PARÁGRAFOS 5 E 6)

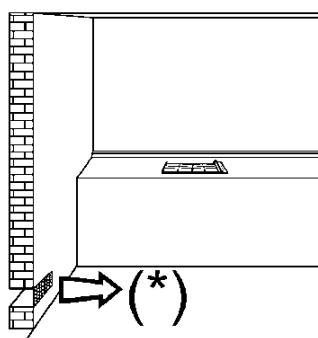


FIG. 1

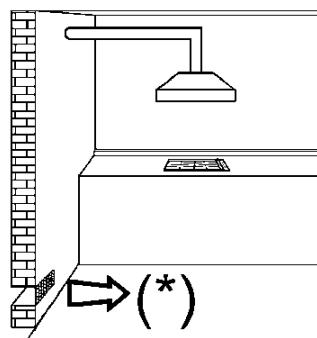


FIG. 2

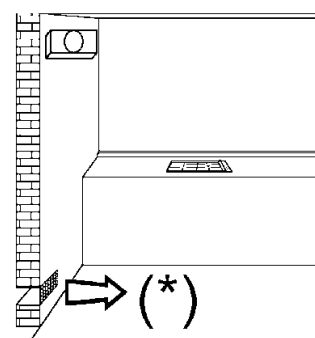


FIG. 3

LIMPEZA

ATENÇÃO:

antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.

2) MESA DE TRABALHO

Para manter o brilho do vidro, é muito importante limpar a placa, de cada vez que a utilizar, com água morna e sabão, enxaguar e secar.

As grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas dos espalhadores "C" e os espalhadores "M" (ver fig. 4) também têm de ser lavados e os elementos da ignição "AC" e sensores de chama "TC" (ver fig. 5) também têm de ser limpos. Não os coloque na máquina de lavar loiça.

A limpeza deve ser efectuada quando o placa de cozinhar e os componentes não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos.

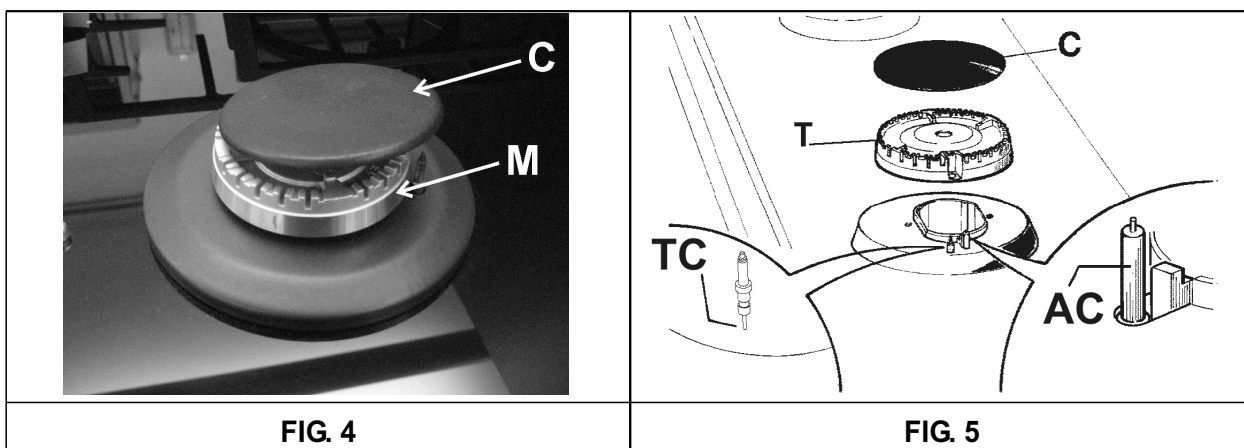
Nunca deixe em contacto com o esmalte, durante muito tempo, vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate.

AVISOS:

ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:

- *antes de colocar as cabeças dos queimadores "M" (fig. 4), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.*
- *Verifique se a tampa esmaltada "C" (fig. 4) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.*
- *Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.*
- *Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.*

Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondência de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.



INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS DEDICADAS AOS SENHORES INSTALADORES

A instalação, todas as regulações, transformações e operações de manutenção descritas nesta parte devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado.

A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

INDICAÇÕES DE INSTALAÇÃO

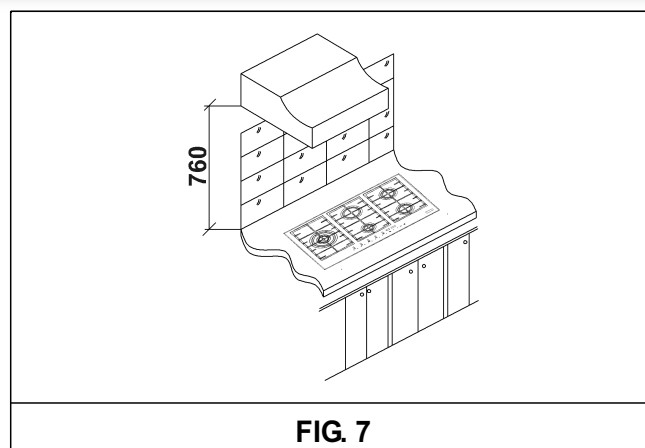
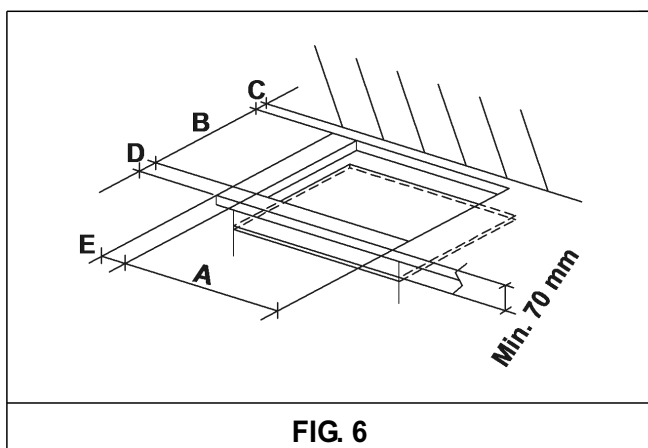
- O dispositivo foi concebido para permanecer operacional durante 24 h no máximo (sistema operativo não-permanente). Quando este limite for atingido, ocorre uma paragem de regulação, para que o dispositivo possa verificar a sua eficiência.
- Este dispositivo automático é um dispositivo de segurança e não pode ser alterado. A interferência neste dispositivo eliminará qualquer responsabilidade pelo fabricante e invalida a garantia.
- Respeite as normas nacionais e europeias aplicáveis (por exemplo, EN 60335-1/EN 50165) relativas à segurança eléctrica.
- Antes de entrar em funcionamento, verifique cuidadosamente as ligações eléctricas: Uma ligação eléctrica mal efectuada pode danificar o dispositivo e pôr em risco a segurança do sistema.

- Ligue e desligue a placa depois de cortar a fonte eléctrica.
- Evite expor o dispositivo a gotas de água.
- Evite colocar os fios da válvula juntamente com os fios de alta tensão do transformador de ignição.
- Certifique-se de que não há objectos em cima da placa, em especial na zona do painel de controlo, antes de a ligar.
- Depois de ligar a placa, aguarde alguns segundos para que seja concluído o procedimento automático de calibração do painel de controlo.
- Na eventualidade de um curto-circuito "parcial" ou de isolamento insuficiente entre a linha e terra, a tensão no eléctrodo do sensor pode ser reduzida de tal forma que bloqueia o dispositivo, devido à impossibilidade de detectar o sinal de chama.
- O circuito de baixa tensão extra (ELV) não é seguro ao toque (apenas o isolamento principal em conformidade com EN 60730-1), por isso a instalação tem de garantir o nível de protecção contra choque eléctrico equivalente a duplo isolamento da interface do utilizador.

IMPORTANTE: para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um instalador qualificado: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.

MEDIDAS A RESPEITAR (en mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	553	475	62,5	62,5	55 min.
5F (90)	833	475	62,5	62,5	55 min.



INSTALAÇÃO

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de tirar a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes móveis, certifique-se da integridade da placa. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.

No tampo do móvel componível, é necessário fazer uma abertura para o encaixe com as dimensões indicadas na fig. 7, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (ver as figs. 7 e 8).

O aparelho é classificado em classe 3, sendo por isso sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas para estes aparelhos.

4) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:

- tire todas as partes móveis da placa.
- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.

- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação "E" (fig. 8) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.
- Coloque a placa de cozinha no furo feito no móvel e fixe-a com os parafusos correspondentes "F" dos ganchos de fixação "G" (ver a fig. 9).
- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 70 mm do tampo do móvel (fig. 6).
- Para fixar este produto a uma estrutura de suporte, aconselhamos você a não usar chaves de fenda mecânicos ou elétricos e de exercer uma pressão moderada com a mão sobre os ganchos de fixação.

ATENÇÃO: não apoie a vidro directamente contra o móvel, e sim, o fundo da placa de cozedura contra o móvel.

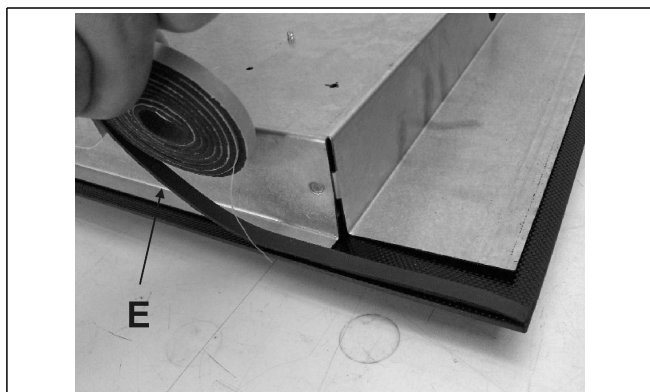


FIG. 8



FIG. 9

INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 90°C.

A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento.

A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas.

Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

5) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm² (veja fig. 1).

Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma em vigor.

ATENÇÃO: se os queimadores do topo de confecção estão sem segurança termopar, as saídas de ventilação deve ter um mínimo de 200 cm² de secção.

6) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 2). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 3), desde que a Norma em vigor em matéria de ventilação seja respeitadas.

INSTALAÇÃO

7) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta imprimida deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:

- com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

- com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.

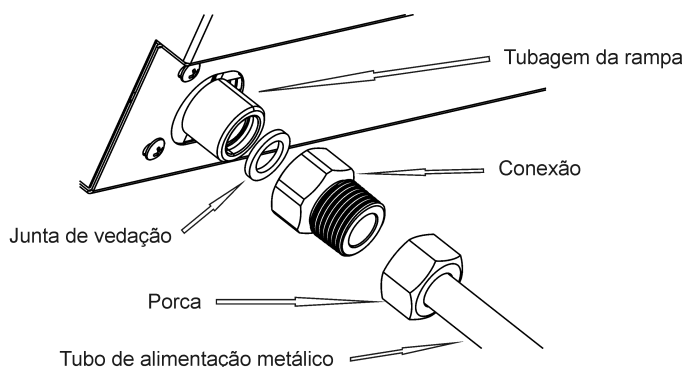
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

AVISOS:

recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cônico macho segundo a norma EN 10226.

- O aparelho está em conformidade com as prescrições das seguintes Directivas Europeias:

CEE 2009/142 + 93/68 relativas à segurança do gás.



INSTALAÇÃO

8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

IMPORTANTE: o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.

A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.


- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea secção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- Antes de efectuar a ligação, verifique se a tomada ou a instalação estão providas de uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e disposições legais actualmente em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

Se a ligação à rede de alimentação for feita mediante tomada:

- aplique ao cabo de alimentação "C", se estiver desprovido (ver a fig. 10), uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação. Ligue os fios respeitando o esquema da fig. 10 tendo o cuidado de respeitar as correspondências abaixo indicadas:

letra L (fase) = fio castanho;

letra N (neutro) = fio azul;

símbolo de terra  = fio amarelo-verde.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que não atinja, em nenhum ponto, um aumento de temperatura de 90 °C.
- Não utilize para a ligação reduções, adaptadores ou derivadores porque podem provocar contactos falsos com consequentes sobreaquecimentos perigosos.
- A tomada deve ficar acessível com o aparelho encastrado.

Se a ligação for feita directamente à rede eléctrica:

- intercale entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar, devidamente dimensionado para a carga do aparelho, em conformidade com as normas de instalação em vigor.

- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Para uma maior segurança, a ligação eléctrica também pode ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Aconselhamos vivamente a fixar o cabo de terra verde-amarelo a uma instalação de ligação à terra eficiente.

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.

AVISOS:

para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 90 °C.

Todos os nossos aparelhos foram projectados e construídos segundo as normas europeias EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 e sucessivas modificações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias:

- CEE 2004/108/CE referentes à compatibilidade electromagnética.
- CEE 2006/95 referentes à segurança eléctrica.

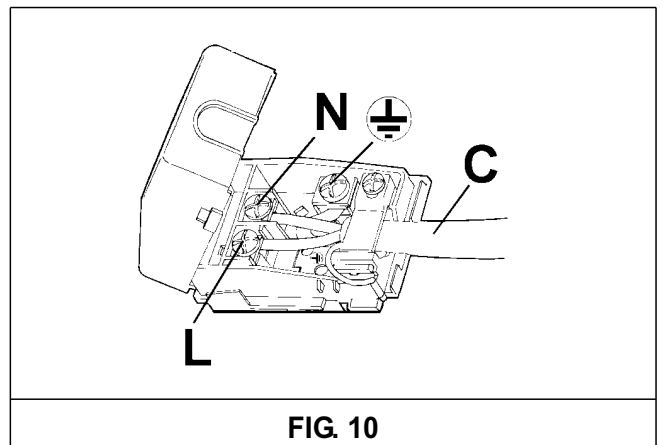


FIG. 10

REGULAÇÕES

As operações de regulação listadas abaixo destinam-se apenas a técnicos de instalação qualificados.

Depois de executar qualquer operação de regulação ou regulação prévia, o técnico tem de substituir as eventuais juntas.

A regulação do ar principal para os nossos queimadores não é necessária.

9) PROCEDIMENTO DE REGULAÇÃO DA CAPACIDADE MÍNIMA DOS QUEIMADORES

O procedimento para adquirir as capacidades mínimas permite a modificação da capacidade mínima programada, adaptando cada queimador às características da rede de distribuição de gás a que a placa é ligada.

Depois de ligar a placa, active o procedimento, premindo os botões + e - do queimador 3 juntamente com os botões + e - do queimador 1 (no modelo 5F) e + e - do queimador 5 (no modelo 4F) continuamente durante 3 segundos, com todos os queimadores desligados (em modo de espera).

A activação do procedimento de regulação é indicada no mostrador com a palavra "MIN". Nesta altura, é possível seleccionar o queimador a regular com os botões 12 e 13 (- e + da programação do relógio), depois de confirmação com o botão de Relógio (11), o queimador seleccionado acende-se no mínimo e a capacidade pode ser aumentado ou diminuída para o nível mínimo com os botões + e - do queimador. Durante o procedimento de regulação do mostrador, os níveis de mostrador da chama irão mostrar a indicação - se o nível mínimo programado corresponde às definições de fábrica e a indicação irá mudar □ ou ▣ em modo de piscar, indicando uma capacidade superior ou inferior à programada.

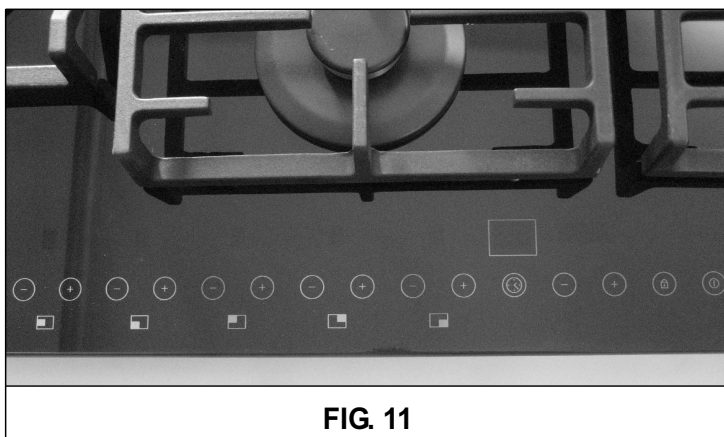
Para confirmar a capacidade mínima necessária, é necessário pressionar o botão de Relógio (11). A palavra "MIN" continuará a estar presente e nenhum dos leds piscará. Nesta altura, é possível pressionar o botão de Relógio (11) para sair do procedimento, ou premir os botões 12 e 13 para seleccionar outro queimador e programar a sua capacidade mínima. Os níveis de capacidade mínima serão então adquiridos e serão memorizados pelo dispositivo e serão usados durante a normal utilização da placa (ver fig. 11).

Seleção do tipo de gás

É possível configurar a placa para funcionar a metano ou GPL. Para activar o procedimento de selecção de gás, a placa deve estar a funcionar e os queimadores devem estar desligados. Basta premir os botões - do queimador 5 e do queimador 1 juntamente com o botão 12 (para 90 cm), botões - do queimador 5 e queimador 2 juntamente com o botão 12 (para 60 cm) durante pelo menos 2 segundos. O início do procedimento de selecção de gás é indicado pelo desligamento do mostrador de nível do queimador e o aparecimento de "Met" ou "Lpg" (GPL) no mostrador do temporizador, dependendo da configuração actual. É possível seleccionar a definição necessária, usando os botões 12 e 13. Para concluir o procedimento, o utilizador tem de premir o botão de Relógio (11).

A activação desta função implica o cancelamento de quaisquer horas de desligamento programadas dos queimadores (ver fig. 11).

NÃO É NECESSÁRIO REGULAR O AR PRINCIPAL DOS QUEIMADORES.



REGULAÇÕES

10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás mediante a instalação dos injectores próprios para o gás de utilização. Para fazer esta operação, é necessário tirar as cabeças dos queimadores e, com uma chave recta "B", desatarraxar o injector "A" (ver a fig. 12) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização. Aconselhamos a apertar o injector energicamente.

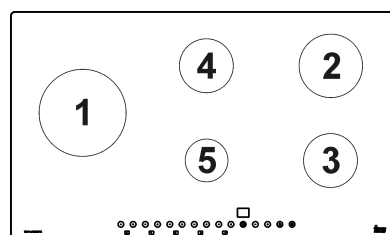
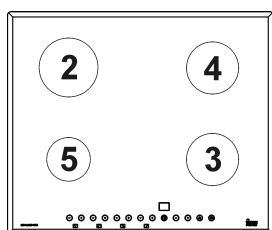
Depois de fazer as referidas substituições, o técnico deverá proceder à regulação dos queimadores conforme descrito no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-

regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição.

A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado.

Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



TABELA

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE TRABALHO mbar	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA (W)	
Nº	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.
1	COROA DUPLA	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	298 293 390		2 x 69 A + 46 B 2 x 69 A + 46 B 2 x 110 A + 71 A	1800 1800 1800	4100 4100 4100
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200 267		83 83 117 Y	800 800 800	2800 2800 2800
3	SEMI-RÁPIDO REDUZIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	98 96 133		58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400
4	SEMI-RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125 167		65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71 95		50 50 75 X	450 450 450	1000 1000 1000

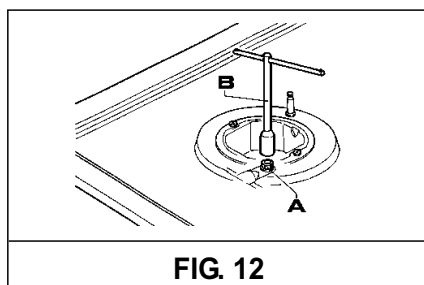


FIG. 12

REGULAÇÕES

Exibição da temperatura dentro da placa

Há um sensor de temperatura dentro da placa electrónica com o qual é possível mostrar a temperatura dentro da placa directamente no mostrador do temporizador. O mostrador é activado se premir os botões + e - do queimador 1 juntamente com os botões 12 e 13 (para 90 cm), botões + e - do queimador 5 juntamente com os botões 12 e 13 (para 60 cm) de forma contínua durante pelo menos 3 segundos. Nesta condição, deixa de ser possível usar o botão 11 para as definições relacionadas com a programação da hora de desligamento do queimador.

A mesma sequência de botões usada para activar o mostrador com a temperatura interna terá de ser usada para desactivá-lo.

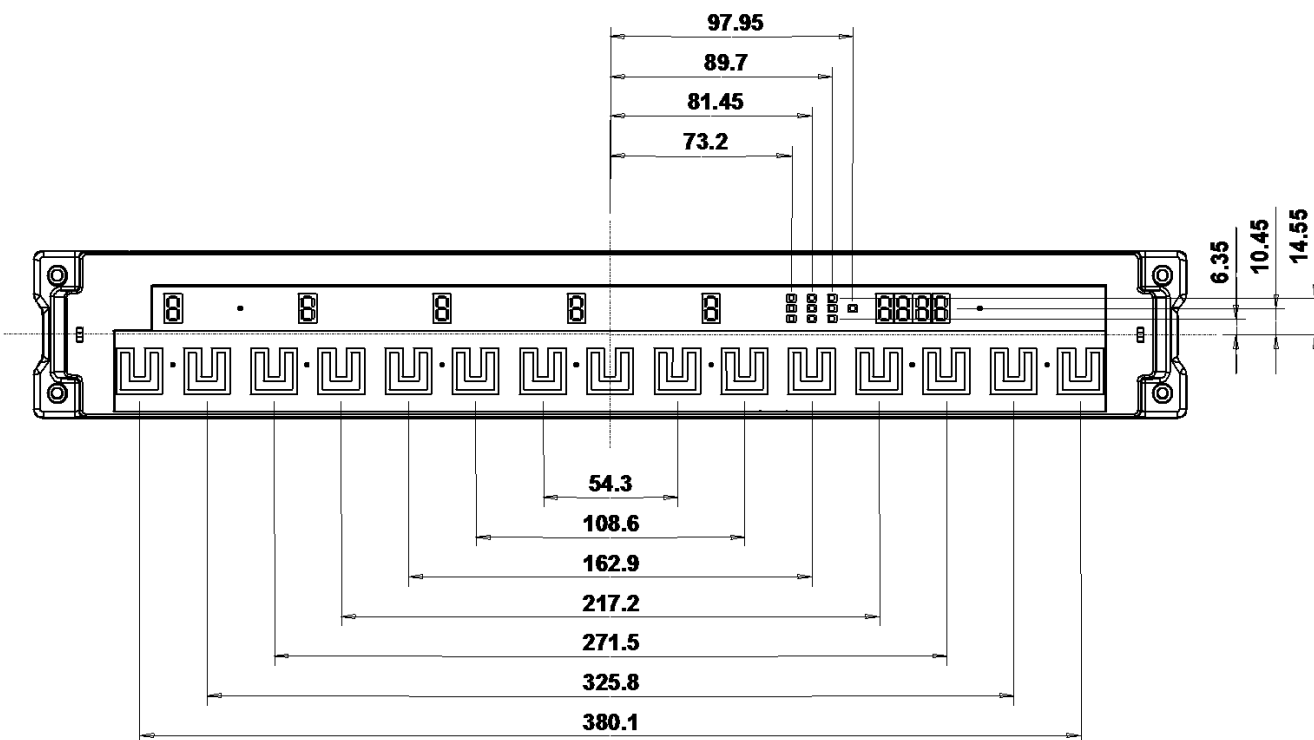
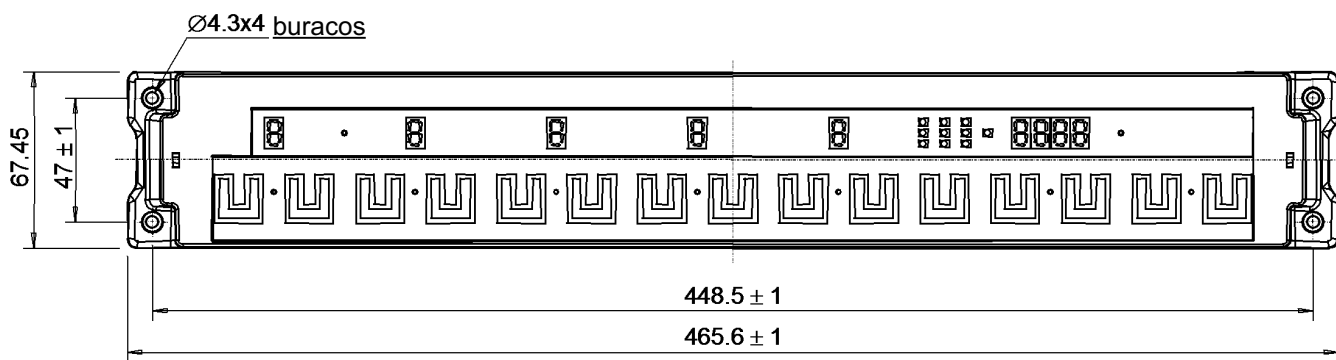
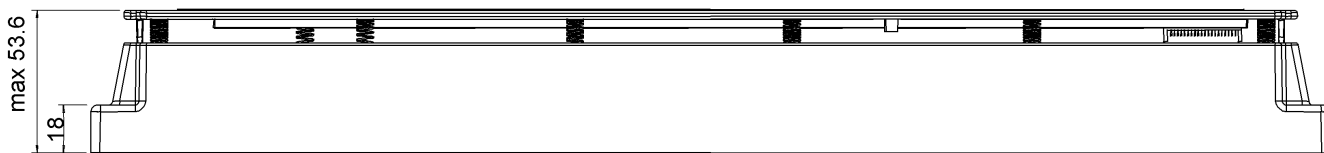
Auto-diagnóstico electrónico

As placas electrónicas monitorizam constantemente o seu próprio estado. Se ocorrerem problemas de material ou avarias dentro da placa que possam comprometer a segurança do utilizador final, o dispositivo entra em estado de “segurança” em que os solenóides são desligados e um código relacionado com o tipo de avaria surge no mostrador.

Tipo de avaria	Código de erro exibido
Queimador único bloqueado	B
Chama parasita/anomalia no circuito do sensor de chama no queimador único	F
Anomalia no circuito da válvula principal	FIt00
Anomalia na tensão do circuito de referência	FIt01
Anomalia no circuito de vigia	FIt02
Anomalia nas portas do microcontrolador	FIt03
Anomalia na Eprom	FIt04
Anomalia no circuito da válvula piloto	FIt05
Limite máximo de 5 desbloqueamentos em 15 minutos excedido	FIt06
Anomalia no circuito fornecimento de electricidade	FIt08
Anomalia de sinal sonoro/anomalia geral	FIt09
Queimadores todos bloqueados	FIt0A
Erros de comunicação de lógica de controlo	FIt0[
Erro de controlo do painel de controlo	FIt0E

REGULAÇÕES

MEDIDAS (placa electrónica)



MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho das redes de alimentação de gás e eléctrica.

INDICAÇÕES DE INSTALAÇÃO

- O dispositivo foi concebido para permanecer operacional durante 24 h no máximo (sistema operativo não-permanente). Quando este limite for atingido, ocorre uma paragem de regulação, para que o dispositivo possa verificar a sua eficiência.
- Este dispositivo automático é um dispositivo de segurança e não pode ser alterado. A interferência neste dispositivo eliminará qualquer responsabilidade pelo fabricante e invalida a garantia.
- Respeite as normas nacionais e europeias aplicáveis (por exemplo, EN 60335-1/EN 50165) relativas à segurança eléctrica.
- Antes de entrar em funcionamento, verifique cuidadosamente as ligações eléctricas: Uma ligação eléctrica mal efectuada pode danificar o dispositivo e pôr em risco a segurança do sistema.
- Ligue e desligue a placa depois de cortar a fonte eléctrica.
- Evite expor o dispositivo a gotas de água.
- Evite colocar os fios da válvula juntamente com os fios de alta tensão do transformador de ignição.
- Certifique-se de que não há objectos em cima da placa, em especial na zona do painel de controlo, antes de a ligar.
- Depois de ligar a placa, aguarde alguns segundos para que seja concluído o

procedimento automático de calibração do painel de controlo.

- Na eventualidade de um curto-circuito “parcial” ou de isolamento insuficiente entre a linha e terra, a tensão no eléctrodo do sensor pode ser reduzida de tal forma que bloqueia o dispositivo, devido à impossibilidade de detectar o sinal de chama.
- O circuito de baixa tensão extra (ELV) não é seguro ao toque (apenas o isolamento principal em conformidade com a EN 60730-1), por isso a instalação tem de garantir o nível de protecção contra choque eléctrico equivalente a duplo isolamento da interface do utilizador.

11) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes alojados no interior da placa que é necessário para remover as flanges desapertando os parafusos (fig. 13), a remoção da superfície de vidro cerâmico.

Depois de executar as operações enumeradas acima, é possível substituir os solenóides (fig. 14 - 15), os componentes eléctricos e a placa electrónica (fig. 16 - 17).

Aconselha-se a trocar a junta “D” todas as vezes que substituir uma torneira a fim de garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a conduta.

Para facilitar o trabalho do operador de manutenção, nós preparamos uma tabela, impresso na página seguinte, indicando os tipos de cabos de energia e seções.

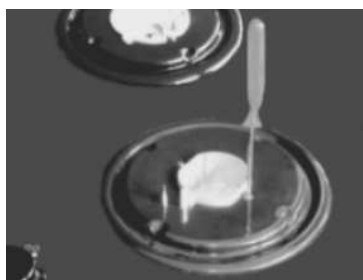


FIG. 13



FIG. 14

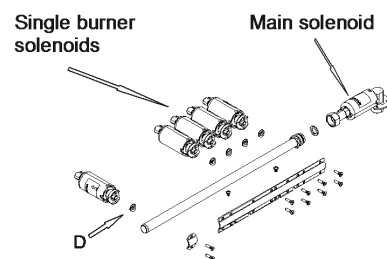


FIG. 15



FIG. 16

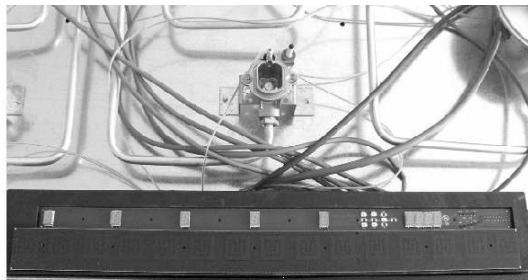


FIG. 17

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa a gás	H05 RR - F	Secção 3 x 0.75 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 18). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.

NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

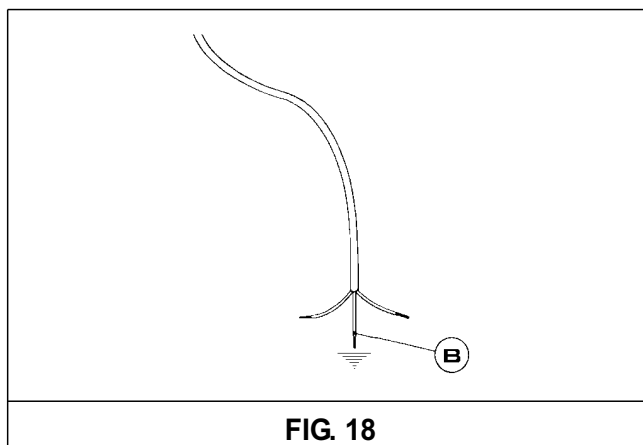


FIG. 18

DESCRIÇÃO

A placa electrónica permite a gestão de uma placa com 4/5 queimadores.

Este dispositivo trabalha com válvulas Brahma VPC01 que permitem a regulação da capacidade de cada queimador individual accionado por metano ou GPL.

O dispositivo também é composto por uma interface de utilizador com mostrador de sete segmentos e painel táctil.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

As características principais são indicadas em seguida:

- Mostrador de 7 segmentos vermelhos e leds para indicação do nível de capacidade de cada queimador individual, para indicar o tempo e as definições.
- Painel táctil com 15 áreas sensíveis ao toque para seleccionar o nível de cada queimador individual, definições, bloqueio painel de controlo e ligar/desligar.
- Cinco saídas 24Vdc para válvulas de modulação Brahma VPC01.
- Saída 24Vdc para válvula principal Brahma VPC01 depois da condução de gás.
- Interface RS232 para fazer o diagnóstico do dispositivo.
- Cinco entradas de tipo terminal "faston" para os eléctrodos do sensor de chama dos cinco queimadores.
- Saída para pilotagem de acendedor de 220-240 Vac.
- Gestão dos níveis de modulação pré-programados na memória FLASH.
- Possibilidade de gestão de duas tabelas de modulação (G20 e G 30).
- Procedimento incorporado no dispositivo para regulação do nível mínimo de cada queimador.
- Placa de fonte de alimentação criada com recurso a tecnologia de comutação.
- Relógio diário no formato 24 horas.

Especificações técnicas

Fonte de alimentação:

220 - 240V a.c. $\pm 10\%$

Frequência:

50 - 60Hz

Absorção:

30VA

Contactos de saída do transformador de ignição:

220 - 240V a.c. $\pm 10\%$ - 250mA - $\cos\phi = 0,4$

Conexão dos eléctrodos do sensor:

4,8 x 0,8 mm "faston"

Temperatura de serviço:

-10° C ÷ +85° C

Grau de protecção:

IP 00

Código de classificação EN298:

Específico	Carácter	Código
1°	Atmosférico	A
2°	Ignição directa do queimador principal	M
3°	Repetição de ciclo	C
4°	Bloqueio não volátil	L
5°	Tempos definidos	X
6°	Funcionamento não-permanente	N

Comprimento máximo dos fios dos componentes externos: $\leq 1m$

Controlo de chama

Dispositivo de sensor de chama usando propriedade de endireitamento da chama.

Corrente de ionização mínima:

0,2 μ ADC

Corrente de ionização máxima: (tensão da fonte de alimentação 264V_{RMS})

4,5 μ ADC

Corrente de ionização recomendada:

3 - 5 vezes o mínimo

Comprimento máximo do cabo:

1 m

Resistência de isolamento mínima do eléctrodo e do cabo de medição para terra:

$\geq 50M\Omega$

Max. capacidade parasita do eléctrodo:

$\leq 1nF$

Corrente máxima de curto-circuito:

$\leq 200\mu A_{AC}$

TEMPOS

- tempo de espera (TW):

1s

- tempo de segurança (TS):

4s

- tempo de intervenção em caso de desligamento:

3s (em conformidade com a EN 30-1-4)

- tempo de inter-espera ou inter-ventilação:

10s

- tempo de espera para bloqueio provocado por chama parasita:

10s

- tempo de pré-ignição

0s

- número de tentativas de ignição:

3

DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

4 QUEIMADORES (60)

Categoria II_{2H3+}

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

ΣQ_n Gás Natural = 6.95 kW

ΣQ_n LPG Gas rate = 505 (G30)
496 (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~

Frequência = 50/60 Hz

5 QUEIMADORES (90) (coroa dupla esquerda)

Categoria II_{2H3+}

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

ΣQ_n Gás Natural = 11.05 kW

ΣQ_n LPG Gás Natural = 11.00 kW

ΣQ_n LPG Gas rate = 800 (G30)
786 (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~

Frequência = 50/60 Hz

DADOS TÉCNICOS RELATIVOS À REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Pour autre type de gaz, il faut operer comme decrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado. Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.</p> <p>Este aparato está regulado para funcionar a:</p> <p style="text-align: center;">(ES)</p>	<p>Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções. Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.</p> <p>Este aparelho está ajustado para operar em:</p>
<p>Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό. Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής. Για άλλο τύπο αερίου εφαρμόστε ό,τι αναφέρεται στο εγχειρίδιο οδηγιών.</p> <p>Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:</p> <p style="text-align: center;">(GR)</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance. For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p style="text-align: center;">(GB)</p>	
<p>G20 -"p" 20 mbar 2H</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">COD. 0030685E1 - 04/12</p>		

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho aplicada na caixa de embalagem e no painel frontal inferior interno.

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE:



www.teka.com

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