

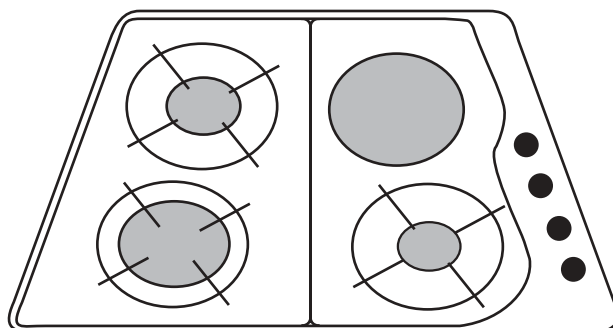
**MANUAL DE INSTALACION E INSTRUCCIONES
PARA USO DE ENCIMERAS INDEPENDIENTES**

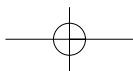
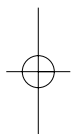
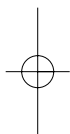
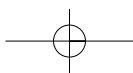
**MANUAL DE INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES PARA UTILIZAR
AS PLACAS DE COZINHA INDEPENDENTES**

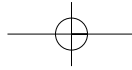
**MANUEL D'INSTALLATION ET INSTRUCTIONS
POUR L'UTILISATION DE TABLES À CUISSON
INDÉPENDANTES**

**INSTALLATION MANUAL AND INSTRUCTIONS
FOR USE OF INDEPENDENT HOBS**

INSTALLATIE EN GEBRUIKSAANWIJZING







APUESTA CON NOSOTROS POR LA ECOLOGÍA. RECICLE EL EMBALAJE.

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.

Colaboramos na defesa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ÉCOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.

Nous travaillons en faveur de l'**Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

BET WITH US ON ECOLOGY. RECYCLE THE PACKAGING.

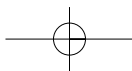
We contribute in the defence of the **Environment**. Thus our packagings:

- Are 100% recyclable.
- Contain the smaller quantity of parts and possible material to facilitate thus the recycling.

**HELP MEE OM SAMEN MET ONS HET MILIEU TE BESCHERMEN.
RECYCLE DE VERPAKKING**

Wij maken ons sterk voor het **Milieu**. Om deze reden zijn onze verpakkingen:

- 100% recycleerbaar
- Vervaardigd met zo min mogelijk onderdelen en materialen waardoor die beter en makkelijker gerycled kunnen worden.



ESPAÑOL

Manual de INSTRUCCIONESPág 3

PORTUGUES

Manual de instruções Pag 17

FRANCAIS

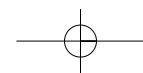
Manuel d'instructions Page 28

ENGLISH

Operating instructions Page 39

NEDERLANDS

GebruiksaanwijzingPag 50



INDICE

Descripción general	4
Utilización de los mandos.....	4
Utilización recipientes	7
Limpieza	8
Instalación	9
Esquema eléctrico.....	14

ADVERTENCIA

a) “Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles”.

b) “Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta que le acompaña (o su placa de características)”.

c) “Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe estar instalado en vigor. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

d) La conexión eléctrica y todas las operaciones de instalación deberán ser efectuadas por un especialista que esté al corriente de las disposiciones legales en vigor y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.

APARATO TIPO ‘X’ PARA EL GRADO DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS. Rellenar los siguientes apartados del manual con los datos de la placa de características adherida al aparato.

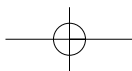
Marca:

Tipo:

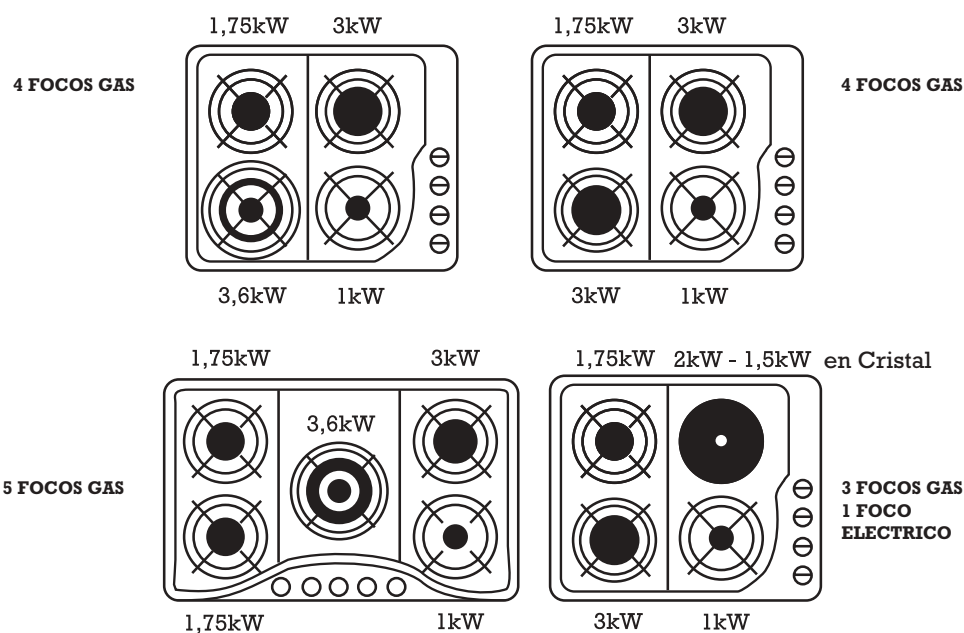
Pot.max:

 w

Tensión:



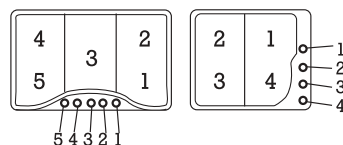
DESCRIPCION GENERAL



ESTA GAMA DE ENCIMERAS PUEDEN SER EN INOXIDABLE, ESMALTADA O CRISTAL

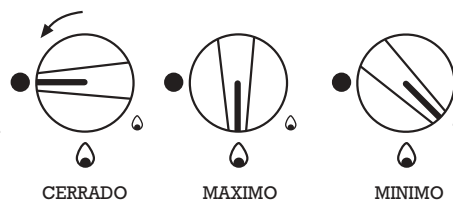
UTILIZACION DE LOS MANDOS

- 1** Asegúrese de que el mando que va a accionar, corresponde al foco que quiera utilizar.



FOCOS GAS

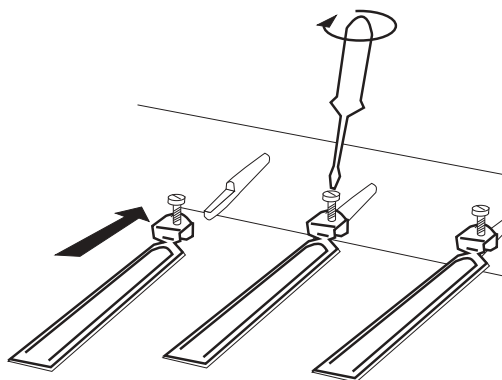
Seleccione el quemador que mejor se adapte al recipiente que va a utilizar. Púlse el mando correspondiente y gire hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Para su encendido acerque una cerilla al quemador. A su discreción puede regular la llama del quemador a sus distintas posiciones.



UTILIZACION DE LOS MANDOS

FOCOS GAS

Si su encimera dispone de encendido automático (A), pulse el mando correspondiente y gire hacia la izquierda hasta la posición de encendido , en ese momento se encenderá automáticamente. A su discreción podrá regular la llama del quemador a sus distintas posiciones.



Algunas encimeras llevan incorporado un sistema de seguridad "B", dicho sistema tiene la ventaja, que si en algún momento la llama se apaga sin cerrar el mando, corta automáticamente el paso del gas. Para su encendido pulse el mando y gire hacia la izquierda hasta la posición de encendido , mantenga unos segundos hasta que el termopar de seguridad mantenga la llama en el quemador.

TABLA 1

POTENCIA QUEMADORES en kW s/Hs		GAS NATURAL			BUTANO-PROPANO			GAS CIUDAD	
		Presión 20 mbar			Presión 28-30/37 mbar			Presión 8 mbar	
		1/h 15°C 1013 mbar	Iny	By-pass	gr/h	Iny	By-pass	1/h 15°C 1013 mbar	Iny
Max.	Min.								
1,00	0,30	95	72	39	73	50	27	227	145
1,75	0,44	167	97	48	128	65	31	397	165
3,00	0,75	286	115	62	219	85	42	680	260
3,60	1,50	343	135	90	262	96	60	817	290

UTILIZACION DE LOS MANDOS

FOCOS ELECTRICOS

Las placas eléctricas tienen 6 posiciones, con distintas potencias de calentamiento. En la tabla 2 le damos una orientación de estas potencias.

Para su funcionamiento, podrá girar el botón hacia la izquierda, o hacia la derecha según como desee.

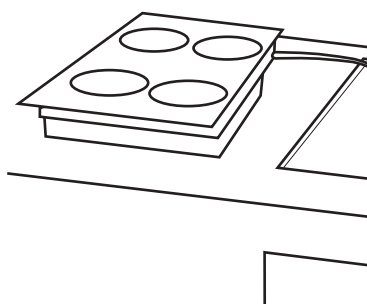


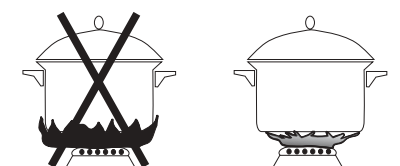
TABLA 2

0	MINIMO 1 2		3 4	MAXIMO 5 6	
DESCONECTADO	SUAVE		MEDIO	FUERTE	
	Mantener en caliente		Cocer y asar carnes blancas, pescados, embutidos	Cocer y asar carnes rojas, picadas, tortillas	
	Preparar salsas delicadas y cremas		Hervir patatas, legumbre, sopas	Freir patatas, pescados, pastas	
			Preparar salsas	Poner en ebullición cantidades relativamente grandes de agua	
1.500 W.p. rojo	135 W	165 W	250 W 165 W	750 W	1500 W
2.000 W.p. rojo	175 W	220 W	300 W 220 W	1150 W	2000 W

UTILIZACION DE RECIPIENTES

FOCOS GAS

Seleccione el quemador que mejor se adapte al recipiente que va a utilizar.
Cuide que la llama no sobresalga por los costados del recipiente.



“La utilización de un aparato de cocción a gas conlleva la producción de calor y humedad en el local donde está instalado. Asegúrese de que en la cocina haya una buena aireación, mantenga abiertos los orificios de aireación natural, o instale un dispositivo de aireación mecánica (campana de ventilación mecánica).

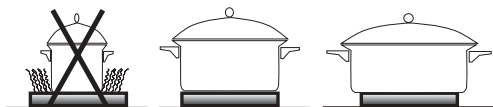
Una utilización intensiva y prolongada del aparato puede necesitar una aireación suplementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una aireación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe”.

RECIPIENTES MINIMOS A UTILIZAR SOBRE LOS QUEMADORES

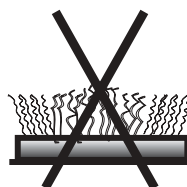
Quemador pequeño: 9 cm. ø
Quemador mediano: 12 cm. ø
Quemador grande: 14 cm. ø
Quemador triple corona: 18 cm. ø

FOCOS ELECTRICOS

Cuide que el diámetro del recipiente sea igual o mayor que el del foco que va a utilizar.



El foco no debe funcionar sin recipiente.
La base del recipiente ha de ser plana y estar seca.



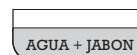
LIMPIEZA

IMPORTANTE: En el caso de placas de cristal, si el vidrio está roto u observa hendiduras en su Superficie, desconecte el aparato y no lo limpie ni utilice. Llame al Servicio de Asistencia Técnica. En el caso de placas de chapa o esmaltada, para su limpieza, primero desconecte eléctricamente el aparato.

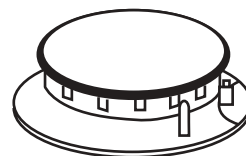
Si su placa es de acero inoxidable, para su limpieza existen productos comerciales adecuados. Una vez limpia, enjuague la placa con agua y séquela con un paño suave.



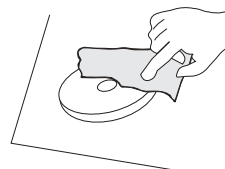
Si la placa es esmaltada utilice para su limpieza agua jabonosa. No utilice nunca productos o esponjas abrasivas. Elimine rápidamente las manchas de vinagre, limón y sustancias ácidas en general.



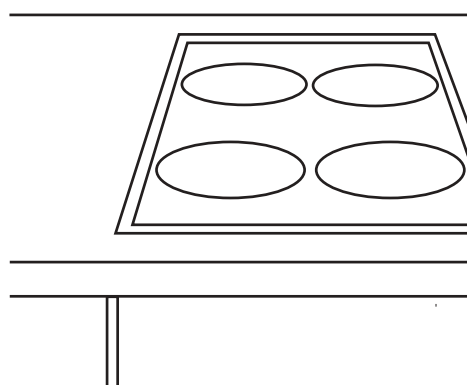
Si tiene encendido automático y seguridad, mantenga limpias y secas las bujías y termopares, para un correcto encendido y funcionamiento.



Limpie rápidamente los focos eléctricos con agua y jabón. Después, caliente ligeramente el foco y frótelo con papel de periódico.



Para limpiar los quemadores extraígalos de la encimera. Limpie los quemadores con agua hirviendo y detergente. No deje que se acumule suciedad en torno a los inyectores de gas, pueden obstruirse. En tal caso no saldría llama del quemador o sería insuficiente. Para limpiar el inyector frótelo con un pincel mojado en disolvente. Vuelva a colocar los quemadores centrándolos según la figura.



INSTALACION

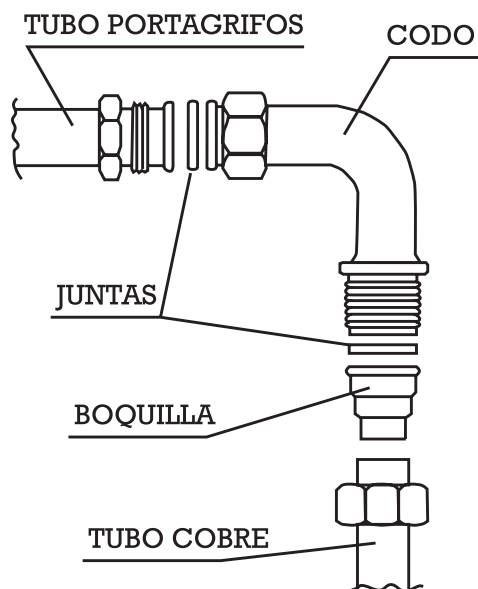
En el caso de que su encimera sea mixta o gas, la conexión de gas al aparato se realizará con instalación rígida según la legislación de distintos países.

La conexión de gas al aparato, se hará según figura.

Es obligatorio intercalar una llave de paso, accesible entre la placa y la red de gas.

Las soldaduras deben ser fuertes, y garantizar la estanquidad del circuito.

(Boquilla, tuerca y juntas, en bolsa de accesorios).



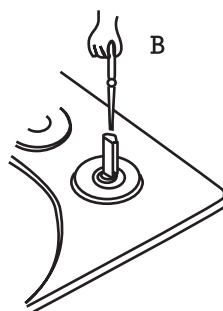
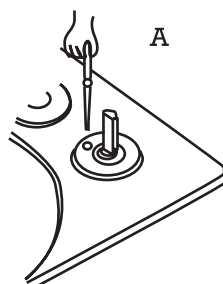
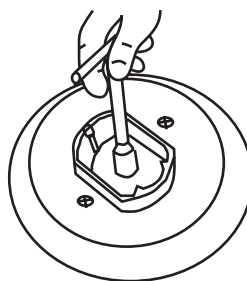
INSTALACION

TRANSFORMACION DE GAS

Si la encimera que ha adquirido tiene tres o más quemadores a gas, y éstos reglados a los gases BUTANO Y PROPANO, para adaptarlos a gas NATURAL, llame a nuestro servicio de ASISTENCIA TECNICA.

La adaptación consiste en:

- 1** Retirar los quemadores de gas, y desmontar los inyectores roscados, con una llave de tubo de 7.
- 2** Sustituya los inyectores por otros adecuados al gas de la red, según indica la tabla 1.
- 3** Coloque los quemadores, encienda la llama y ponga en posición de MINIMO. Actúe sobre el tornillo By-Pass (A ó B según el tipo de grifo) para la regulación del caudal mínimo de cada grifo específico en la tabla 1.
- 4** Después de efectuar la transformación se verificará la estanquidad de cada aparato.
- 5** Finalmente aplique la etiqueta autoadhesiva (C39L0045) lo más próximo a la placa de características indicando en ella los datos de la nueva regulación. Esta etiqueta se suministrará con los accesorios.



IMPORTANTE: Recuerde que sólo un Instalador Autorizado puede realizar la transformación de gas. De no ser así el fabricante no se hace responsable.

APARATO ADAPTADO GAS.....p.....

FECHA.....

INSTALACION

ACOMETIDA ELECTRICA

Las encimeras de gas y mixtas, que van provistas de una mangera para realizar a través de ésta la conexión eléctrica, la instalación puede efectuarse con clavija y enchufe, o por medio de una regleta de conexión.

En los dos casos, es preciso tener en cuenta que la intensidad mínima que debe soportar es de 10 Amperios.

Los elementos y cables de conexión, deben soportar temperaturas de 80°C sin deterioro de sus características.

En las instalaciones de todas las encimeras, mixtas y gas con encendido automático, es obligatorio colocar en lugar accesible un interruptor para desconexión de todas las fases del aparato, con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante o servicio posventa o personal autorizado con el fin de evitar un peligro.

Es obligatorio la conexión del cable amarillo y verde a una buena tierra. 

De no hacer esto, el fabricante no se responsabiliza ante cualquier accidente debido a esta negligencia.

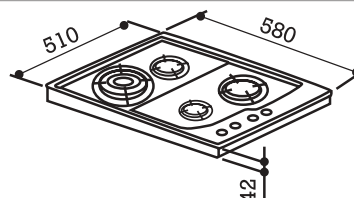
CARACTERISTICAS TECNICAS

Adherida en la parte inferior de la encimera, se encuentra la placa de características en la que figura los datos técnicos de identificación del aparato.

FAGOR Bº SAN ANDRES S/N APDO. 49 E-20500				DENOMIN COMERC MODEL		TIPO					
CAT II 2H3+ (ES, PT), CAT II 1a2H (ES) CAT II 2E+3+ (FR)				99 CE 0099							
GAS		PRES. (mbar)				Qn		POT MAX			
B/P		28-30/37				637		g/h		Hs	
GN		20				833		l/h		kW	
GN (FR)		20/25		833		l/h					
GN (ES)		8		1934		l/h					
Made in EU				 kW		kW MAX.		V			
								220-240V-50 Hz			

INSTALACION

Antes de proceder a la instalación, le rogamos examine las medidas de los aparatos y del nicho de encastre.



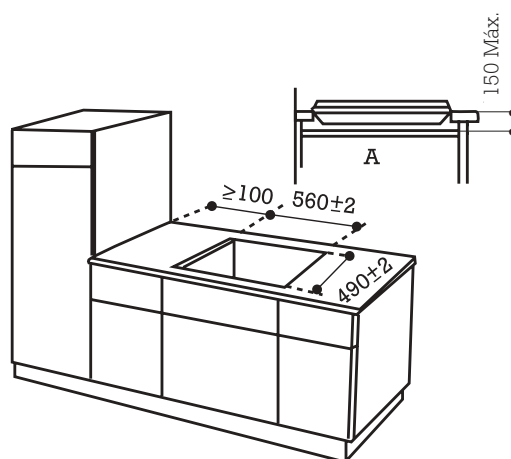
Realice un corte encima del mueble, siguiendo las instrucciones.

Aparato tipo "X" para grado de protección contra incendios.

NOTA:

Obligatoriamente el mueble llevará colocada la balda "A" para que no haya acceso a la encimera por el interior del mueble, debido a la temperatura que alcanza.

Esta balda se colocará después de que haya fijado la encimera al mueble.

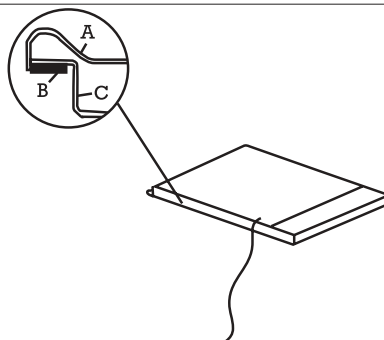


Coloque la placa boca abajo sobre una mesa, y retirando el papel adhesivo, pegue la junta de estanquidad en toda la vuelta de la placa.

A: MESA DE TRABAJO

B: JUNTA

C: CUBIERTA INFERIOR



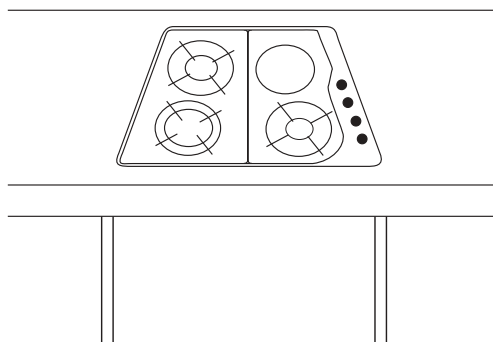
Si su placa no tiene marco deberá pegar primeramente las tiras que tienen formas según figura, luego se pegarán las rectas ajustando con las anteriores.



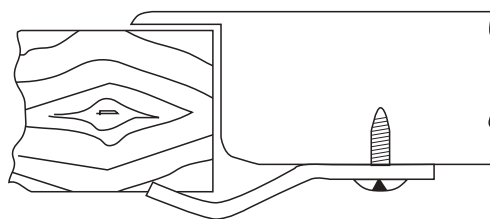
NOTA: NO UTILIZAR MATERIALES NO REMOVIBLES COMO LA SILICONA

INSTALACION

Coloque a continuación la placa en el hueco del mueble, presionando bien para que la junta de estanquidad haga buen cierre.

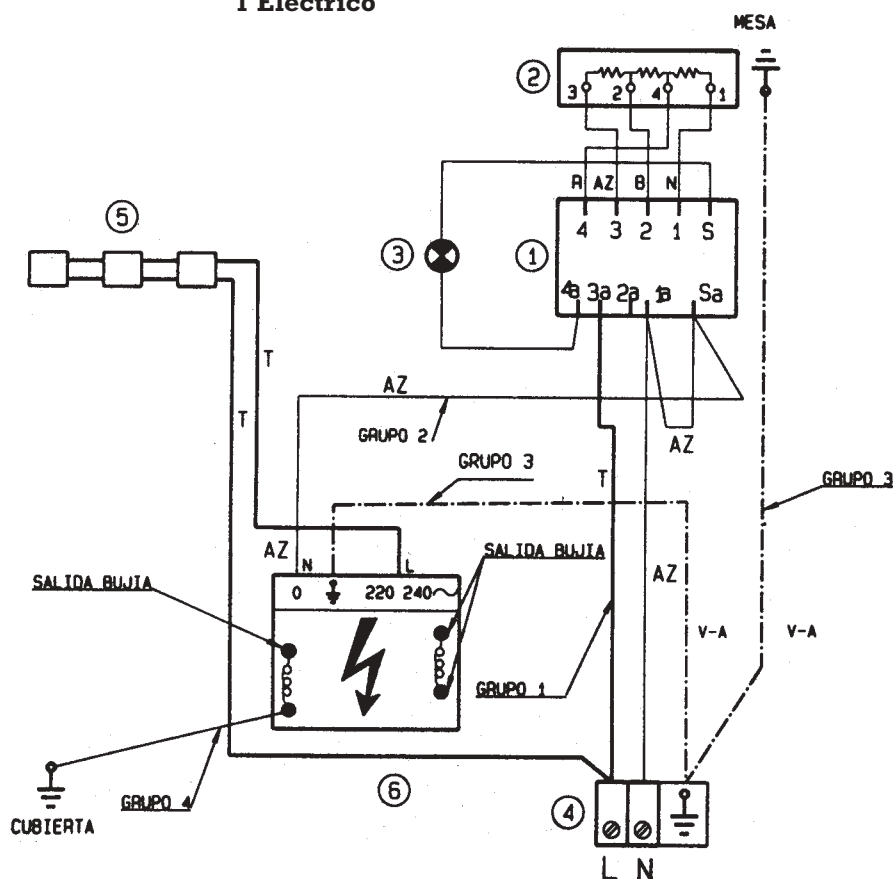


Amarre los 4 enganches de la placa por la parte inferior, en las 4 esquinas del hueco. (Enganches y tuercas en bolsas de accesorios).



ESQUEMA ELECTRICO

3 Gas con encendido
1 Eléctrico



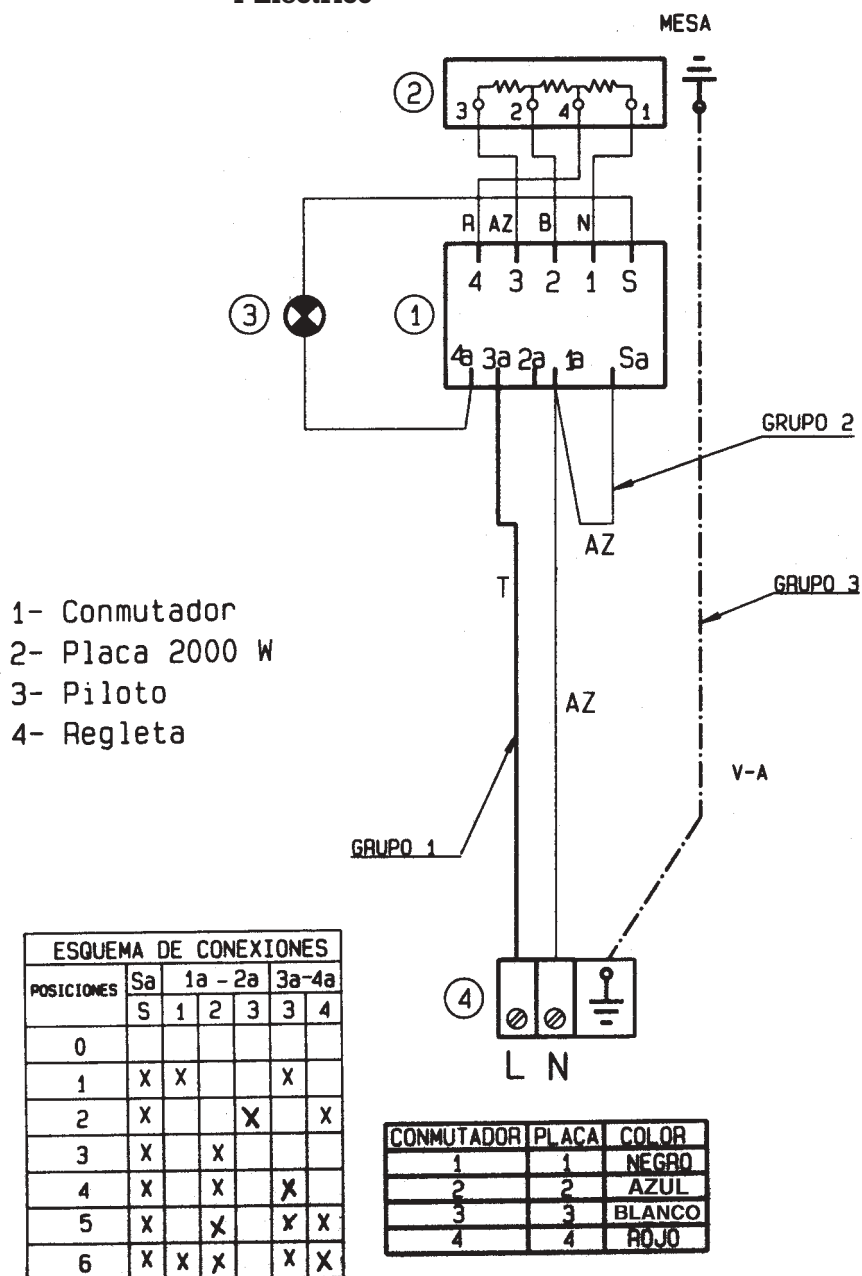
ESQUEMA DE CONEXIONES						
POSICIONES	Sa	1a - 2a			3a-4a	
	S	1	2	3	3	4
0						
1	X	X			X	
2	X			X		X
3	X		X			X
4	X		X		X	
5	X		X		X	X
6	X	X	X		X	X

- 1- Conmutador
- 2- Placa 2000 W
- 3- Piloto
- 4- Regleta
- 5- Catenaria
- 6- Chispapas

CONMUTADOR	PLACA	COLOR
1	1	NEGRO
2	2	AZUL
3	3	BLANCO
4	4	ROJO

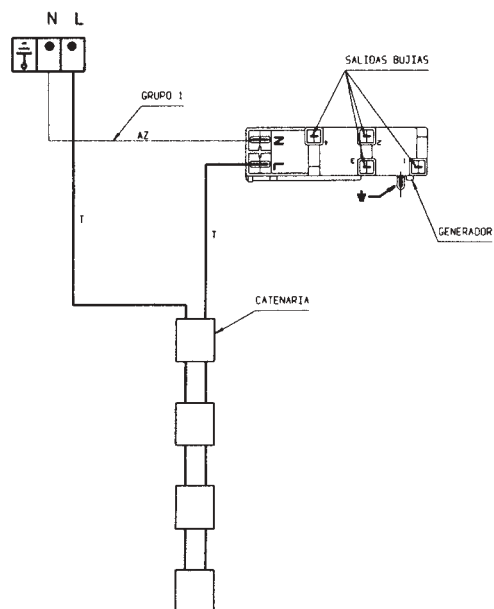
ESQUEMA ELECTRICO

3 Gas sin encendido
1 Eléctrico



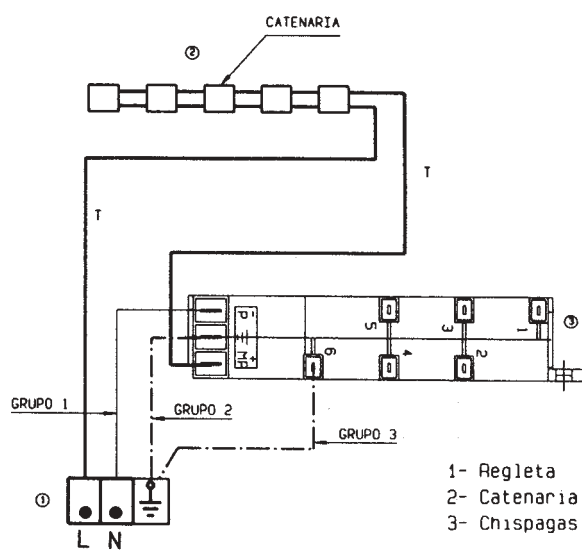
ESQUEMA ELECTRICO

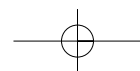
4 Gas con encendido



ESQUEMA ELECTRICO

5 Gas con encendido





ÍNDICE

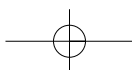
Descrição geral	18
Utilização dos comandos	19
Utilização de recipientes	21
Limpeza	22
Instalação.....	23

ATENÇÃO

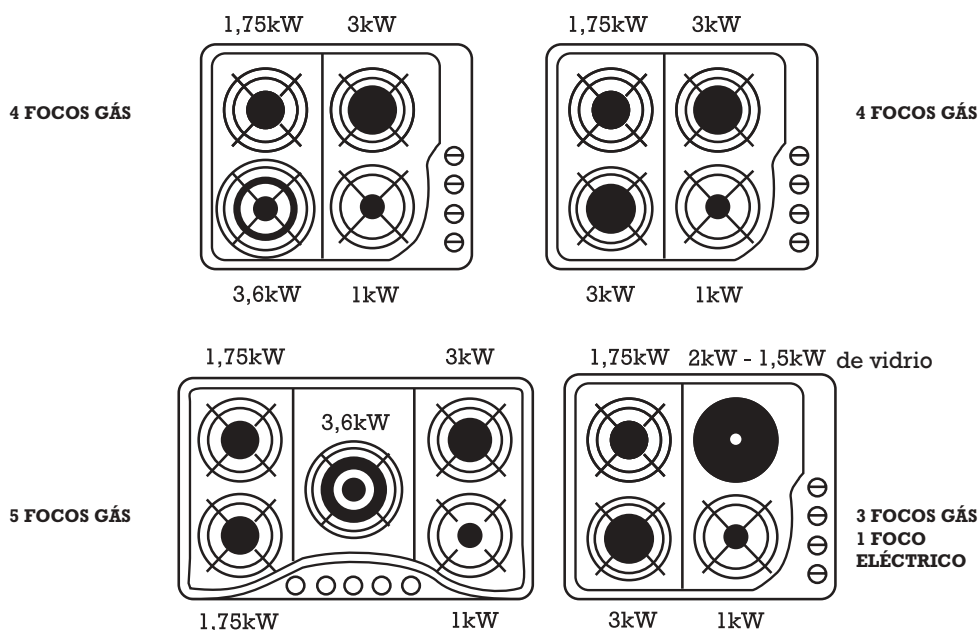
- a) “Antes da instalação verifique se as condições locais de distribuição (tipo de gás e pressão do mesmo) e a regulação do aparelho são compatíveis”.
- b) “As condições de regulação deste aparelho acharam-se indicadas na etiqueta que o acompanha (ou na placa de características)”.
- c) “Este aparelho não está ligado a um dispositivo de exaustão dos produtos resultantes da combustão. Deverá ser instalado e ter as conexões que obedeçam às normas de instalação em vigor. Deverá prestar-se especial atenção às normas aplicáveis quanto a ventilação”.
- d) A ligação eléctrica e todas as operações de instalação deverão ser efectuadas por um especialista na matéria, com conhecimentos actualizados acerca das normas legais vigentes e dos requisitos regulamentares estabelecidos por cada país.

APARELHO TIPO “X”, PARA O NÍVEL DE PROTECÇÃO CONTRA INCÊNDIOS

Preencher os seguintes espaços do Manual, com os dados correspondentes à placa de características afixada sobre o aparelho.

MARCA**TIPO****MÁXIMA
POTÊNCIA** (W)**TENSÃO**

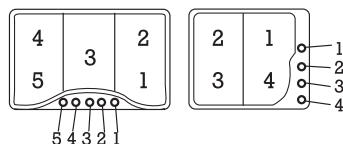
DESCRIÇÃO GERAL



ESTA GAMA DE PLACAS SUPERIORES PODE SER DE AÇO INOXIDÁVEL, ESMALTADA OU DE VIDRIO.

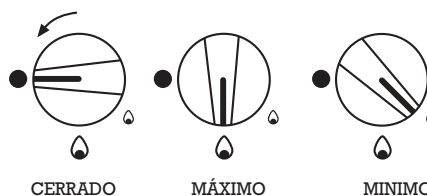
UTILIZAÇÃO DOS COMANDOS

- 1** Verifique se o comando que V. vai accionar corresponde ao foco que deseja empregar.



FOCOS GÁS

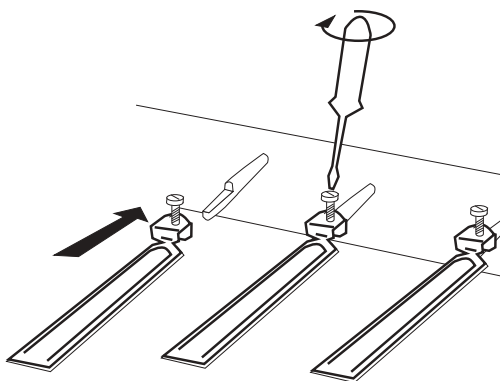
Selecione a fornalha que melhor se adapte ao recipiente que V. vai utilizar. Carregue no seu respectivo comando e faça girar para a esquerda, até atingir a posição de máxima potência. Para acender, aproxime um fósforo à fornalha. Poderá depois regular à vontade a chama da fornalha, nas suas diversas posições.



UTILIZAÇÃO DOS COMANDOS

FOCOS GÁS

No caso de que a sua placa tenha sistema automático de acender (A), carregue no seu correspondente comando e faça-o girar para a esquerda, até à posição de acender. ✪ Nesse momento acender-se-á automaticamente. Poderá então regular à vontade a chama da fornalha, nas suas várias posições.



Algumas placas incluem um sistema de segurança “B”, que tem a vantagem de que, se em certa ocasião a chama se apagar sem estar fechado o comando, esse dispositivo interrompe imediatamente a passagem do gás. Para que se acenda, V. deverá carregar no comando e fazer que gire para a esquerda, até à posição de “acender”. ✪ Mantenha-o assim durante alguns segundos, até que o temporizador de segurança seja capaz de manter a chama na fornalha.

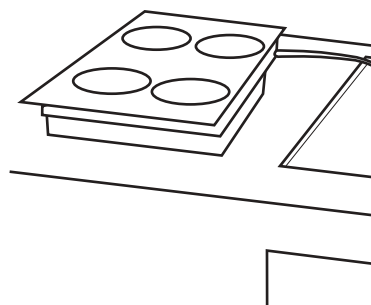
QUADRO 1

POTÊNCIA FORNALHAS em KW – S/HS		GAS NATURAL			BUTANO-PROPANO			GAS CIDADE	
		Pressão 20 mbar			Pressão 28-30/37 mbar			Pressão 8 mbar	
		1/h 15°C 1013 mbar	Iny	By-pass	gr/h	Iny	By-pass	1/h 15°C 1013 mbar	Iny
Max.	Min.								
1,00	0,30	95	72	39	73	50	27	227	145
1,75	0,44	167	97	48	128	65	31	397	165
3,00	0,75	286	115	62	219	85	42	680	260
3,60	1,50	343	135	90	262	96	60	817	290

UTILIZAÇÃO DOS COMANDOS

FOCOS ELÉCTRICOS

As placas eléctricas têm 6 posições, com várias potências de aquecimento. No quadro 2 oferecemos uma orientação referente a estas potências. Para que entre em funcionamento, V. poderá fazer girar o botão para a esquerda ou para a direita, conforme desejar.



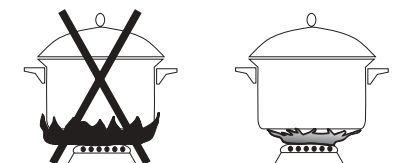
QUADRO 2

0	MÍNIMO		3	4	5	MÁXIMO	
	1	2					6
DESLIGADO	SUAVE		MEDIO		FOERTE		
	Conservar Quente		Cozer e assar carnes brancas, peixe e enchidos		Cozer e assar carnes vermelhas, picadas e omelettes		
	Preparar molhos finos e crêmes		Cozer batatas, grão, feijão, lentilhas; preparar sopas		Fritar batatas, peixe e pastas		
			Preparar molhos		Levar a ebulição porções relativamente elevadas de água		
1.500 W.p.Verm	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	
2.000 W.p.Verm	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	

UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES

FOCOS GÁS

Selecione a fornalha que melhor se adapte ao recipiente que V. vai utilizar. Preste atenção para que a chama não sobressaia das arestas do recipiente.



“A utilização de un aparelho de cozimento a gás implica que se produza calor e humidade no local em que se encontre instalado. Assegure-se de que haja uma boa ventilação na cozinha, mantenha abertos os orifícios de ventilação mecânica, se esta existir”.

Una utilización intensiva y prolongada del aparato puede necesitar una iareación suplementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una aireación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe”.

RECIPIENTES MÍNIMOS A UTILIZAR SOBRE AS FORNALHAS

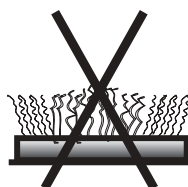
Fornalha pequena	9 cms. diâmetro
Fornalha média	12 cms. diâmetro
Fornalha grande	14 cms. diâmetro
Fornalha tripla coroa	18 cms. diâmetro

FOCOS ELÉTRICOS

Preste atenção para que o diâmetro do recipiente seja igual ou maior que o do foco que V. vai utilizar.



O foco não deve funcionar sem nenhum recipiente em cima.
A base do recipiente deverá ser lisa e estar seca.



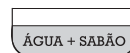
LIMPEZA

IMPORTANTE: No caso das placas de vidro, sempre que este esteja partido, ou se observem gretas na sua superfície, v. deverá desligar o aparelho, e não limpar nem utilizar o mesmo. Telefone para o serviço de assistência técnica. Para limpar as placas de folha de aço ou esmaltadas, deverá desligar previamente a conexão eléctrica do aparelho.

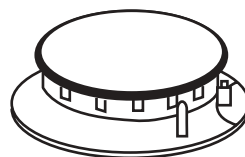
Se a sua placa for de aço inoxidável, existem produtos comerciais adequados de limpeza. Depois de limpa, deverá enchaguar-se com água e secar-se com um tecido suave.



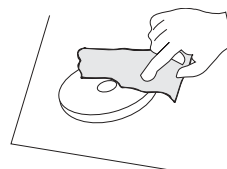
Se a placa é esmaltada deverá usar-se água com sabão na sua limpeza. Não empregue nunca produtos ou esponjas abrasivas. Elimine rapidamente as manchas de vinagre, de limão e de substâncias ácidas em geral.



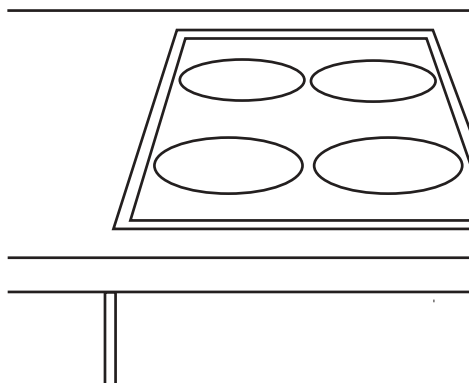
Se tiver sistema automático para acender e segurança, mantenha limpas e secas as velas e os termopares, para que possa acender-se e funcionar adequadamente.



Limpe rapidamente os focos eléctricos com água e sabão. Aqueça depois o foco ligeiramente e esfregue-o com papel de jornal.



Para limpar as fomalhas, deverá retirar estas da placa em que estão encaixadas. Lave-as com água a ferver e detergente. Não deixe acumular a sujidade à volta dos injectores de gás, já que poderiam obstruír-se. Neste caso não saíria a chama da fomalha, ou seria insuficiente. Para limpar o injector deverá impregná-lo de disolvente, com um pincel molhado. Volte a colocar as fomalhas, centrando-as tal como mostra a figura.



INSTALAÇÃO

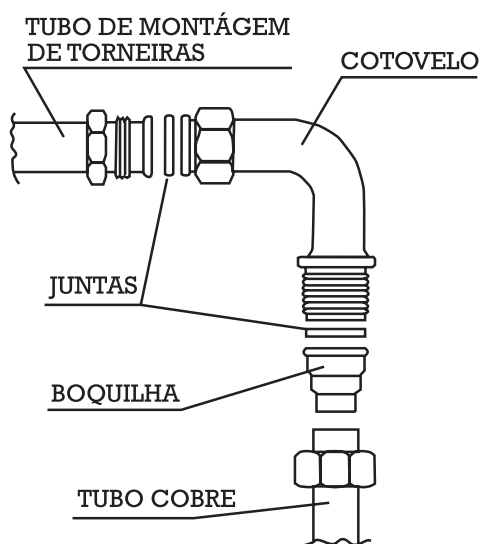
No caso de que a sua placa seja mixta ou a gás, a conexão de gás ao aparelho deverá efectuar-se mediante instalação rígida, nos termos da legislação em vigor em cada país em concreto.

A conexão de gás à fornalha far-se-à tal como mostra a figura.

É obrigatório intercalar uma chave de passagem, acessível entre a placa e a rede de abastecimento de gás.

As soldaduras deverão ser fortes e assegurar que o sistema seja totalmente estanque.

1 boquilha, uma porca e juntas, na embalagem de acessórios.



INSTALAÇÃO

TRANSFORMAÇÃO DE GÁS

Se a placa que V. comprou tiver três, ou mais, fornaldas de gás, e estas estiverem reguladas para gás BUTANO e PROPANO, V. deverá chamar o nosso serviço de ASSISTÊNCIA TÉCNICA para que faça a adaptação a gás NATURAL.

A adaptação consiste em:

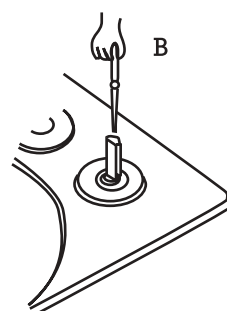
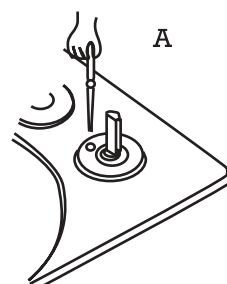
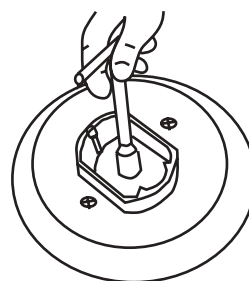
- 1** Retirar as fornaldas de gás e desmontar os injectores enroscados, com uma chave tubular de 7.
- 2** Substitua os injectores por outros, que são adequados ao gás da rede de abastecimento, tal como indica o quadro 1.
- 3** Coloque as fornaldas, acenda a chama e ponha em posição MÍNIMA. Accione o parafuso BY-PASS (A, ou B, conforme o tipo de torneira), com o fim de regular o caudal mínimo de cada torneira, de acordo com o quadro 1.
- 4** Depois de efectuada a transformação, deverá verificar se cada aparelho está completamente estanque.
- 5** Finalmente, aplique a etiqueta auto-colante (C39LOO45) o mais próximo que seja possível da placa de características que indica os dados referentes à nova regulação. Esta etiqueta fornece-se com os acessórios.

IMPORTANTE:

Não se esqueça de que apenas um Instalador Autorizado poderá efectuar as operações de mudança de gás. Caso contrário, o fabricante não assumiria qualquer responsabilidade.

APARELHO ADAPTADO GÁS.....p.....

DATA.....



INSTALAÇÃO

CONEXÃO ELÉCTRICA

As placas de gás e as mixtas estão equipadas com uma manga, para que através desta se efectue a conexão eléctrica. A instalação poderá efectuar-se com cavilha e tomada de corrente, ou com uma regleta de conexão.

Em ambos os casos, é necessário ter em conta que a intensidade mínima que deve suportar é de 10 Ampères.

Os elementos e os cabos de conexão devem suportar temperaturas de 80 °C, sem que as suas características se deterioremem.

Nas instalações de todas as placas mixtas e a gás com sistema de acender automático, é obrigatório que se situe num lugar acessível um interruptor de desconexão de todas as fases do aparelho, com a distância mínima de 3 mm. entre os contactos.

Com o fim de evitar um perigo, no caso de que o cabo de alimentação se encontre danificado, deverá este ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de post-venda ou por pessoal autorizado.

É obrigatório ligar o cabo amarelo e verde a uma tomada de terra. 

Caso contrario, o fabricante não assumiria qualquer responsabilidade quanto a qualquer acidente produzido por tal negligência.

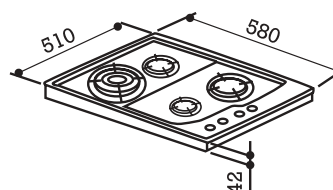
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fixada na zona inferior da placa, acha-se a placa de características, na qual se encontram os dados técnicos de identificação do aparelho.

FAGOR  B° SAN ANDRES S/N APDO. 49 E-20500				DENOMIN COMERC MODEL		TIPO				
CAT II 2H3+ (ES, PT), CAT II 1a2H (ES) CAT II 2E+3+ (FR)				99  0099						
GAS	PRES. (mbar)	Qn	POT MAX		Nº CODIGO		Nº SERIE			
B/P	28-30/37	637	g/h	Hs						
GN	20	833	l/h	kW	kW		kW MAX		V	
GN (FR)	20/25	833	l/h							
GN (ES)	8	1934	l/h							
							220-240V-50 Hz			

INSTALAÇÃO

Antes de efectuar a instalação, recomendamos-lhe que examine as medidas dos aparelhos e do espaço em que vão ser encastrados.



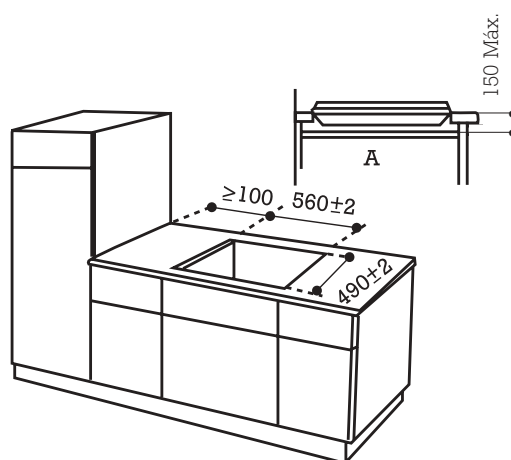
Realize um corte sobre o móvel, seguindo as instruções.

Aparelho tipo "X", para o nível de protecção contra incêndios.

ATENÇÃO:

É obrigatório que o móvel tenha a prateleira "A", para evitar o acesso à placa no interior do móvel, devido à temperatura que esta atinge.

Esta prateleira deverá ser montada depois de ter-se instalado a placa sobre o móvel.

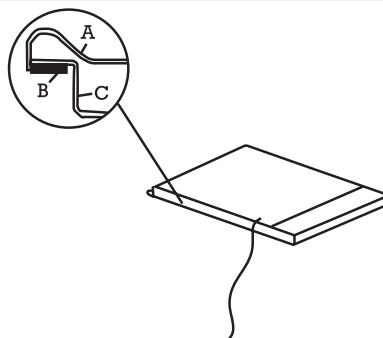


Coloque a placa voltada para baixo sobre uma mesa, e depois de ter retirado o papel auto-colante, cole a junta isolante à volta de toda a placa.

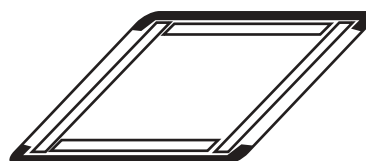
A: MESA DE TRABALHO

B: JUNTA

C: COBERTA INTERNA



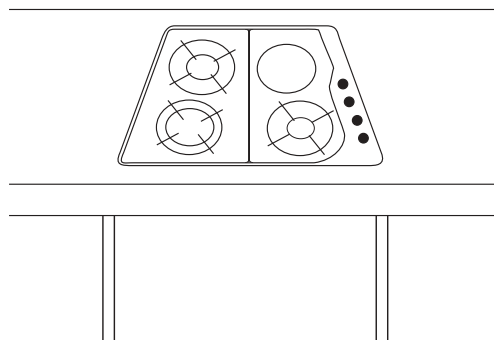
Se a sua placa não dispuser de marco, em primeiro lugar deverá colar as tiras que têm formas segundo o plano e seguidamente colar-se-ão as rectas.



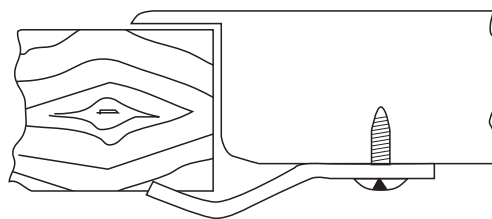
ATENÇÃO: NÃO UTILIZAR ELEMENTOS NÃO REMOVÍVEIS COMO A SILICONA.

INSTALAÇÃO

A seguir, coloque a placa no espaço aberto do móvel, fazendo uma forte pressão, para que a junta isolante se ajuste perfeitamente.



Fixe os 4 enganches da placa pela parte interna, nos 4 ângulos do espaço aberto (tanto os enganches, como as porcas encontram-se nas embalagens de acessórios).



SOMMAIRE

Description générale.....	29
Utilisation des commandes.....	30
Utilisation des récipientes.....	32
Nettoyage	33
Installation	34

REMARQUES

a) Avant de l'installer, veuillez vous assurer que les conditions de distribution locales (la nature de gaz et la pression gazeuse) et le réglage d'appareil soient compatibles.

b) Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette adjointe (ou sa plaque de caractéristiques).

c) Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conforme aux règles d'installation en vigueur. Examinez avec attention les dispositions concernant la ventilation.

d) La connexion électrique et toutes les opérations d'installation doivent être réalisées par un spécialiste qui connaisse les dispositions légales et les exigences réglementaires en vigueur de chaque pays.

APPAREIL TYPE « X » POUR LE DEGRÉ DE PROTECTION CONTRE DES INCENDIES

Remplir les paragraphes du manuel suivants avec les données des caractéristiques de la plaque adhésive à l'appareil.

MARQUE

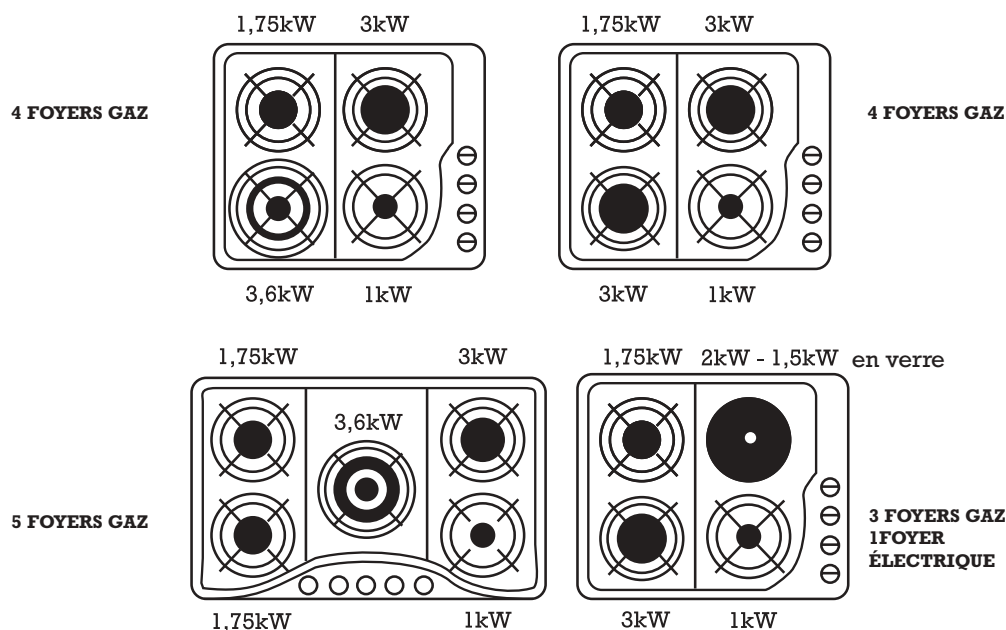
TYPE

**PUISSANCE
MAX -**

(W)

TENSION

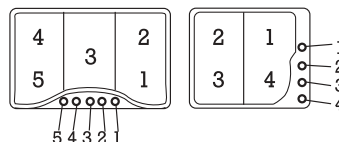
DESCRIPTION GÉNÉRALE



CETTE GAMME DE PLANS DE TRAVAIL PEUT ÊTRE EN INOX, EMAILLE OU EN VERRE.

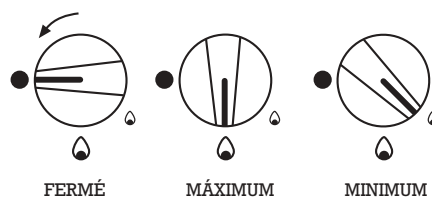
UTILISATION DES COMMANDES

- 1** Assurez-vous que la commande que vous allez actionner correspond bien au foyer que vous voulez utiliser.



FOYER À GAZ

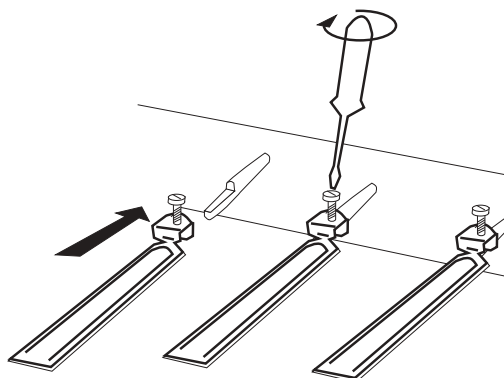
Sélectionnez le brûleur le mieux adapté au récipient que vous allez utiliser. Poussez la commande correspondante et tournez-la à gauche jusqu'à la position de maximum. 🔥 Pour l'allumage rapprochez une allumette au brûleur. Vous pouvez régler à volonté la flamme du brûleur aux différentes positions.



UTILISATION DES COMMANDES

FOYER À GAZ

Si votre table à cuisson a une allumage automatique, (A) poussez la commande correspondante et tournez-la à gauche jusqu'à la position d'allumage. En ce moment-là, elle s'allumera automatiquement. ★ Vous pouvez régler à volonté la flamme du brûleur aux positions différentes.



Quelques tables sont munies avec un système de sécurité "B". L'avantage de ce système est que si jamais la flamme s'éteint sans que la commande soit fermée, il coupe le passage du gaz. Pour l'allumage, poussez la commande et tournez-la à gauche jusqu'à la position d'allumage. ★ Veillez la maintenir pendant quelques secondes jusque le thermocouple de sécurité retienne la flamme dans le brûleur.

TABLE 1

PUISSANCE BRÛLEURS KW – S/HS		GAZ NATUREL			BUTANE-PROPANE			GAZ VILLE	
		Pression 20 mbar			Pression 28-30/37 mbar			Pression 8 mbar	
		1/h 15°C 1013 mbar	Iny	By-pass	gr/h	Iny	By-pass	1/h 15°C 1013 mbar	Iny
Max.	Min.								
1,00	0,30	95	72	39	73	50	27	227	145
1,75	0,44	167	97	48	128	65	31	397	165
3,00	0,75	286	115	62	219	85	42	680	260
3,60	1,50	343	135	90	262	96	60	817	290

UTILISATION DES COMMANDES

FOYERS ÉLECTRIQUES

Les plaques électriques ont 6 positions avec des différentes puissances de chauffage. Vous pouvez trouver ci-dessous le tableau 2 avec un guide de ces puissances.

Pour la mettre en marche, tournez la commande à gauche ou à droite, comme vous désirez.

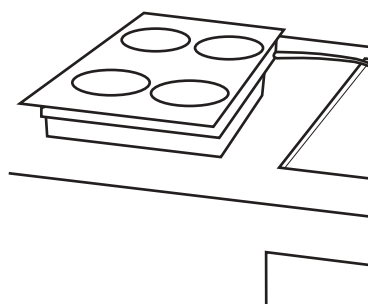


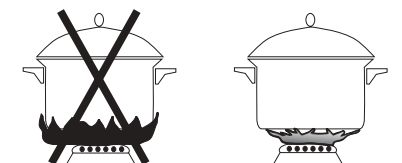
TABLE 2

0	MINIMUM		3	4	5	MÁXIMUM	
	1	2					6
ARRÊTÉ	DOUX		MOYEN		FORT		
	Garder au chaud		Cuire ou rôtir viandes, blanches, poissons, charcuterie.		Cuire et rôtir viandes rouges hachées, omelettes		
	Préparer des sauces des crèmes		Bouillir des pommes de terre, légumes, soupes		Frire des pommes de terre poissons, cuire de pâtes.		
			Préparer des sauces		Porter en ébullition des quantités relativement grandes d'eau		
1.500W.p.rouge	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	
2.000W.p.rouge	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	

RÉCIPIENTS UTILISABLES

FOYERS À GAZ

Sélectionnez le brûleur qui s'adapte mieux au récipient que vous allez utiliser. Veillez à ce que la flamme ne dépasse pas sur les côtés du récipient.



“L'utilisation d'un appareil à gaz implique la production de chaleur et humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine ait une bonne aération, maintenir ouverts les orifices d'aération naturel, ou bien installez un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aération mécanique). L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut avoir besoin d'une aération supplémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de l'aération mécanique, si elle existe.”

RÉCIPIENTS MINIMALES À UTILISER SUR LES BRÛLEURS

Brûleur petit	9 cm. ø
Brûleur moyen	12 cm. ø
Brûleur grand	14 cm. ø
Brûleur triple couronne	18 cm. ø

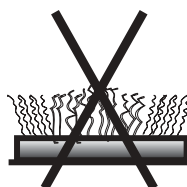
FOYERS ÉLECTRIQUES

Veillez à ce que le diamètre du récipient soit égal ou supérieur à celui-ci du foyer que vous allez utiliser.



Le foyer ne doit pas fonctionner sans récipient.

La base du récipient doit être plate et sèche.



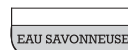
NETTOYAGE

IMPORTANT: Dans le cas des plaques en verre, si celui-ci est cassé ou fendu en surface, **deconnecter l'appareil et ne pas le nettoyer ni l'utiliser. Contacter le service technique dans le cas de plaques de inox que émaillées afin d'en réaliser le nettoyage. Avant toute chose, deconnecter l'alimentation électrique de l'appareil.**

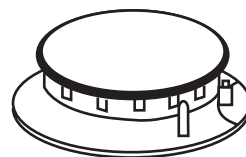
Si votre plaque est en acier inoxydable, servez-vous des produits adéquats se trouvant dans le commerce. Après l'avoir lavé, rincez la plaque et séchez la avec un chiffon doux.



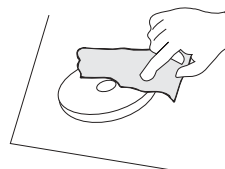
Si votre plaque est émaillée, nettoyez-la à l'eau savonneuse. Evitez toujours l'usage de tout produit ou éponge abrasifs. Nettoyez le plus vite possible toutes les taches de vinaigre, citron et substances acides en général.



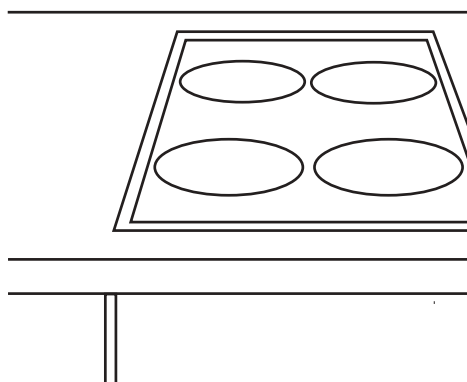
Si votre plaque est munie d'allumage automatique et sécurité, veillez à maintenir les bougies et thermocouples propres et sèches, pour assurer un allumage et fonctionnement corrects.



Nettoyez le plus vite possible les foyers électriques à l'eau et au savon. Ensuite, chauffez légèrement le foyer et frottez-le avec du papier journal.



Pour nettoyer les brûleurs, il faut les retirer de la plaque. Nettoyez les brûleurs avec de l'eau bouillante et détergent. Ne laissez pas que la saleté s'accumule autour des injecteurs de gaz; ils peuvent se boucher. Dans ce cas-là, la flamme ne sortirait pas du brûleur ou bien elle serait trop faible. Pour nettoyer l'injecteur, frottez-le avec un pinceau trempé dans de solvant. Remettez les brûleurs en place en les centrant comme il est indiqué sur la figure ci-contre.



INSTALLATION

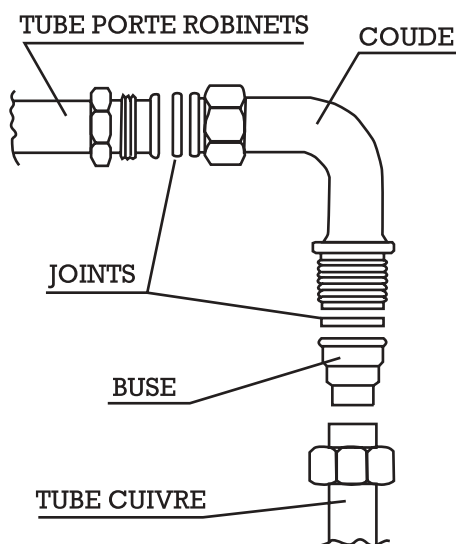
Si votre table à cuisson est mixte ou gaz, la connexion du gaz à l'appareil sera faite avec l'installation rigide conforme à la législation de différents pays.

Faire le raccordement du gaz à l'appareil comme indiqué dans la figure.

Il faut intercaler une vanne à passage, accessible entre la plaque et le réseau de gaz.

Les soudures doivent être solides et garantir l'étanchéité du circuit.

(Buse, écrou et joints sont fournis dans le sachet des accessoires).



INSTALLATION

TRANSFORMATION DU GAZ

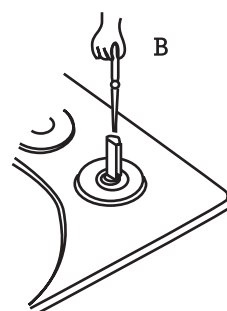
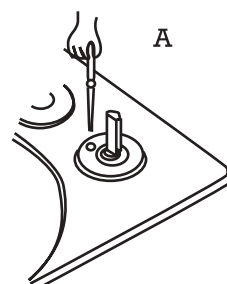
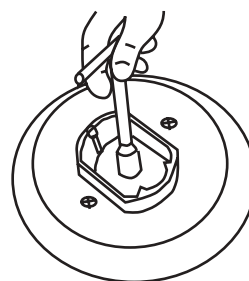
Si la tables à cuisson que vous avez acheté a trois ou plus de brûleurs à gaz, et ils sont réglés aux gaz BUTANE et PROPANE, pour les adapter à gaz NATUREL, téléphonez à notre Service d'ASSITANCE TECHNIQUE.

Pour faire l'adaptation, suivez les instructions:

- 1** Enlevez les brûleurs de gaz, et démontez les injecteurs filetés à l'aide d'une clé à douille n°7.
- 2** Remplacez les injecteurs par d'autres adaptés au gaz du réseau, suivant les indications du table 1.
- 3** Remettez les brûleurs en place, allumez la flamme, et placez vous sur la position MINIMUM. Agissez sur le By-pass (A ou B selon le type de robinet) pour régler le débit minimal de chaque robinet spécifique dans la Table 1.
- 4** Après la transformation, vérifiez l'étanchéité de chaque appareil.
- 5** Finalement, mettez l'étiquette adhésive (C39L004A5) le plus proche possible à la plaque de caractéristiques en indiquant les données du nouvel réglage. Cette étiquette sera fournie avec les accessoires.

REMARQUE

N'oubliez pas que seulement un Installateur Autorisé peut réaliser la transformation de gaz. Dans le cas contraire, le fabricant décline toute responsabilité.



APARELHO ADAPTADO GAS.....p.....

DATA.....

INSTALLATION

BRANCHEMENT AU RÉSEAU

Les tables à cuisson mixtes et de gaz qui sont munies avec un câble pour faire la connexion électrique. On peut faire l'installation à l'aide du cheville/fiche et une prise, ou en utilisant une réglette de connexion.

Dans les deux cas, il faut tenir compte que l'intensité minimale à supporter est de 10 ampères.

Les éléments et câbles de connexion doivent supporter températures du 80° sans que ses caractéristiques soient endommagées.

Dans les installations de toutes les plaques, mixtes et gaz avec d'allumage automatique, est obligatoire d'installer un interrupteur dans un endroit accessible pour pouvoir déconnecter toutes les phases de l'appareil, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, le service après-vente ou le personnel agréé afin d'éviter tout danger.

Il est obligatoire la connexion du câble jaune et vert à une bonne prise de terre. 

Dans le cas où ces instructions ne seraient pas suivies, le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident en raison de négligence.

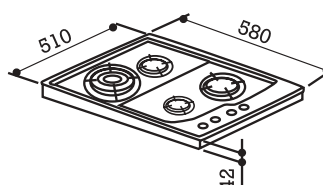
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque de caractéristiques avec tous les données techniques d'identification de l'appareil est adhéree sur la partie inférieure de la tables à cuisson.

FAGOR  B° SAN ANDRES S/N APDO. 49 E-20500				DENOMIN COMERC MODEL		TIPO					
CAT II 2H3+ (ES, PT), CAT II 1a2H (ES) CAT II 2E+3+ (FR)				99 CE 0099							
GAS		PRES. (mbar)				Qn		POT MAX			
B/P		28/30/37		637		g/h		Hs			
GN		20		833		l/h					
GN (FR)		20/25		833		l/h					
GN (ES)		8		1934		l/h		kW			
Made in EU						kW		kW MAX		V	
										220-240V-50 Hz	

INSTALLATION

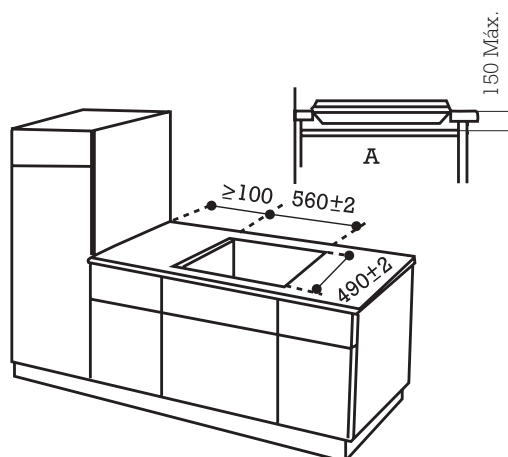
Avant d'installer la table à cuisson, veuillez à examiner les mesures des appareils et du niche d'encastrement.



Découpez un orifice sur le plan du meuble, en suivant les instructions. Appareil du type "X" en matière d'indice de protection contre les incendies.

REMARQUE

Le meuble doit être fourni avec l'étagère "A" pour qu'il n'y soit pas possible l'accès à la tables à cuisson par l'intérieur du meuble, tenant compte la température qu'elle atteint.



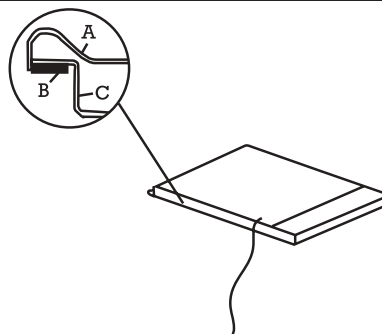
L'étagère doit être placé après que la table à cuisson soit fixée au meuble.

Possez la plaque à l'envers sur une table, retirez le ruban adhésif et collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table à cuisson.

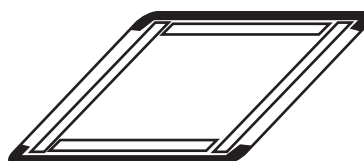
A: Table du travail.

B: Joint.

C: Couvercle inférieure.



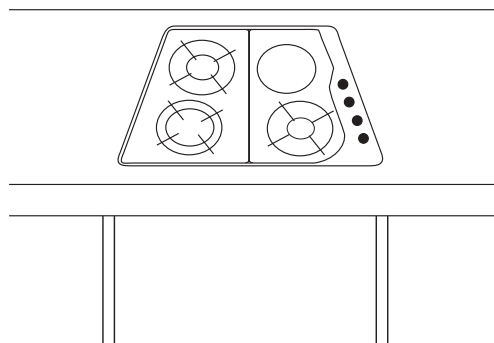
Si votre plaque n'a pas de bordure d'encadrement, commencez par coller les bandes ayant des formes suivant le plan, puis collez les bandes qui sont droites, en les ajustant bien aux autres.



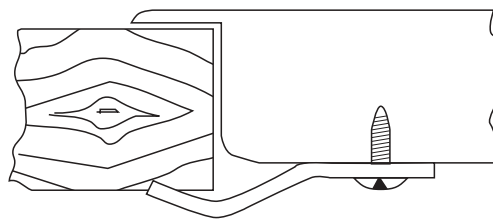
REMARQUE: NE PAS UTILISER D'ELEMENTS "NON AMOVIBLES" AVEC LA SILICONE.

INSTALLATION

Installez ensuite la table à cuisson dans le logement pratiqué à cet effet dans le meuble, et appuyez fortement pour assurer la parfaite étanchéité du joint.



Fixez les 4 supports de la plaque par la partie inférieure aux 4 coins de l'orifice. (Les supports et écrous sont dans le sachet des accessoires).



CONTENTS

General description	40
Use of controls	41
Use of pans	42
Cleaning	43
Installation	44

WARNING

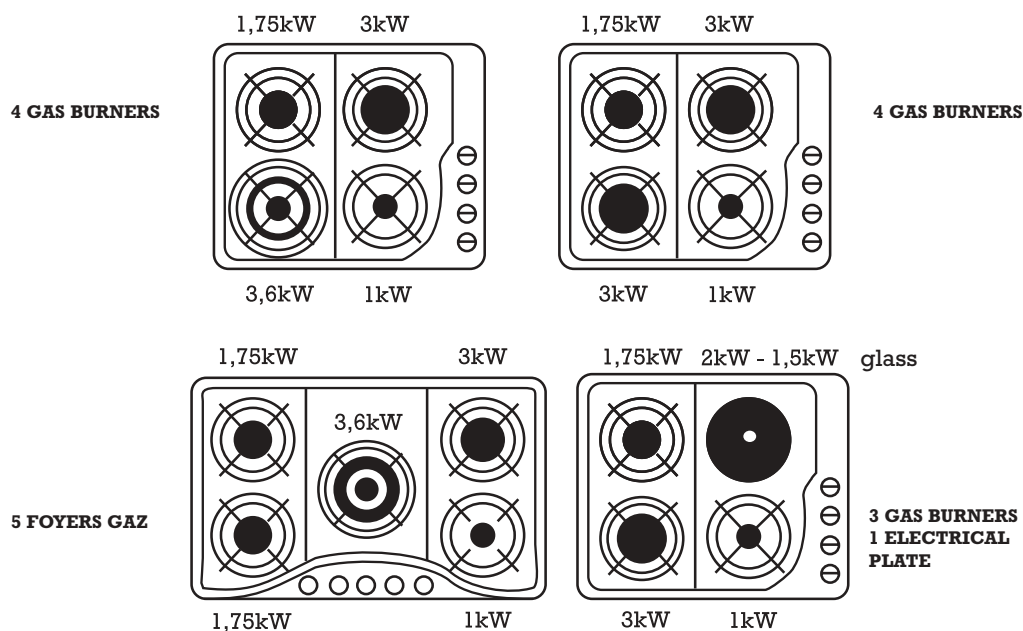
- a) "Before installation, make sure that local distribution conditions (gas nature and gas pressure) are compatible with the recycling of the equipment".
- b) "The adjustment conditions of this equipment are written on the attached label (or on its characteristics plate)".
- c) "This equipment is not connected to a disposal device of the products resulting from combustion. It must be installed and connected according to installation standards in force. Special attention should be paid to applicable general provisions on ventilation".
- d) Only an expert who knows all legal provisions in force and standards requirements in every country will be allowed to perform the electrical connection and all the other installation operations.

EQUIPMENT TYPE "X" FOR FIRE PROTECTION

Fill in the following points in the manual with the data from the characteristics plate attached to the equipment.

MAKE**TYPE****MAX
POWER -** (W)**TENSION**

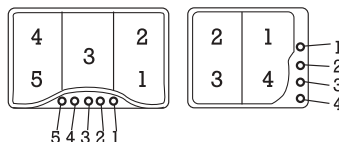
GENERAL DESCRIPTION



THIS RANGE OF COUNTERTOPS MAY BE STAINLESS STEEL, ENAMEL OR GLASS.

USE OF CONTROLS

- 1** Make sure that you operate the right control for the burner you wish to use



GAS BURNERS

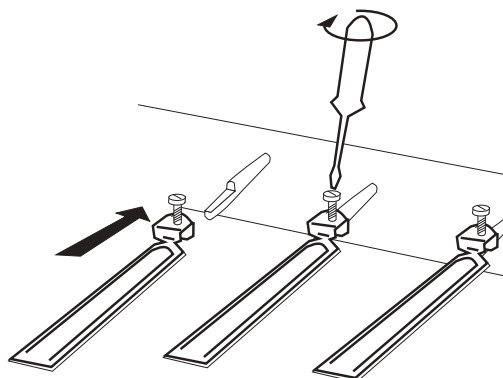
Select the burner that best suits the pan you are going to use. Press the corresponding control and turn it to the left until maximum setting. To lit the burner, close a match. You may then regulate the flame to its different positions.



USE OF CONTROLS

GAS BURNERS

If your top has automatic ignition (A), press the corresponding control and turn it to the left until the ON position. ★ Then, it will automatically turn on. You may regulate the flame of the burners as you wish.



Some tops have a built-in safety system "B". The advantage of such system is that if the flame ever extinguishes without the control being closed, it cuts off the gas passage. To lit it again, press the control and turn it to the left until ON position. ★ Keep for a few seconds until safety thermocouple holds the flame in the burner.

TABLE 1

POWER BURNERS in KW – S/HS		NATURAL GAS			BUTANE-PROPANE			TOWN'S GAS	
		Pressure 20 mbar			Pressure 28-30/37 mbar			Pressure 8 mbar	
		1/h 15°C 1013 mbar	Iny	By-pass	gr/h	Iny	By-pass	1/h 15°C 1013 mbar	Iny
Max.	Min.								
1,00	0,30	95	72	39	73	50	27	227	145
1,75	0,44	167	97	48	128	65	31	397	165
3,00	0,75	286	115	62	219	85	42	680	260
3,60	1,50	343	135	90	262	96	60	817	290

USE OF CONTROLS

ELECTRICAL PLATES

Electrical plates have 6 positions giving different heat outputs. Table 2, gives a guide to these outputs.

To operate it, you may turn the control to the left or to the right, as you wish.

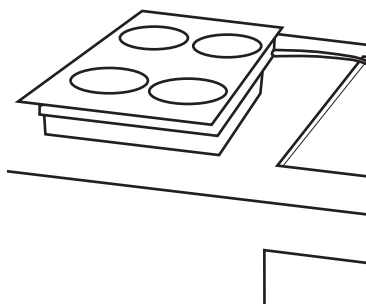


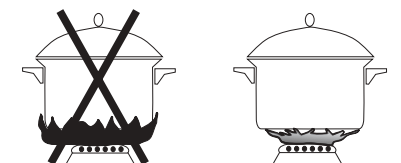
TABLE 2

0	MINIMUM		3	4	5	MÁXIMUM	
	1	2					6
OFF	LOW		MEDIUM		HIGH		
	Keep warm		Boil and roast white meats, fish or puddings.		Boil and roast red meats, minced meat, omelettes.		
	Prepare delicate sauces and cremes		Boil potatoes, pulses, soups		Fry potatoes, fish, pasta.		
			Prepare sauces		Boil relatively large quantities of water		
1.500W.p.Hot	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	
2.000W.p.Hot	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	

USE OF PANS

GAS BURNERS

Select the plate that best suits the pan you are going to use.
Make sure that the flame does not run up the side of the pan.



“The use of a gas cooker means heat and humidity production in the room where it is installed. Make sure that the kitchen is provided with a good ventilation, keep natural ventilation holes open, or install a mechanic ventilation device (mechanic fume hood).

A intensive and long use of the equipment may need additional ventilation, such as by opening the window, or a more efficient ventilation, for example, by increasing the power of the mechanical ventilation, if any”.

MINIMUM PANS TO BE USED ON BURNERS

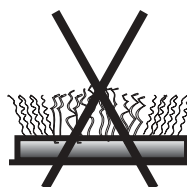
Small burner 9 cm. ø
Medium burner 12 cm. ø
Big burner 14 cm. ø
Triple gas-ring 18 cm. ø

ELECTRICAL PLATES

Make sure that the diametre of the pan is equal to or bigger than the plate you are going to use.



The plate should not be lit without a pan.
The base of the pan should be flat and dry.



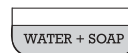
CLEANING

IMPORTANT: If glass stovetops are broken or if cracks appear on their surface, disconnect the device and do not clean or use it. Call the technical assistance service. Before cleaning metal or enamel stovetops, first disconnect electric supply to the device.

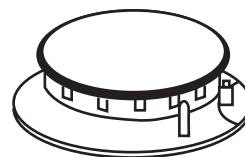
If your top is stainless steel, there are adequate products available in shops that you may use. Once it is clean, rinse the top with water and a soft cloth.



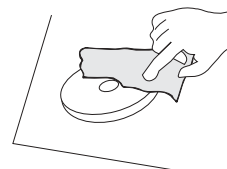
If the top is enamelled, use soapy water to clean it. Never use abrasive products or pads. Immediately remove all stains of vinegar, lemon and acids spillage in general.



If you have automatic and safety ignition, keep sparkplug and thermocouples clean and dry in order to ensure a proper ignition and operation.



Clean electric plates immediately with water and soap. Then, heat the plate slightly and rub it with newspaper.

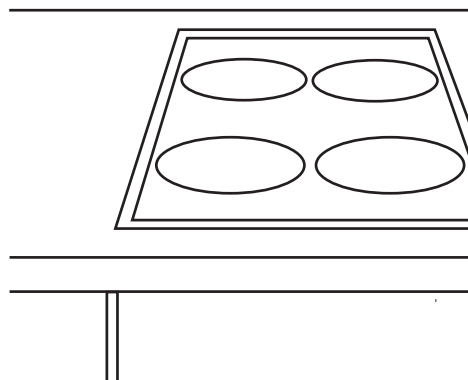


To clean gas burners remove them from the top.

Clean burners with boiling water and detergent.

Do not allow dirt to build up around gas injectors, as they may become blocked. If they do, the burner would give a poor flame or no flame at all. For the cleaning of the injector, rub it with a paintbrush soaked in solvent.

Replace burners, centering them as shown in the drawing.



INSTALLATION

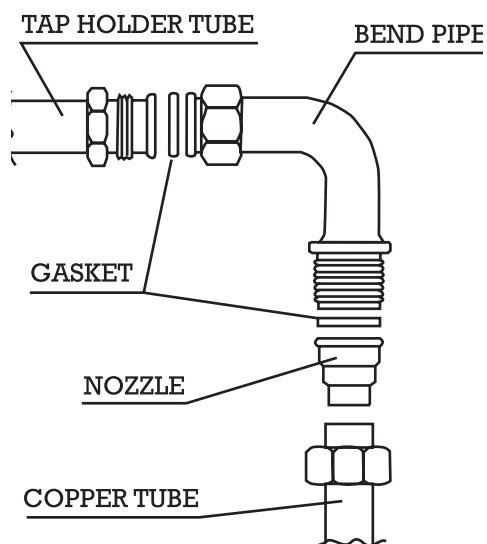
If your top is mixed or gas type, the gas connection to the equipment will be performed with rigid installation according to standards in every country.

Gas connection to the equipment will be performed as shown in the drawing.

There must be a shutoff valve in, which can be reached from the plate and the gas supply.

Weldings should be strong and ensure leak-tightness of the circuit.

(Nozzle, nuts and gaskets, supplied in accessory bag).



INSTALLATION

GAS CONVERSION

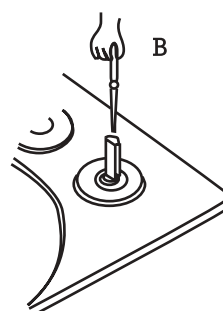
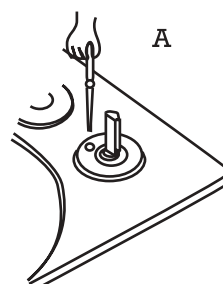
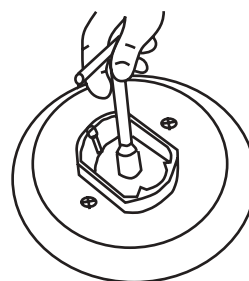
If the purchased top has three or more gas burners which are adjusted to BUTANE and PROPANE gas, and you want to adapt them to NATURAL gas, call our TECHNICAL ASSISTANCE service.

To carry out the gas adaptation do as follows:

- 1** Remove gas burners and dismount threaded injectors using a pipe key nº7.
- 2** Replace injectors by appropriate ones for gas supply, as shown in Table 1.
- 3** Place the burners, ignite flame and set to minimum position. Turn the screw By-pass (A or B according to the type of tap) to regulate minimum flow to each tap specified in Table 1.
- 4** Once gas conversion is performed, leakproof of every equipment should be verified.
- 5** Finally, apply self-adhesive label (C39L004A5) as close as possible to the features plate indicating the data of new adjustment. This label will be supplied along with accessories.

IMPORTANT:

Remember that conversion must be carried out only by Authorised Gasfitter. Otherwise, the makers can accept no responsibility for the installation.



APARELHO ADAPTADO GAS.....p.....

DATA.....

INSTALLATION

SERVICE WIRES

The installation in mixed and gas tops provided with a sleeve which is used to perform the electrical connection can be done with pins and plugs, or by means of a connecting strip.

In both cases, it should be taken into account that the minimum current it must bear is 10 amperes.

Connecting elements and wires must bear temperatures of 80°C without their features being worn down.

In all mixed and gas top installations with automatic ignition, we advise to place a switch in an accessible spot to isolate all equipment's phases, with at least 3 mm clearance between contacts.

If the power feed wire is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the after-sales service or by.

There must be a good grounding connection of the red and yellow wires. 

Otherwise, the makers will no accept responsibility for possible accidents as a result of carelessness.

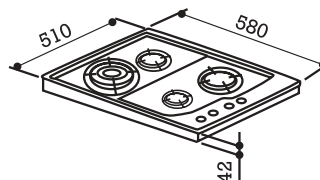
TECHNICAL FEATURES

The characteristics plate is attached to the bottom of the top, where we can find all identification technical data of the equipment.

FAGOR  Bº SAN ANDRES S/N APDO. 49 E20500				DENOMIN COMERC MODEL		TIPO					
CAT II 2H3+ (ES, PT), CAT II 1a2H (ES) CAT II 2E+3+ (FR)				99 CE 0099							
GAS		PRES. (mbar)				Qn		POT MAX			
B/P		28-30-37				637		g/h		Hs	
GN		20				833		l/h		kW	
GN (FR)		20/25		833		l/h					
GN (ES)		8		1934		l/h					
Made in EU				 kW		kW MAX		V			
								220-240V-50 Hz			

INSTALLATION

Before the installation, please check all measures of the equipment and fit-in housing.

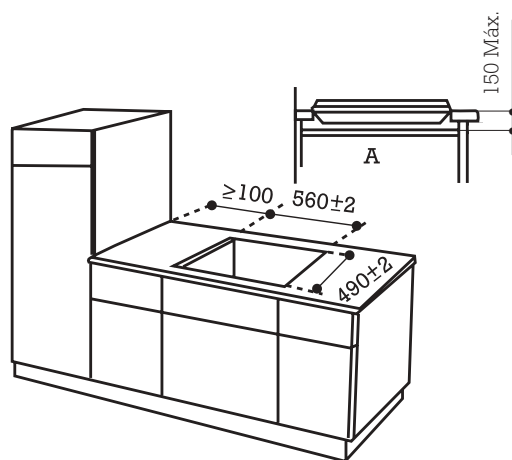


Cut out a piece of the worktop following the instructions.
Equipment type "X" for fire protection grade.

NOTE:

The worktop must be provided with a shelf "A" so that the top cannot be reached from inside, due to the temperatures it reaches.

Such shelf will be located once the top has been fixed in the worktop.

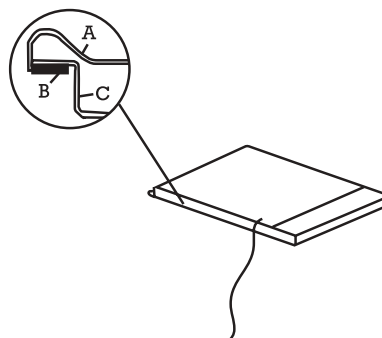


Place the hob face down on a table, and after removing the backing paper, affix the sealing gasket all around the hob.

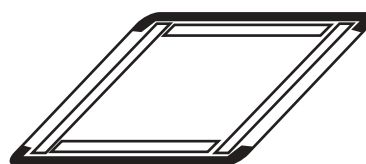
A: operating table

B: joint

C: Bottom cover



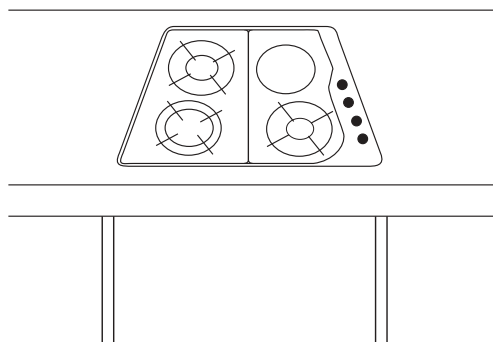
When the plate comes with no frame, first stick on the shaped strips as per plan and then stick on the straight strips in a close fit with the others.



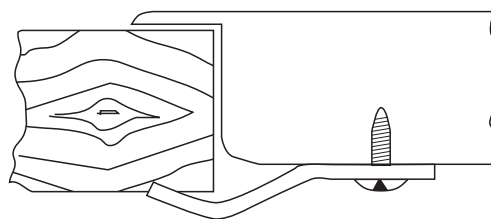
NOTE: DO NOT SILICONE SEAL THIS APPLIANCE TO THE WORK SURFACE.

INSTALLATION

Then, place the hob in the cavity in the woktop. Press down tightly so that sealing joint is perfectly closed.



Fix the 4 clamps underneath the hob to the corresponding 4 corners of the cavity. (Clamps and nuts are supplied in the accessory bag).



INHOUDSOPGAVE

Beschrijving van het product	51
Bedieningstoetsen	52
Gebruik van de pannen	54
Reiniging	55
Installatie	56

WAARSCHUWING

a) "Verzeker u er voor de installatie van het apparaat van dat de plaatselijke distributie (gassoort en gasdruk) compatibel is met de insteldruk van het apparaat".

b) "De insteldruk van dit apparaat wordt vermeld op het bijgeleverde etiket (of op de gegevensplaat)".

c) "Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerleiding voor verbrandingsprodukten. Dat moet gebeuren volgens de geldende regelgeving. Er wordt daarbij speciaal gelet op de richtlijnen inzake ventilatie.

d) De elektrische aansluiting en alle handelingen die ten behoeve van de installatie verricht worden, moeten worden uitgevoerd door een erkende monteur die op de hoogte is van de geldende wettelijke bepalingen, en van de normen die in de landen heersen.

APPARAAT TYPE 'X' VOOR DE BESCHERMINGSGRAAD TEGEN BRAND. Vul de volgende ... van de handleiding in met de gegevens op de plaat die aan het apparaat is gehecht.

Merk:

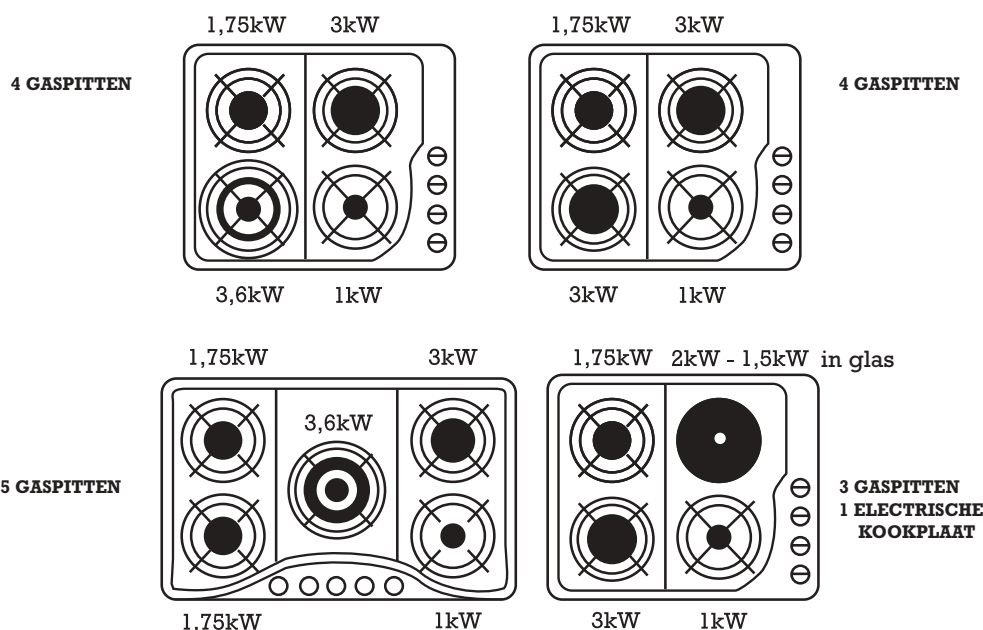
Type:

**Max.
vermogen**

 w

Spanning:

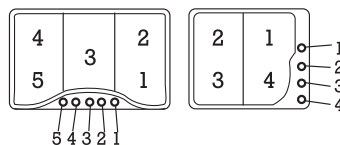
BESCHRIJVING



DIT GAMMA AAN KOOKPLATEN WORDT GELEVERD IN ROESTVRIJ EN GEEMAILLEERD STAAL, OF IN GLAS.

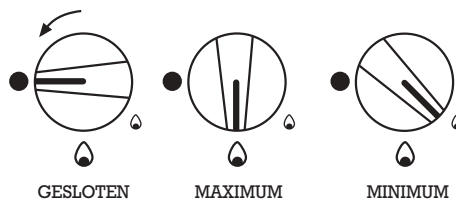
BEDIENING

- 1** Verzekert U ervan dat knop die u gaat gebruiken daadwerkelijk overeenstemt met de gaspit die u wilt gaan gebruiken.



GASPITTEN

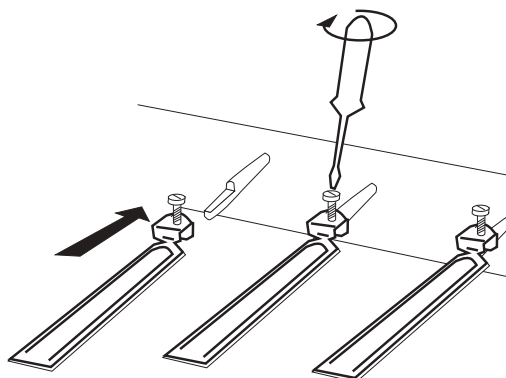
Kies de brander die het best past bij de pan die u gaat gebruiken. Druk op de toets van de betreffende gaspit en draai die naar links totdat die op de hoogste stand staat. Om dat gas aan te steken houdt u een brandende lucifer bij de brander. U kunt daarna de gewenste vlamgrootte instellen.



BEDIENING

GASPITTEN

Wanneer uw kookplaat voorzien is van een vonkontsteking (A), druk dan de knop van de gaspit in en draai die naar links totdat die op ontsteken  staat, op dat moment zal het gas automatisch aangaan. Daarna kunt u de sterkte van de vlam naar wens regelen.



Sommige kookplaten zijn voorzien van een veiligheidssysteem "B", dat systeem heeft het voordeel dat, wanneer het gas op een bepaald moment uitgaat zonder dat de gasknop dicht gedraaid werd, dit systeem automatisch de gastoevoer zal onderbreken. Om dit systeem aan te zetten moet u de knop daarvan indrukken en naar links draaien totdat die op vonkontsteking  staat, daarna moet u die knop enkele seconden ingedrukt houden totdat het veiligheidsthermokoppel vlam in de brander in stand houdt.

TABEL 1

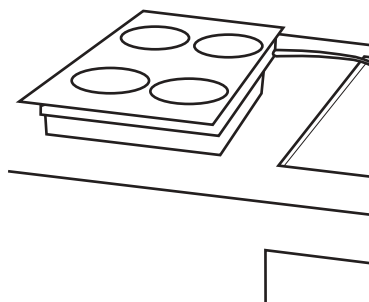
VERMOGEN BRANDERS IN kW s/Hs		AARDGAS			BUTAAN-PROPAAN			STADSGAS	
		Druk 20 mbar			Druk 28-30/37 mbar			Druk 8 mbar	
		1/h 15°C 1013 mbar	Iny	By-pass	gr/h	Iny	By-pass	1/h 15°C 1013 mbar	Iny
Max.	Min.								
1,00	0,30	95	72	39	73	50	27	227	145
1,75	0,44	167	97	48	128	65	31	397	165
3,00	0,75	286	115	62	219	85	42	680	260
3,60	1,50	343	135	90	262	96	60	817	290

BEDIENING

ELECTRISCHE KOOKPLATEN

De elektrische kookzones hebben 6 posities met verschillende vermogens. In tabel 2 worden deze weergegeven.

Om deze aan te zetten kunt u de knop naar links of naar rechts draaien, net wat u wilt.



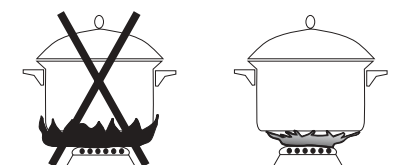
TABEL 2

0	MINIMUM		3	4	5	MAXIMUM	
	1	2					6
UIT	ZACHT		MIDDEN		HARD		
	Warm houden		Koken en branden van wit vlees, vis en vleeswaren		Koken en braden van rood vlees, tortilla's		
	Om sauzen en cremesoep te bereiden		Aardappelen en peulvruchten koken, soepen		Aardappelen bakken, vis, pasta		
			Sauzen bereiden		Relatief grote hoeveelheden water koken		
1.500 W.	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	
2.000 W.	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	

GEBRUIK VAN DE PANNEN

GASPITTEN

Kies de brander die het best geschikt is voor de pan die u gaat gebruiken. Let goed op dat de vlam niet voorbij de omtrek van de pan komt en de zijkanten verwarmt.



"Het gebruik van een gasfornuis leidt tot de produktie van warmte en vocht in de ruimte waar die geïnstalleerd is. Daarom moet u erop letten dat de keuken goed geventileerd is, en de natuurlijke luchtopeningen open houden, of een mechanisch ontluchtingsapparaat installeren (mechanische afzuigkap).

Bij een intensief, langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, die bijvoorbeeld verkregen wordt door het openen van een raam, of een efficiëntere ventilatie, door de mechanische ontluchting, mocht die in de ruimte geïnstalleerd zijn, op grotere kracht te laten werken.

MINIMUM DOORSNEDE VAN DE PANNEN VOOR DE VERSCHILLENDE BRANDERS.

Kleine brander:	9 cm Ø
Middelgrote brander:	12 cm Ø
Grote brander:	14 cm Ø
Drievoudige vlamkroon:	18 cm Ø

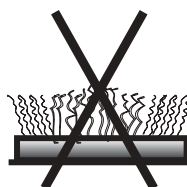
ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

U moet er goed op letten dat de doorsnede van de pan gelijk is aan de doorsnede van de kookplaat die u gaat gebruiken.



U moet de kookplaat nooit aanzetten wanneer er geen pan op staat.

De bodem van de pan moet vlak en droog zijn.



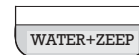
REINIGING

BELANGRIJK: Indien u een glazen kookplaat heeft en de plaat is gebroken of u neemt barsten in het oppervlak waar, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en de technische diens bellen, onder geen beding moet u het schoonmaken of gebruiken. In het geval dat u een kookplaat van plaatijzer of geëmailleerd staal heeft moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen alvorens dat reinigen.

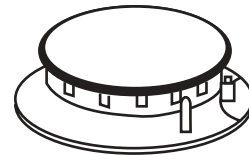
Indien uw kookplaat van roestvrij staal is, zijn er speciale schoonmaakmiddelen te koop. Na reiniging van de kookplaat moet u die goed met ruim water afspoelen en afdrogen met een zachte doek.



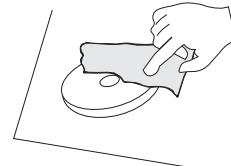
Indien de kookplaat geëmailleerd is, dan kan die het best gereinigd worden met zeepwater. In geen geval mogen er bijtende middelen of schuursponsen gebruikt worden. Verwijder aanslag met azijn, citroen en zure stoffen in het algemeen.



Indien de kookplaat voorzien is van een elektrische vkontsteking en beveiliging dan moet u de bougies en de thermokoppels schoon en droog houden zodat de vonkontsteking goed werkt.

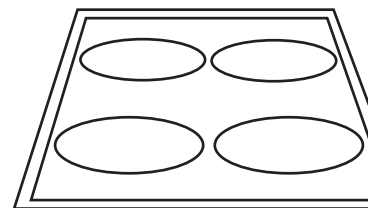


Reinig de elektrische kookplaten met water en zeep. Daarna moet u de plaat lichtelijk opwarmen en er met krantenpapier overheen wrijven.



Om de branders te reinigen moet u die van de kookplaat afhalen. De branders kunnen het best gereinigd worden in kokend water waaraan een schoonmaakmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat er zich geen vuil afzet rond de gasbuizen, die kunnen dan namelijk verstopt raken. De gasbuizen kunnen het best gereinigd worden met een penseel dat in oplosmiddel gedoopt is.

Zet de branders weer op hun plaats en doe dat zoals wordt aangegeven op de bijgaande tekening.



INSTALLATIE

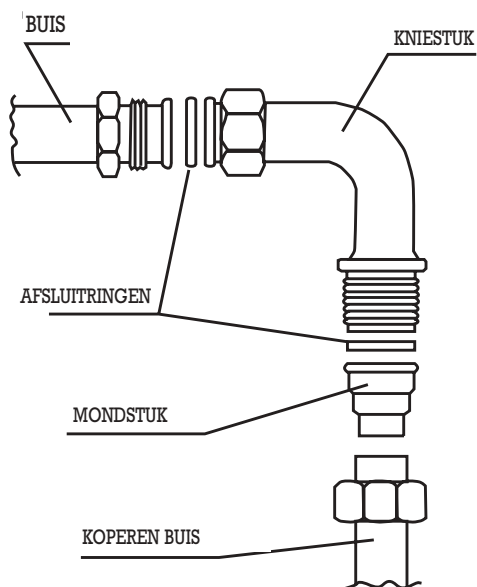
Indien u een gas- en electrocombinatie heeft, moet het gas op het apparaat aangesloten worden met een harde installatie overeenkomstig de wetgeving in diverse landen.

De gasaansluiting moet uitgevoerd worden zoals hiernaast in de tekening staat aangegeven.

Er moet een afsluitkraan worden aangebracht binnen handbereik, tussen de kookplaat en het gasnet.

De lasnaden moeten sterk zijn en de lektheid van het circuit garanderen.

(Mondstuk, moer en afslutringen bijgeleverd in de zak met accessoires)



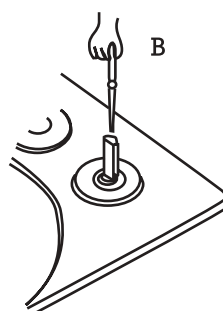
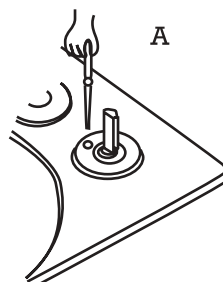
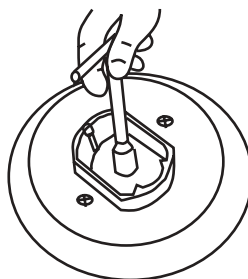
INSTALLATIE

OMZETTING VAN HET GAS

Indien de door u aangeschafte kookplaat drie, of meer gasbranders heeft en deze alleen geschikt zijn voor BUTAAN- EN PROPAANGAS, kunnen deze omgezet worden naar AARDGAS, neem daartoe contact op met onze TECHNISCHE DIENST.

De omzetting gaat als volgt:

- 1** Verwijder de gasbranders, en schroef de gasbuizen los met een sleutel nummer 7.
- 2** Vervang de injecteuren door andere die geschikt zijn voor aardgas, zoals aangegeven staat in tabel 1.
- 3** Zet de branders weer op hun plaats. steek de vlam aan zet die op de laagste stand. Verstel de positie van de stelschroef van de By-Pass (A of B, afhankelijk van het type gaskraan) om de minimum gastoevoer van alle in Tabel 1 gespecificeerde gaskranen te regelen.
- 4** Wanneer de omzetting klaar is moet de lektheid van ieder apparaat afzonderlijk gecontroleerd worden.
- 5** Ten slotte moet het zelfklevende etiket (C39L0045) zo dicht mogelijk bij de gegevensplaat worden angebracht. Hierop moeten de gegevens van de nieuwe instelling worden weergegeven. Dit etiket wordt bij de accessoires geleverd.



BELANGRIJK: Denk eraan dat alleen een Erkend Monteur deze omzetting naar aardgas mag uitvoeren. Indien dat niet het geval is, stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor eventuele schade.

APPARAAT Aangepast aan..... GAS p.....

DATUM.....

INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De gas- en electrocombinaties die voorzien zijn van een kabel waarmee de elektrische verbinding van het apparaat kan worden verricht, de installatie kan gedaan worden met een stekker en een stopcontact of met een aansluitblok.

In beide gevallen moet men rekening houden met het feit dat de minimumspanning die benodigd is 10 ampère bedraagt.

De elementen en de verbindingstekabels moeten zonder problemen temperaturen tot 80°C kunnen verdragen.

Bij de installatie van alle gaskookplaten en gas- en electrocombinaties, met een vonkonsteking, raden wij aan binnen handbereik een schakelaar aan te brengen waarmee het apparaat in alle fasen uitgeschakeld kan worden, en daarbij een minimumafstand tussen de contacten van 3 mm in acht te houden.

Indien de voedingskabel beschadigd is moet die om gevaren te vermijden door de fabrikant, de klantenservice of door bevoegd personeel vervangen worden.

De gele en de groene kabels moeten een goede aarding hebben .

Wanneer dat niet het geval stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van deze nalatigheid.

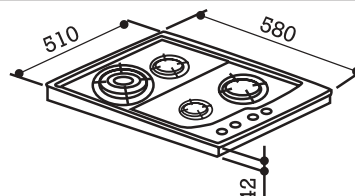
TECHNISCHE GEGEVENS

Aan de binnenkant van de kookplaat bevindt zich de gegevensplaat met daarop alle technische gegevens van het apparaat.

FAGOR B° SAN ANDRES S/N APDO. 49 E-20500				NAAM MODEL		TYPE					
CAT II 2H3+ (ES, PT), CAT II 1a2H (ES) CAT II 2E+3+ (FR)				99 CE 0099							
GAS		PRES. (mbar)				Qn		POT MAX			
B/P		28-30/37				637		g/h			
GN		20				833		l/h			
GN (FR)		20/25		833		l/h		kW			
GN (ES)		8		1934		l/h					
Made in EU						 kW		kW MAX		V	
										220-240V-50 Hz	

INSTALLATIE

Alvorens over te gaan tot de installatie, verzoeken wij u goed te controleren of de maten van het apparaat overeenkomen met die van de opening waarin dat geplaatst zal worden.



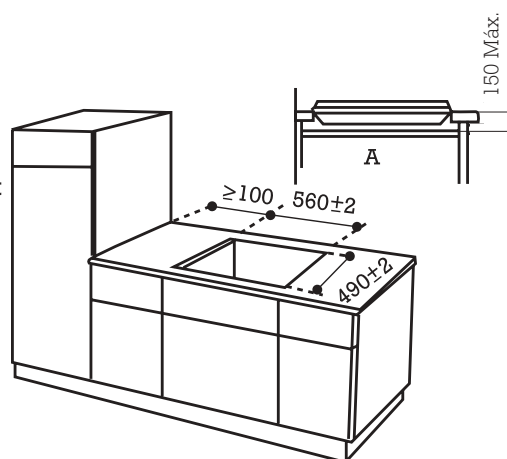
Breng daarna overeenkomstig de instructies een opening aan in het keukenmeubilair.

Apparaat van het soort "X" voor de beschermingsgraad tegen brandgevaar.

OPMERKING:

Volgens de normgeving is men verplicht in het keukenmeubilair een afdekplaat "A" aan te brengen zodat men aan de binnenkant van het keukenmeubilair niet in contact kan komen met de kookplaat, dit vanwege de hoge temperaturen die daar kunnen ontstaan.

Deze dekplaten worden aangebracht nadat de kookplaat in het keukenmeubilair is geplaatst.

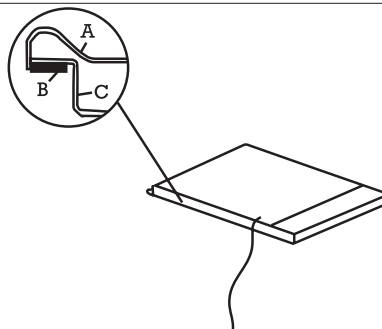


Plaats de plaat ondersteboven op een tafel. en verwijder het plakstrippen en breng dan de luchtdichte afsluitstrip rond de kookplaat aan.

A: WERKTAFEL

B: AFSLUITSTRIP

C: ONDERKANT DEKSEL



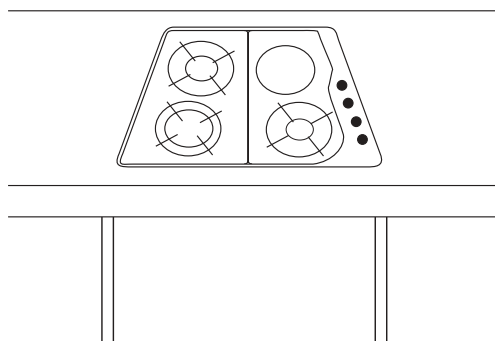
Indien de kookplaat niet voorzien is van een lijst moet u eerst de strippen die op de hiernaast geplaatste tekening worden aangegeven aanbrengen, daarna worden de rechte randen vastgezet met diezelfde strippen.



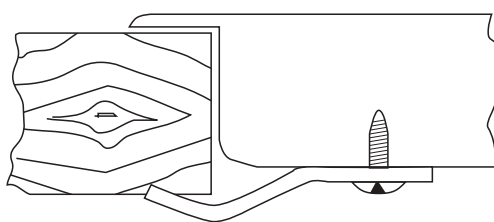
OPMERKING: GEEN MATERIALEN GEBRUIKEN DIE NIET VERWIJDERD KUNNEN WORDEN, ZOALS SILICONE.

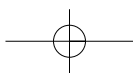
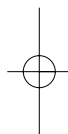
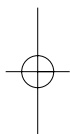
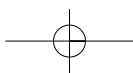
INSTALLATIE

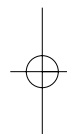
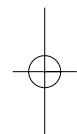
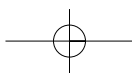
Plaats daarna de kookplaat in de opening van het keukenmeubilair, en druk die stevig aan zodat de luchtdichte afsluiting hermetisch vast komt te zitten.



Breng de vier klemmen aan de onderkant van de kookplaat aan en schroef die vast in de vier hoeken van de opening. (Klemmen en schroeven bijgeleverd in de zak met accessoires)







Impreso en papel reciclado.
Imprasso em papel reciclado
Imprimé sur papier recyclé.
Printed on recycled paper.
Gedrukt op kringlooppapier

