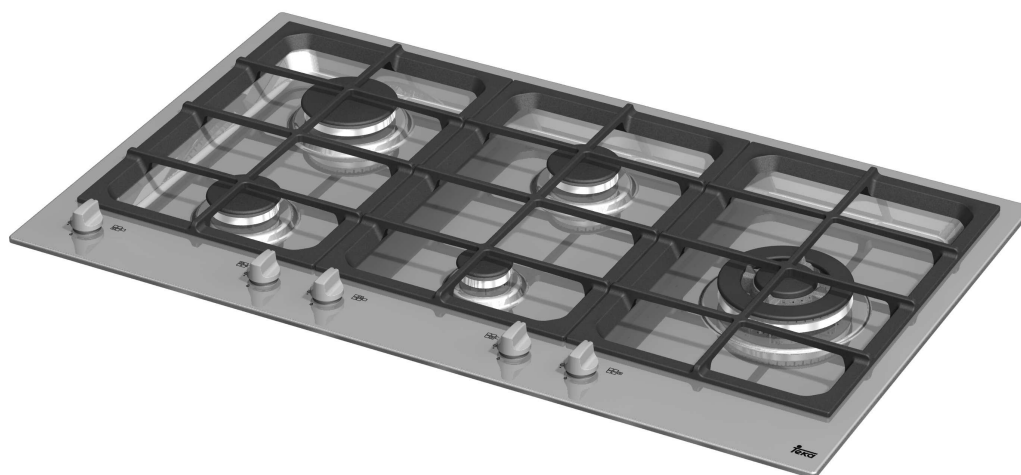


Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**

Manual de Instrucciones

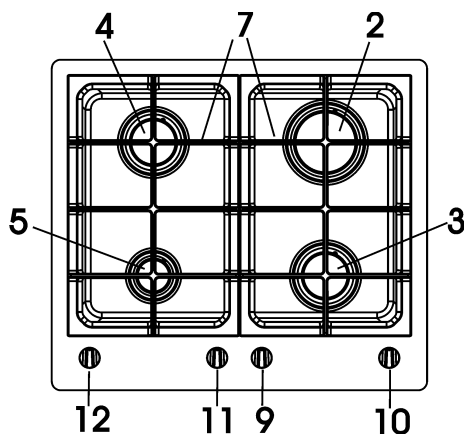
**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**



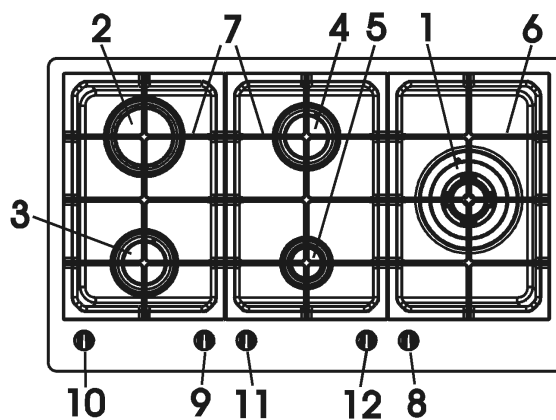
Teka

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

MODELO: EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1



MODELO: EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1



- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| 1 Queimador ultrarrápido | di 3100 W |
| 2 Queimador rápido | di 2800 W |
| 3 Queimador semi-rápido delantero | di 1400 W |
| 4 Queimador semi-rápido trasero | di 1750 W |
| 5 Queimador auxiliar | di 1000 W |
| 6 Grelha queimador ultrarrápido | |
| 7 Grelha de 2 queimadores | |
| 8 Botão do queimador 1 | |
| 9 Botão do queimador 2 | |
| 10 Botão do queimador 3 | |
| 11 Botão do queimador 4 | |
| 12 Botão do queimador 5 | |

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

USO

1) QUEMADORES

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

- encendido manual

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

- Encendido eléctrico

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar y dejar el botón de encendido.

- Encendido eléctrico automático

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

- Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad

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

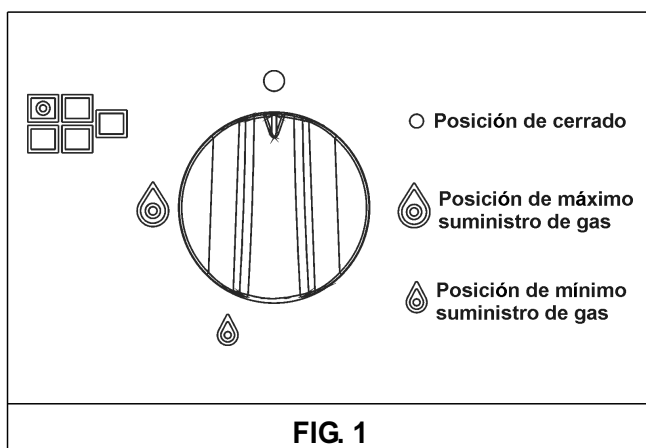
Una vez encendido, mantenga presionada el mando al menos 10 segundos.

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

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

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

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

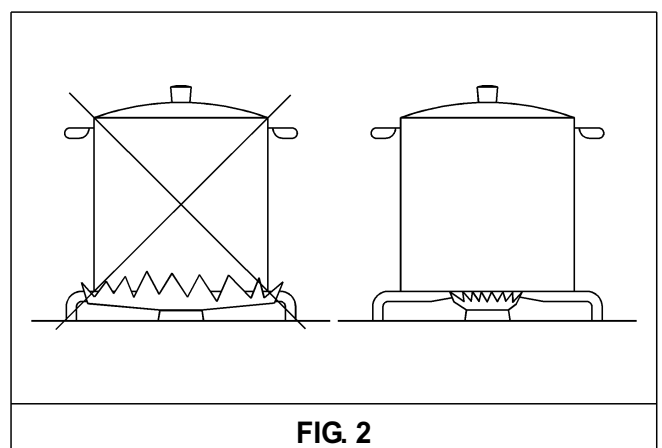


- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.

Quemador	Potencia W	Ø Olla cm
Ultrarrápido	3100	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido delantero	1400	16 ÷ 18
Semirrápido trasero	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- **si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.**
- **Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.**
- **No está permitida la utilización de este aparato a personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de equipos eléctricos, a menos que no estén controladas o reciban instrucciones por parte de personas adultas y responsables para su seguridad. Los niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
- **No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.**
- **Si la placa de cocción está provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, ésta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.**
- **Desaconsejamos la utilización de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa.**



USO

NOTAS:

el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

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

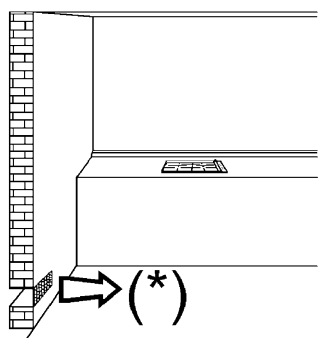


FIG. 3

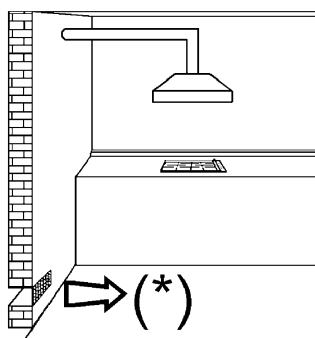


FIG. 4

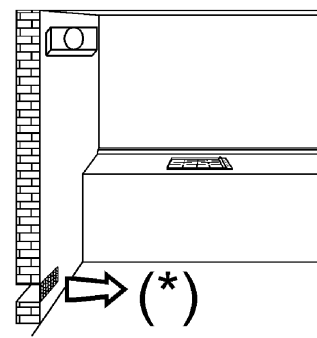


FIG. 5

ES

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

antes de cada operación de limpieza, desconectar el aparato del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.

2) ENCIMERA

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

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

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

ADVERTENCIAS:

en el momento de montar nuevamente los componente, se aconseja atenerse a las siguiente recomendaciones:

- **verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6) no estén obstruidas por cuerpos extraños.**
- **Asegurarse de que la tapa esmaltada "C" (fig. 6) esté colocada correctamente sobre la cabeza del quemador. Esta operación se considerará completada cuando la tapa colocada sobre la cabeza del quemador resulte perfectamente estable.**
- **La posición exacta de la parrilla está determinada por los ángulos redondeados que tienen que colocarse hacia el borde lateral del plano.**
- **Si, al abrir o cerrar cualquier grifo, encuentra dificultad, no forzarlo, pida con urgencia asistencia técnica.**
- **No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.**

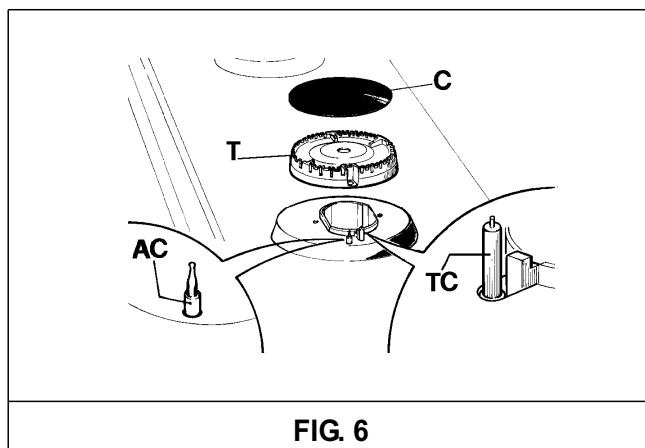


FIG. 6

INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

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

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

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

3) INSERCIÓN DE LA PLACA

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

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

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

El modelo filotop necesita también la molienda en la planta superior de profundidad 3 mm, medidas se muestran en las figuras 10/A y 10/B a la página siguiente.

Es aconsejable recurrir a la capa superficial molida de una "cartilla" anti-infiltración.

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

4) FIJACIÓN DE LA PLACA

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

- separar las tiras de guarnición (o estuco) de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición (o estuco).
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición (o estuco) "E" (fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición (o estuco) coincida perfectamente con el borde periférico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin sobreponerse.
- Adherir la guarnición (o estuco) a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición (o estuco) y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- Insertar los ganchos "G" en las ranuras del fondo y girarlos en la dirección de la flecha. Insertar los tornillos "F" en los agujeros del fondo y enroscar a fondo los tornillos "H" en los agujeros de los ganchos (ver secuencia en la página siguiente).
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 120 mm del borde (fig. 7).
- Para la instalación, seguir las indicaciones de las figuras 10/A, 10/B y 11/A, 11/B.

MEDIDAS A RESPETAR (in mm)

	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.

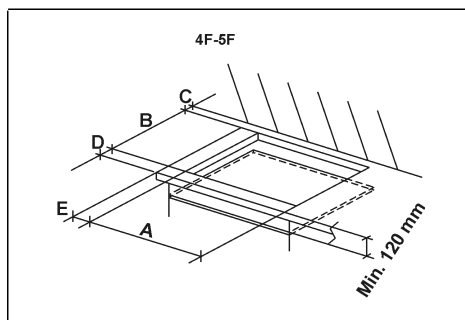


FIG. 7

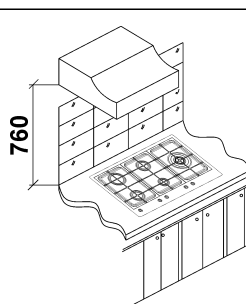


FIG. 8

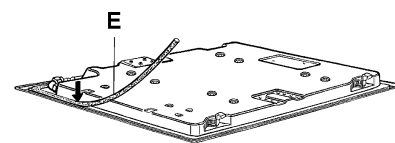
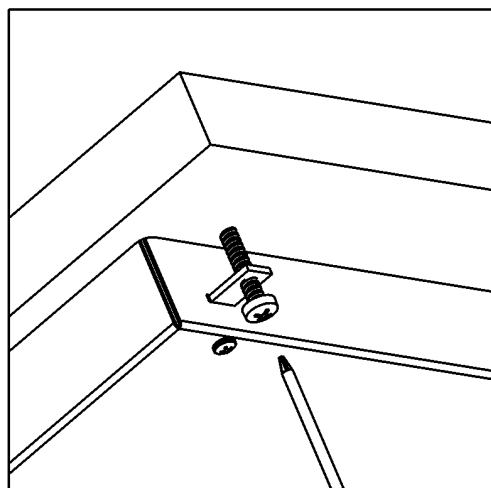
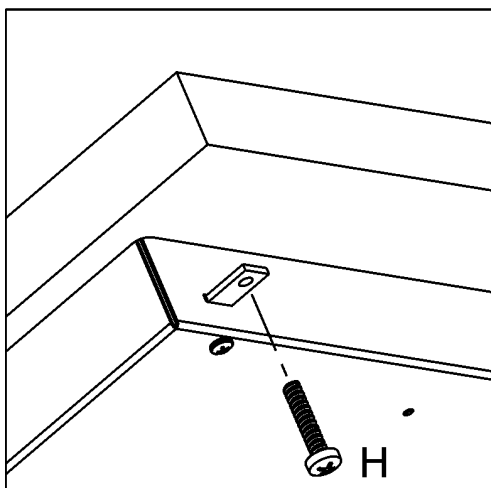
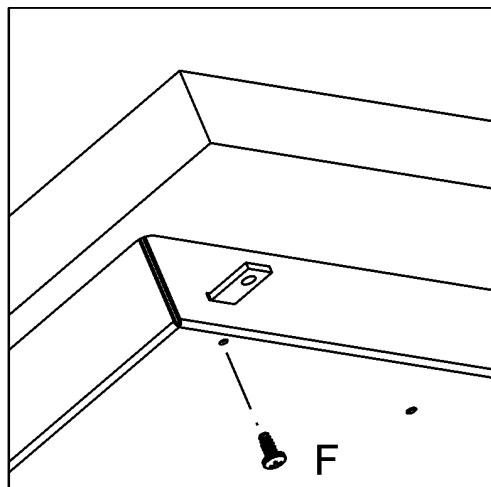
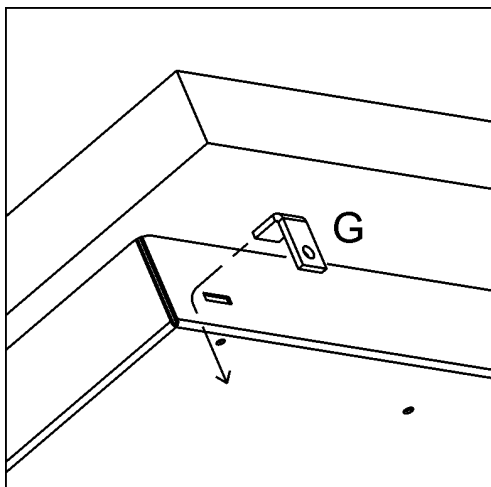


FIG. 9

INSTALACIÓN



INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE PLACA "FILOTOP"

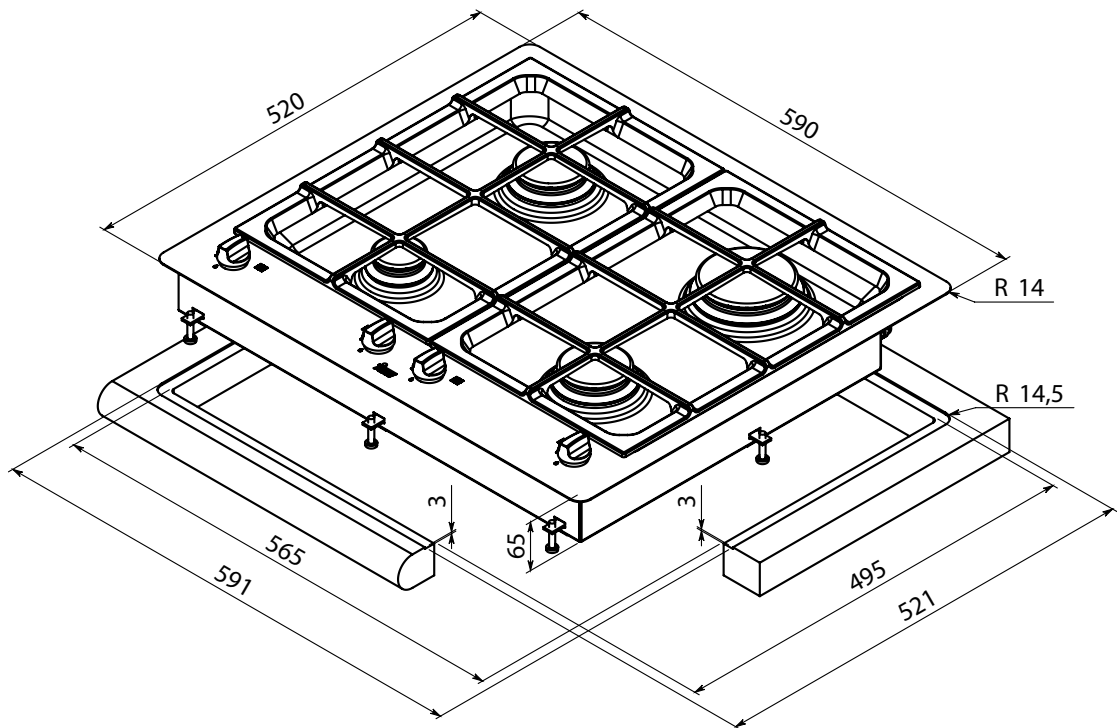


FIG. 10/A

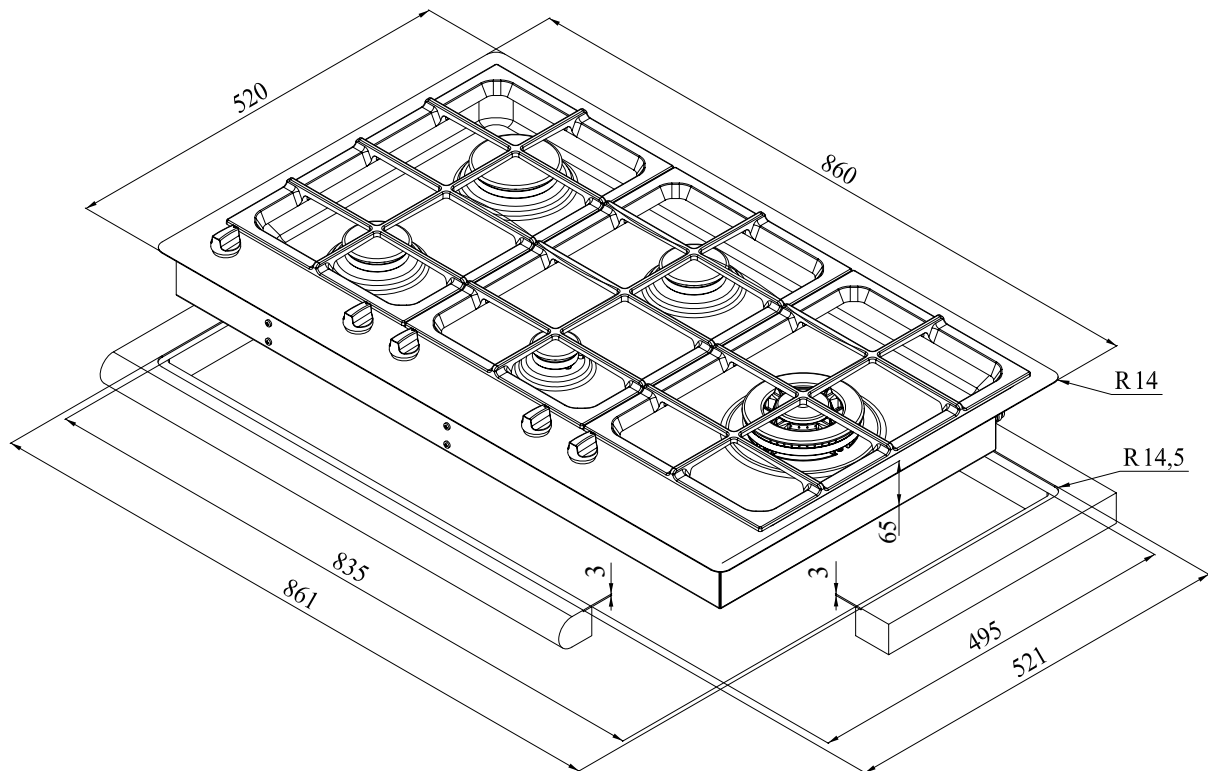


FIG. 10/B

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE PLACA "SEMIFILO"

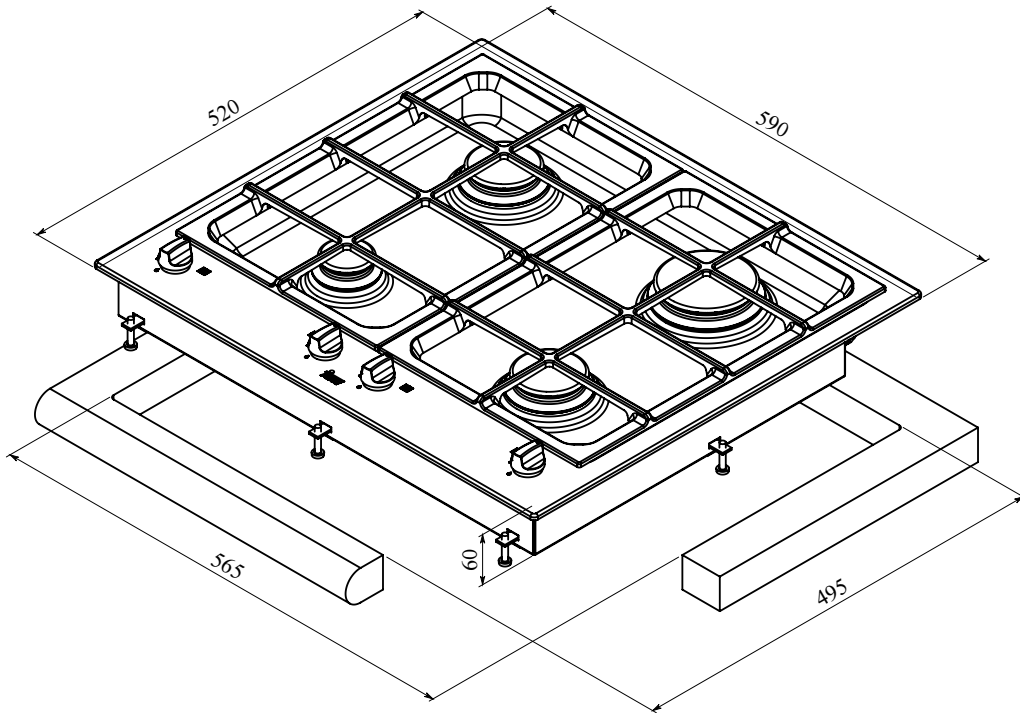


FIG. 11/A

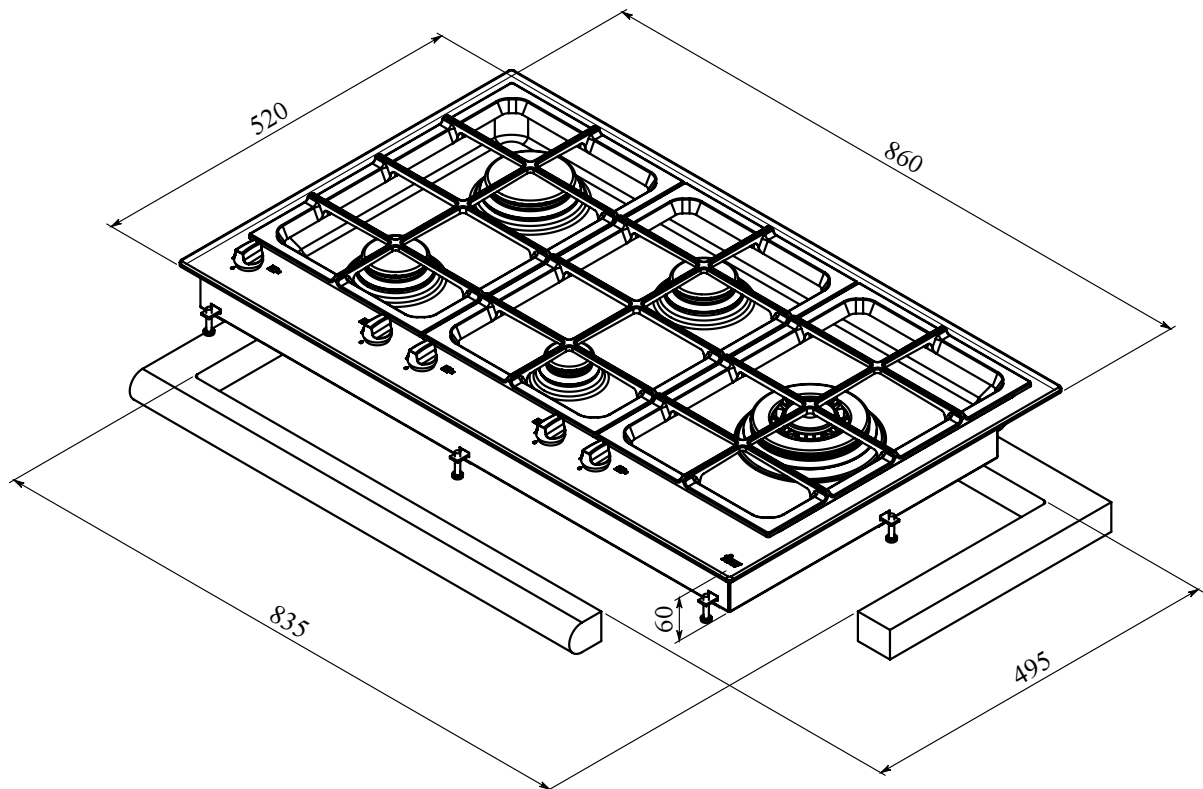


FIG. 11/B

INSTALACIÓN

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficies adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65 K.

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

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

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

5) VENTILACIÓN DE LOCALES

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

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

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

ATENCIÓN: si los quemadores de la superficie de trabajo no poseen termopar de seguridad, la apertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

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

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

7) CONEXIÓN DEL GAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA:

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

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

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

INSTALACIÓN

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- la tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calentaplatos).
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

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

- Poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 12).
- Conectar los cables según el esquema de la fig. 12, asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra \oplus = cable color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura superior a 75 K.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

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

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

ADVERTENCIAS:

la pared y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65 K.

Todos nuestros equipos son proyectados y construidos según las normas europeas EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 y EN 60 335-2-102, y sus correspondientes modificaciones.

El equipo está conforme a las prescripciones de las Directivas Europeas:

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

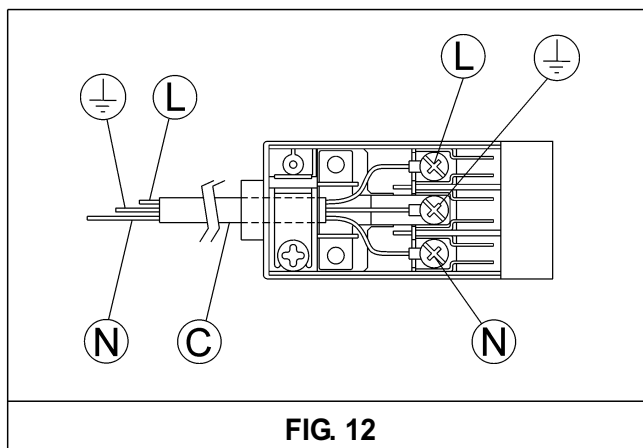


FIG. 12

REGULACIONES

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

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

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

9) GRIFOS

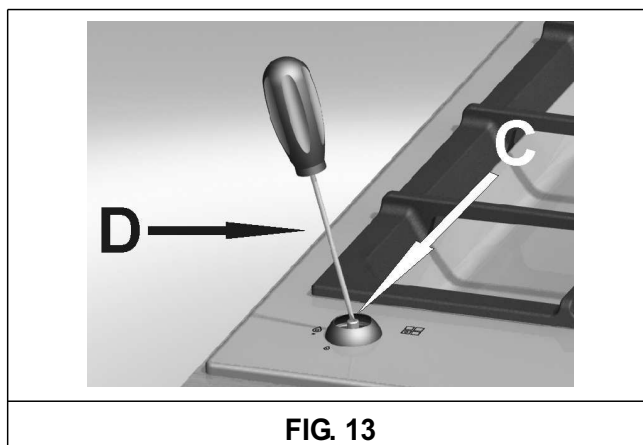
Regulación del "Mínimo"

- Encender el quemador y poner el mando en posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando "M" (fig. 13) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.

- Introducir un destornillador pequeño "D" en el agujero "C" (fig. 13) y girar a la derecha o a la izquierda el tornillo de regulación hasta que la llama del quemador quede regulada convenientemente al "Mínimo".

Asegurarse que, pasando velozmente de la posición "Máximo" a la posición de "Mínimo" la llama no se apague.

Estas instrucciones de regulación son válidas sólo para los quemadores que funcionan a G20, mientras que, para los quemadores que funcionan a G30 o G31, hay que enroscar completamente el tornillo (en sentido horario).



TRANSFORMACIONES

10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta "B", destornillar lo inyector "A" (ver fig. 14) y sustituirla con un inyector compatible con el gas a disposición.

Se aconseja bloquear energicamente el inyector.

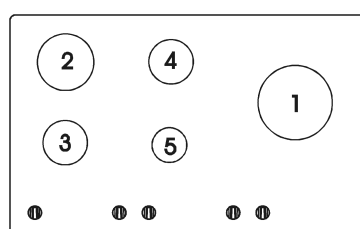
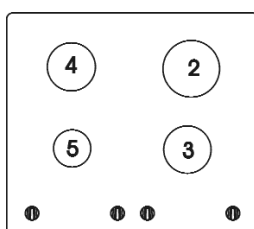
Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o preregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la

anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

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

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

DISPOSICIÓN DE LAS BOQUILLAS



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA (W)	
Nº	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		Min.	Max.
1	ULTRARRÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	225 221	295	90 90 121 Y	1400 1400 1400	3100 3100 3100
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800
3	SEMIRRÁPIDO DELANTERO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400
4	SEMIRRÁPIDO TRANSERO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750
5	AUXILIAR	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	51 51 72 X	450 450 450	1000 1000 1000

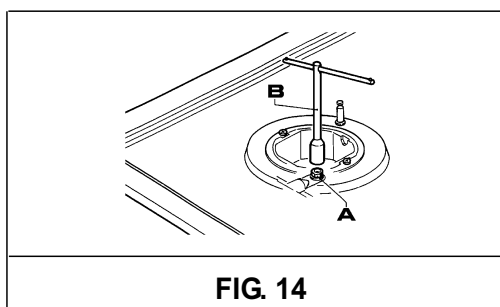


FIG. 14

MANTENIMIENTO

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

11) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes que están en el interior del aparato, es necesario quitar las parrillas y los cuerpos de los quemadores por la parte superior de la encimera. Seguidamente, quitar los tornillos "V" de fijación de los quemadores (fig. 15) y los mandos fijados a presión, para poder sacar la encimera.

Tras efectuar las operaciones anteriores, es posible sustituir los quemadores (fig. 16), los grifos (fig. 17) y los componentes eléctricos (fig. 18).

Se aconseja cambiar la guarnición "D" cada vez que se sustituye un grifo, para asegurar que quede perfectamente hermético entre el cuerpo y la rampa.

Engrase de los grifos (ver fig. 19)

Si, maniobrando un grifo, se siente duro, se debe engrasar de inmediato siguiendo las instrucciones descritas a continuación:

- desmontar el cuerpo del grifo.
- Limpiar el cono y su sede con un trapo con solvente.
- Engrasar el cono.
- Introducir el cono, maniobrarlo varias veces, extraerlo nuevamente, quitar la grasa superflua y asegurarse que el paso del gas no esté obstruido.
- Reinstalar todas las piezas efectuando en orden inverso las operaciones de desmontaje.
- El control de estanqueidad debe realizarse aplicando agua jabonosa. **Se prohíbe el uso de llamas.**

Para facilitar el trabajo de mantenimiento, en la página sucesiva hay una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

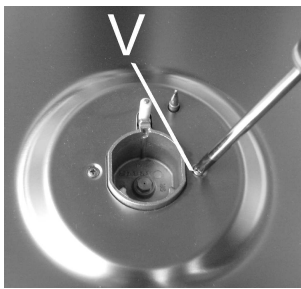


FIG. 15

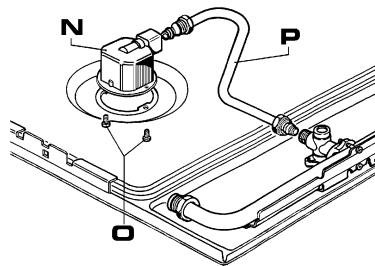


FIG. 16

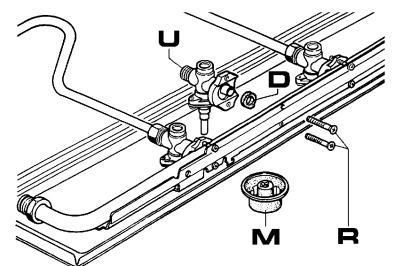


FIG. 17

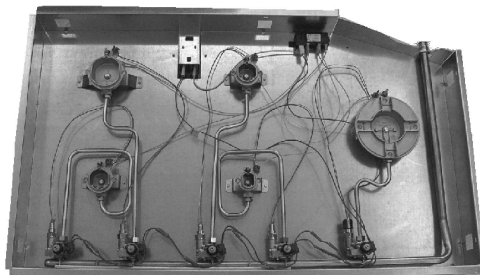


FIG. 18

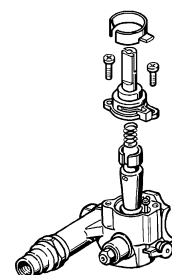


FIG. 19

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

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

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (ver fig. 20) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

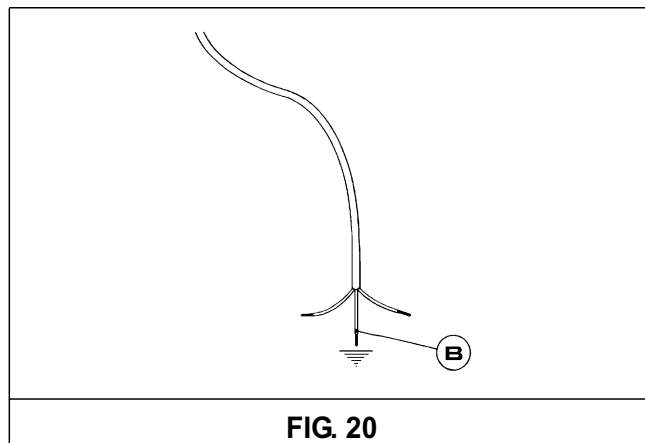


FIG. 20

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

4 FUEGOS

CATEGORÍA = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 6.95 kW
 Σ Qn GPL = 505 g/h (G30)
496 g/h (G31)

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

5 FUEGOS

CATEGORIA = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 10.05 kW
 Σ Qn GPL = 731 g/h (G30)
718 g/h (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. 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>G30 -"p" 28-30 mbar / G31 -"p" 37 mbar 3+</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">COD. 0030684E1 - 04/12</p>		



ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

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

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

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

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

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

MARCA:

MODELO:

SERIE:

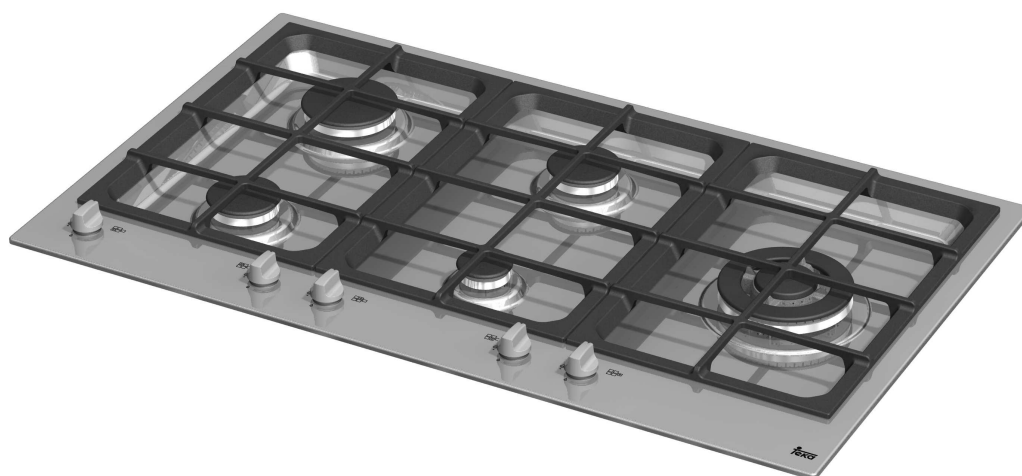


Instructions for the installation and advice for the maintenance

**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**

Instructions Manual

**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**



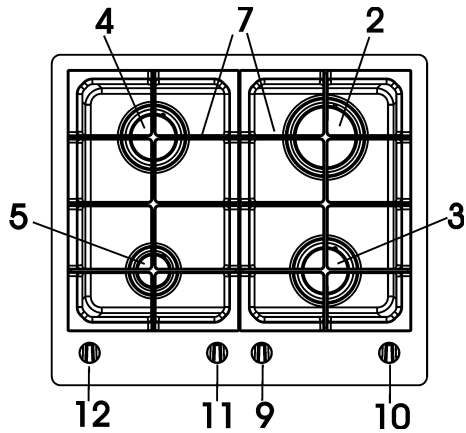
These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the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

GB

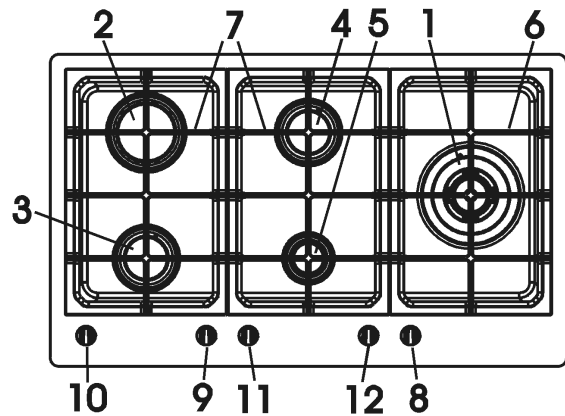
COD. 04071GGTKE1LPG (04071ING) - 28.01.2013

DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

MODEL: EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1



MODEL: EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1



- | | |
|--|-----------|
| 1 Ultra rapid gas burner | of 3100 W |
| 2 Rapid gas burner | of 2800 W |
| 3 Front semirapid gas burner | of 1400 W |
| 4 Back semirapid gas burner | of 1750 W |
| 5 Auxiliary gas burner | of 1000 W |
| 6 Enamelled steel pan support ultra rapid gas burner | |
| 7 Enamelled steel pan support 2F | |
| 8 Burner n° 1 control knob | |
| 9 Burner n° 2 control knob | |
| 10 Burner n° 3 control knob | |
| 11 Burner n° 4 control knob | |
| 12 Burner n° 5 control knob | |

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



USE

1) BURNERS

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

- manual ignition

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

- Electrical ignition

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

- Automatic electrical ignition

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

- Lighting burners equipped with flame failure device

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

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

Should the flames accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 1 min before attempting to light it again.

HOW TO USE THE BURNERS

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

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

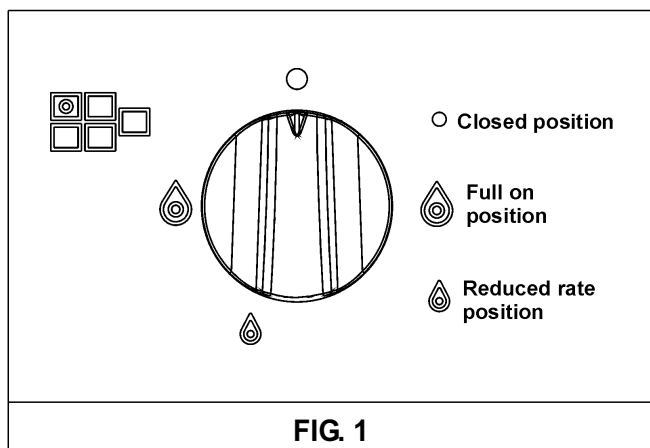


FIG. 1

- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	Power ratings	Pan Ø in cm
Ultra rapid	3100	24 ÷ 26
Rapid	2800	20 ÷ 22
Front semirapid	1400	16 ÷ 18
Back semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- matches can be used to ignite the burners in a blackout.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.
- 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.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.
- If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.
- Containers wider than the unit are not recommended.

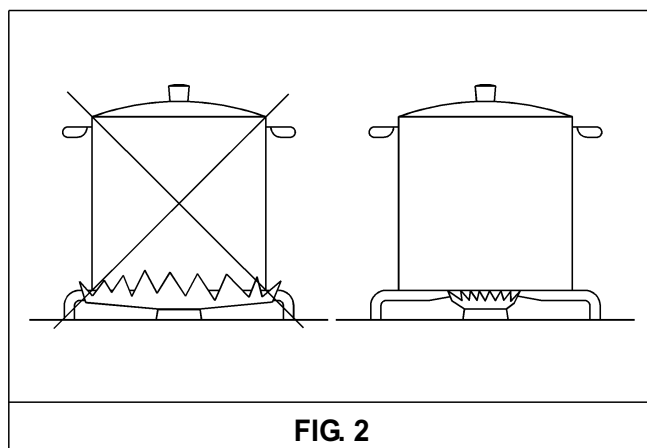


FIG. 2

USE

Notes:

use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).

Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

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

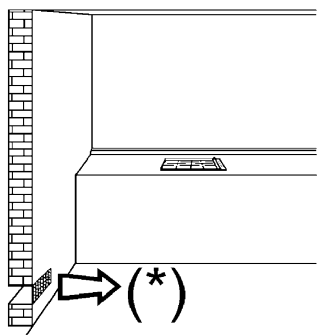


FIG. 3

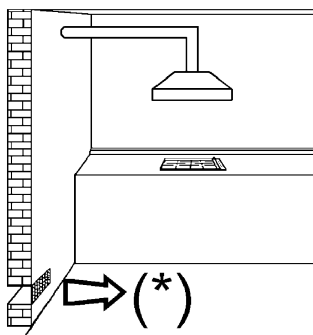


FIG. 4

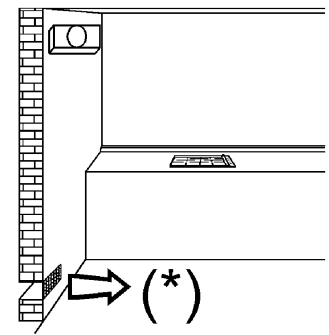


FIG. 5

CLEANING

IMPORTANT:

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

2) HOT PLATE

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "C" and the burner heads "T" (see fig. 6) with lukewarm soapy water. Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner head slots "T" (fig. 6) have not become clogged by foreign bodies.*

- *Check that enamelled burner cap "C" (fig. 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*

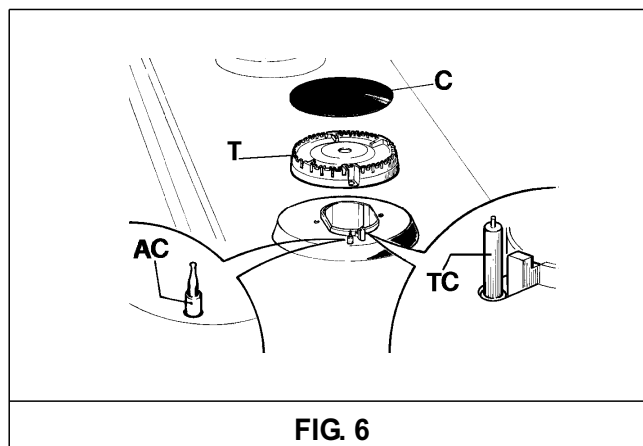


FIG. 6

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible. During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

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

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

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

The filotop model needs of a milling on the plan top of depth 3 mm, measures are shown in figures 10/A and 10/B of next page. It is advisable to spread on the milled surface a layer of "primer" anti-infiltration. **The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.**

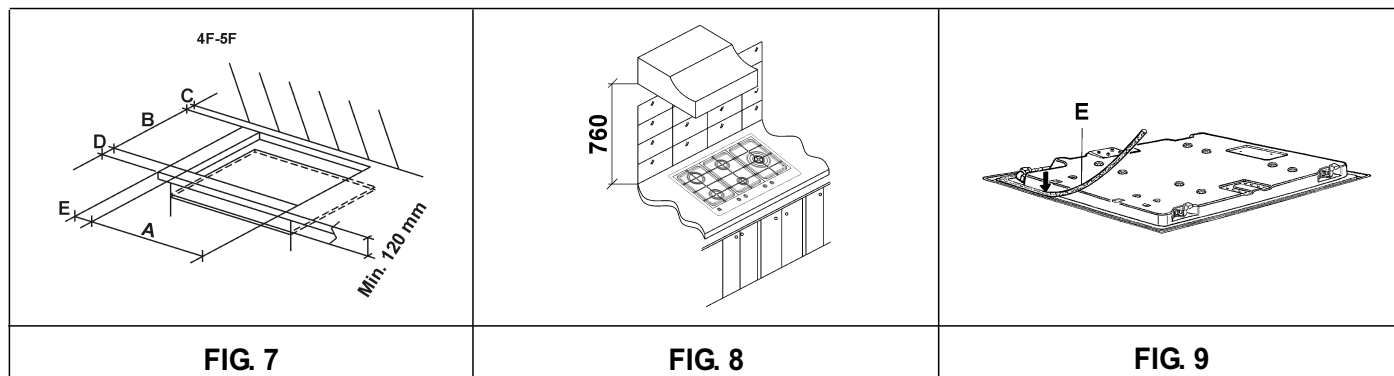
4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal (in the case of filotop) or putty (in the case of semifilo) which prevents liquid from getting into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

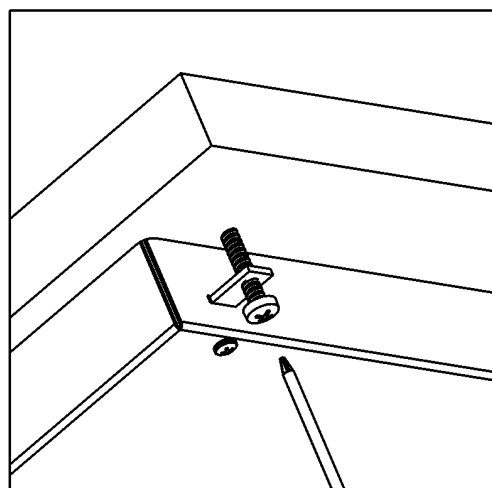
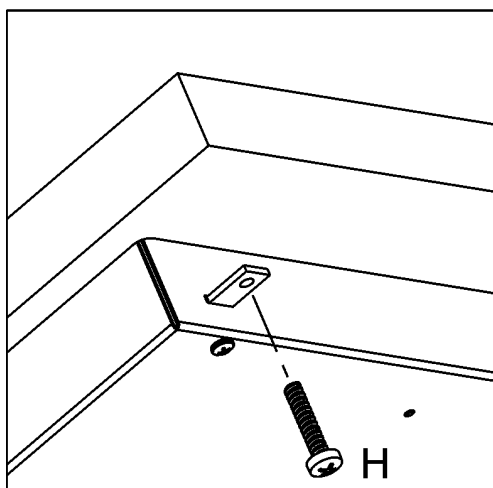
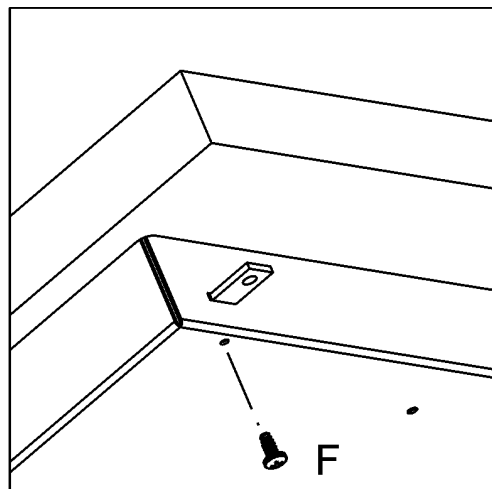
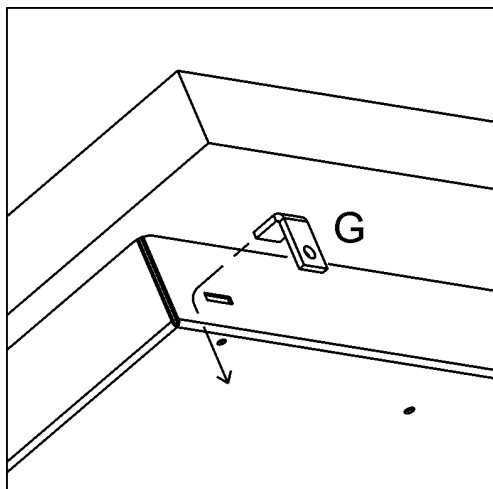
- detach the seals (or putty) from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal (or putty) itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal (or putty) "E" (fig. 9) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal (or putty) perfectly matches the outer edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal (or putty) to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal (or putty) and set the plate into the hole made in the cabinet.
- To insert the hooks "G" into the fissures on the bottom and rotate them according to the arrow indications. To insert the screw "F" into the bottom holes and turn thoroughly the screws "H" on the hooks holes (see the sequence on the next page).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 7).
- To follow the installation measures shown in figures 10/A, 10/B and 11/A, 11/B.

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)

	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.



INSTALLATION



INSTALLATION

"FILOTOP" HOT PLATE INSTALLATION

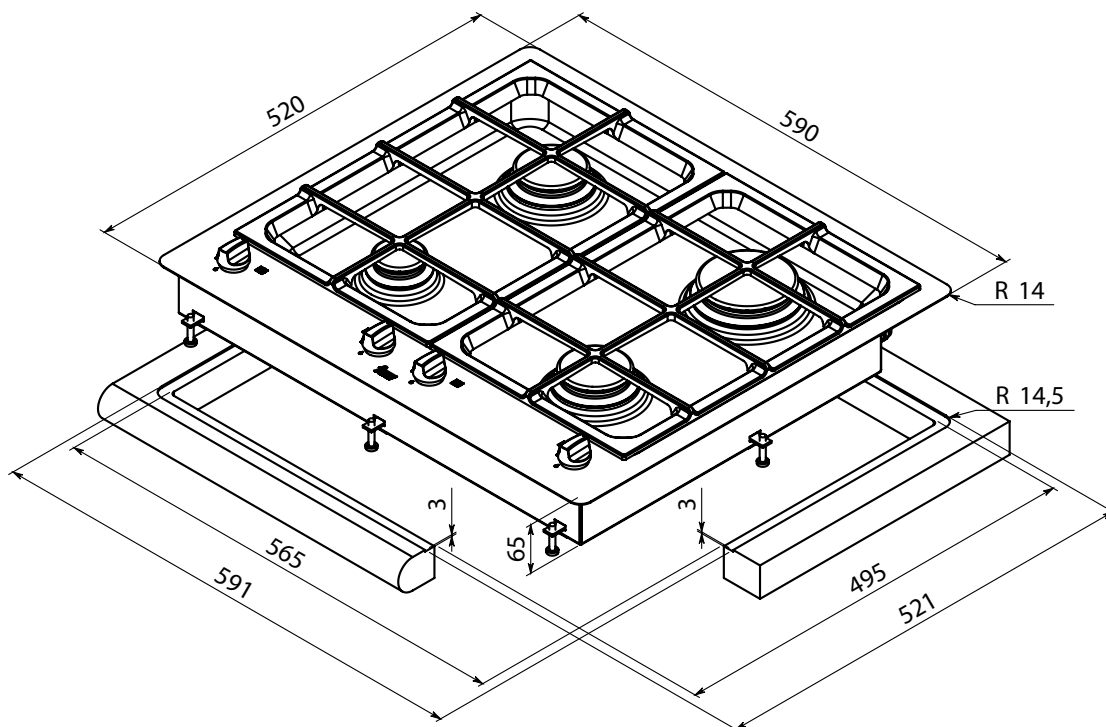


FIG. 10/A

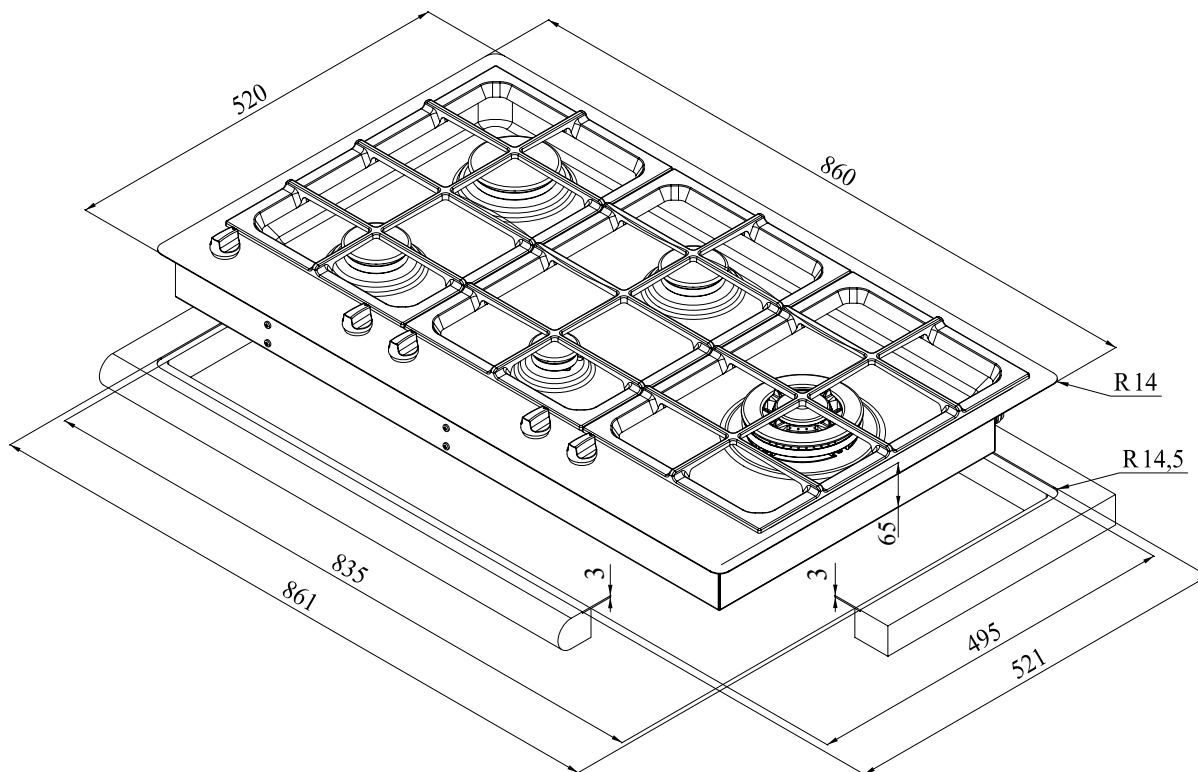


FIG. 10/B

INSTALLATION

“SEMIFILO” HOT PLATE INSTALLATION

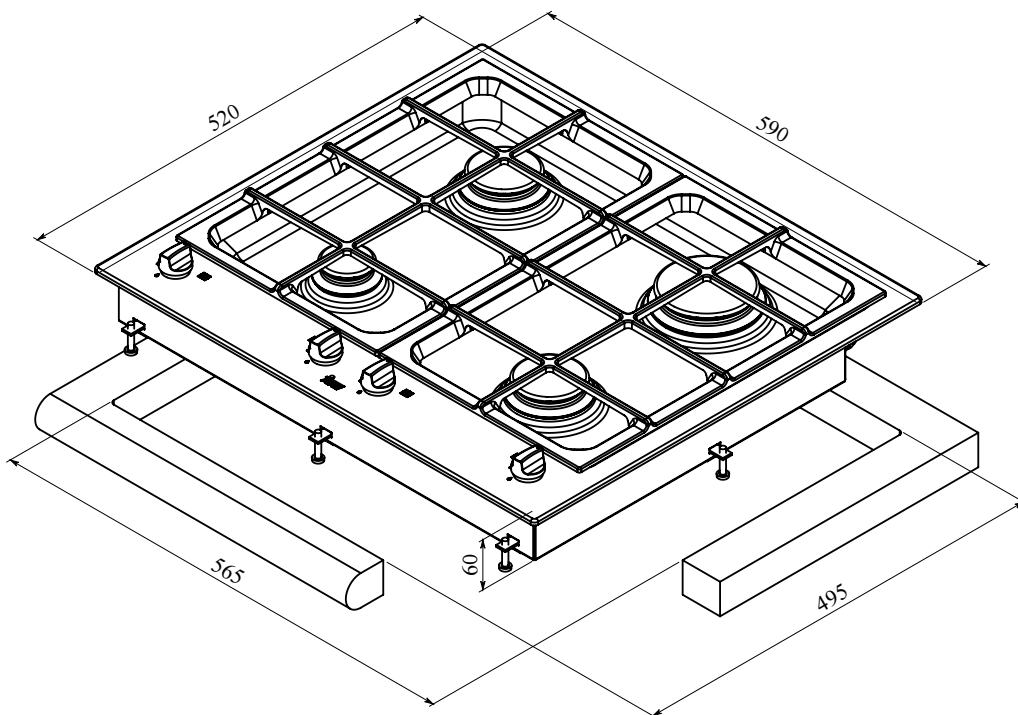


FIG. 11/A

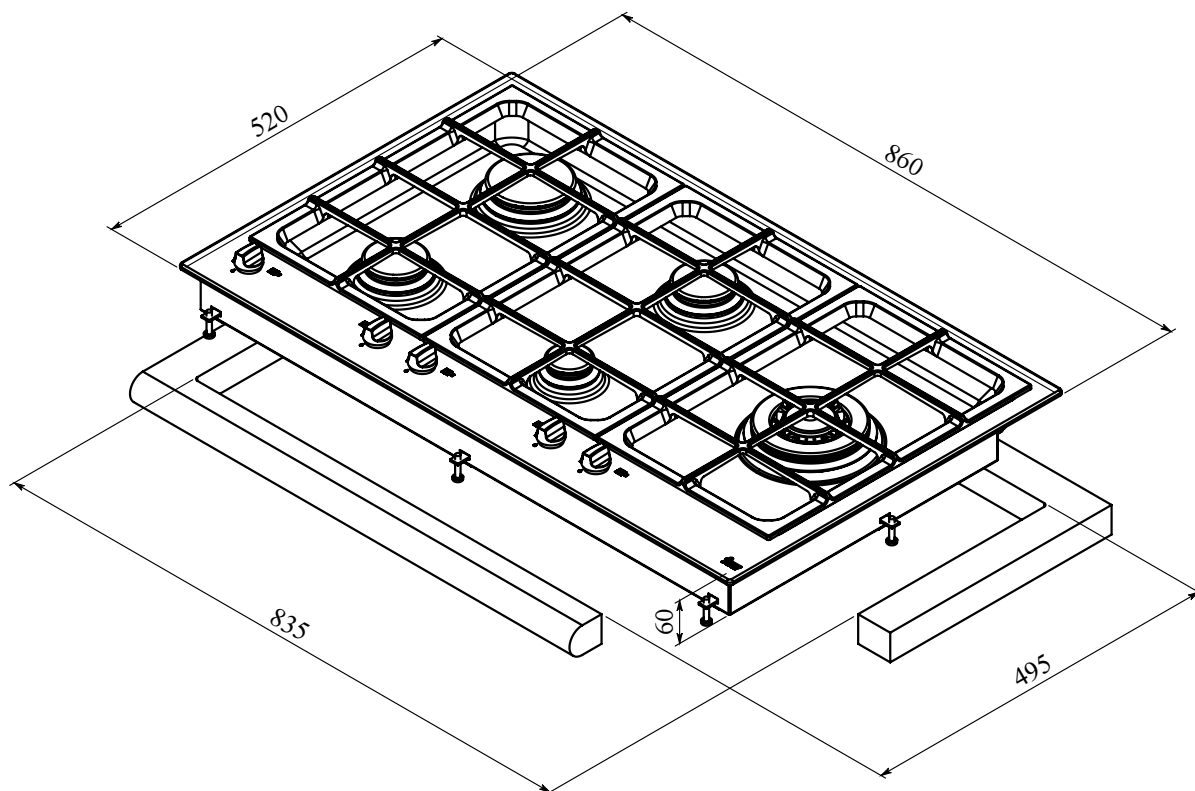


FIG. 11/B

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an overtemperature of 65 K.

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

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

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

5) ROOM VENTILATION

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

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

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

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

6) LOCATION AND AERATION

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

7) GAS CONNECTION

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

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

WARNING:

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

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

All hot plate installations must include an isolation tap.

GAS PRESSURE TEST

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

- turn off the gas supply.
 - Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
 - Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.
 - Turn on gas and ascertain working pressure.
- After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube. Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

IMPORTANT:

the appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:

CEE 2009/142 + 93/68 regarding gas safety.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connecting the appliance, check that:

- the electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

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

- fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable (see fig. 12).
- Fit the wires following figure n. 12, taking care of respecting the following correspondences:

letter L (live) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol \oplus = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 75 K.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

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

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

WARNINGS:

the rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an overtemperature of 65 K.

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

The appliance complies with the provisions of the following CEE Directives:

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

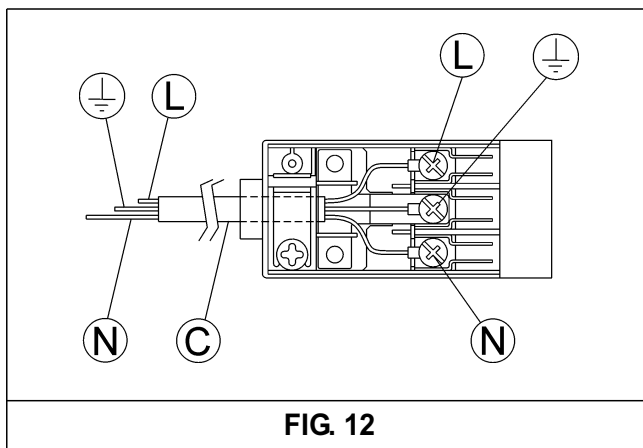


FIG. 12

ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1).
- Remove knob “M” (fig. 13) of the tap, which is simply pressed on to its rod.

- Insert a small screwdriver “D” into hole “C” (fig. 13) and turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the “Full on” to the “Reduced rate” position.

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

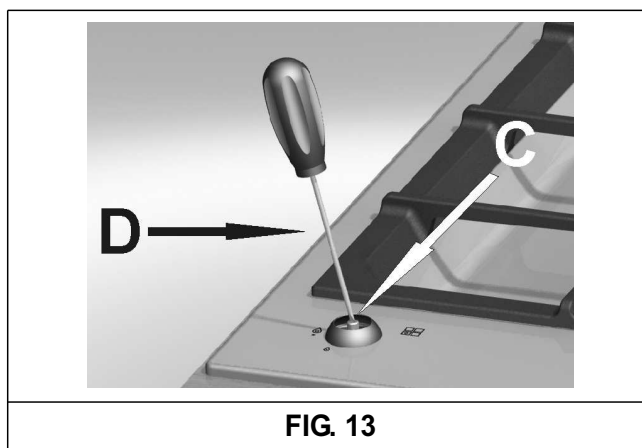


FIG. 13

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 14) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

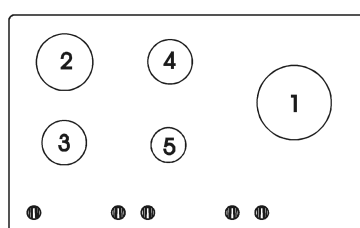
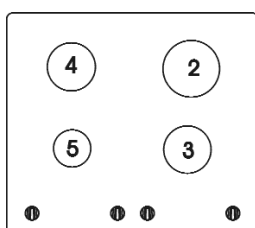
It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any

seals on the regulating or pre-regulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

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

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.
1	ULTRA RAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	225 221	295	90 90 121 Y	1400 1400 1400	3100 3100 3100
2	RAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800
3	FRONT SEMIRAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400
4	BACK SEMIRAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750
5	AUXILIARY	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	51 51 72 X	450 450 450	1000 1000 1000

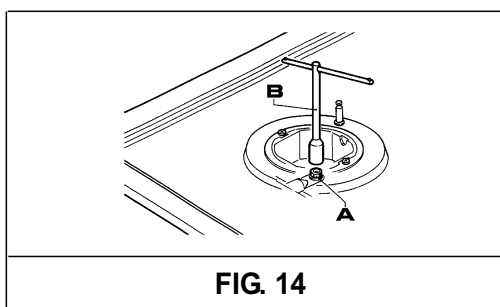


FIG. 14

SERVICING

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any servicing operation.

11) REPLACING HOT PLATE PARTS

When parts housed within the hot plate need replacing, it is first necessary to remove the hot plate itself from the cabinet, to overturn it, unscrew screws "V" and to remove part (see fig. 15) and the knobs fixed by pressure with the hands, in order to take off the appliance.

After having carried out the above listed operations, the burners (fig. 16), taps (fig. 17) and electrical components can all be replaced (fig. 18).

It is advisable to change seal "D" whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 19)

If a tap becomes stiff to operate, it must be immediately greased in compliance with the following instructions:

- remove the tap.
- Clean the cone and its housing using a cloth soaked in diluent.
- Lightly spread the cone with the relative grease.
- Fit the cone back in place, operate it several times and then remove it again. Eliminate any excess grease and check that the gas ducts have not become clogged.
- Fit all parts back in place, complying with the demounting order in reverse.
- Check the tightness by using soapy water. **The use of the flame is prohibited.**

To facilitate the servicing technician's task, here is a chart with the types and sections of the powering cables and the ratings of the electrical components.

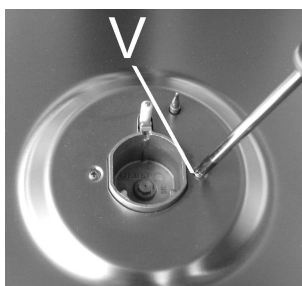


FIG. 15

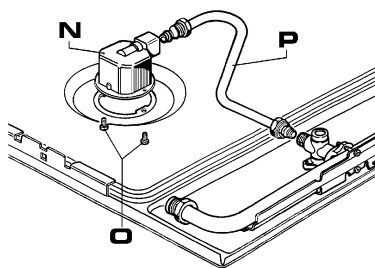


FIG. 16

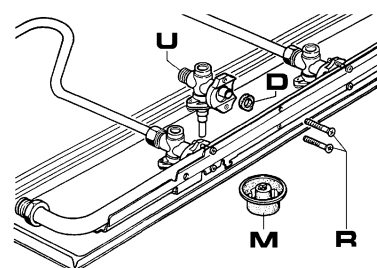


FIG. 17

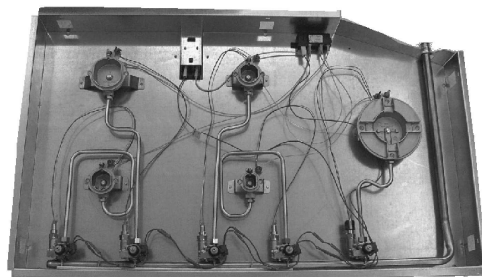


FIG. 18

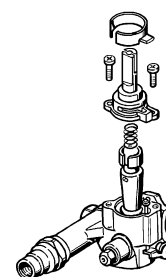


FIG. 19

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 20) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

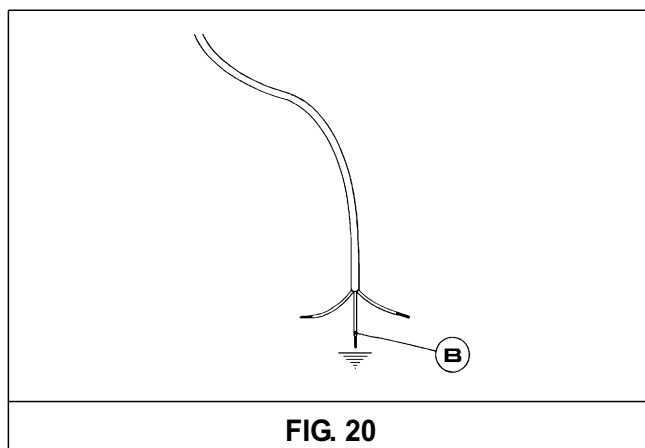


FIG. 20

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

4 BURNERS

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 GPL = 505 g/h (G30)
496 g/h (G31)

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

5 BURNERS

CATEGORY = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 10.05 kW
 Σ Qn GPL = 731 g/h (G30)
718 g/h (G31)

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

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

<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>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>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>G30 -"p" 28-30 mbar / G31 -"p" 37 mbar 3+</p> <p style="text-align: right;">COD. 0030684E1 - 04/12</p>		



TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

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

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

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

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

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

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

MARK:

MODEL:

SERIES:

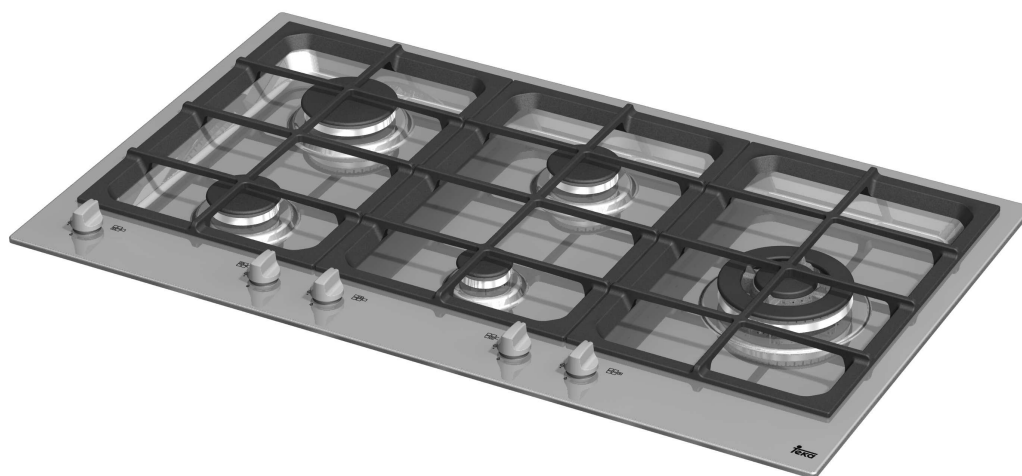


Instructions d'installation et avertissements d'entretien

**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**

Manuel d'instruction

**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**

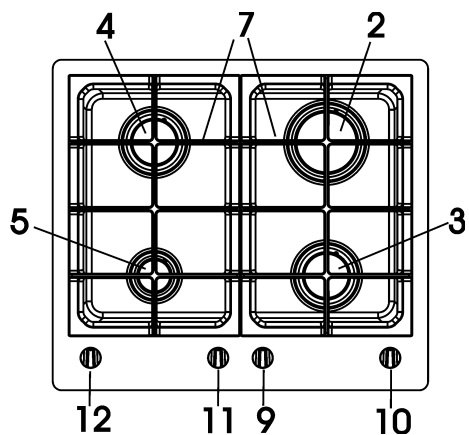


Ces instructions sont seulement valides si le symbole de pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se rapporter aux instructions techniques qui fourniront les instructions nécessaires au sujet de la modification de l'appareil aux conditions de l'utilisation du pays.

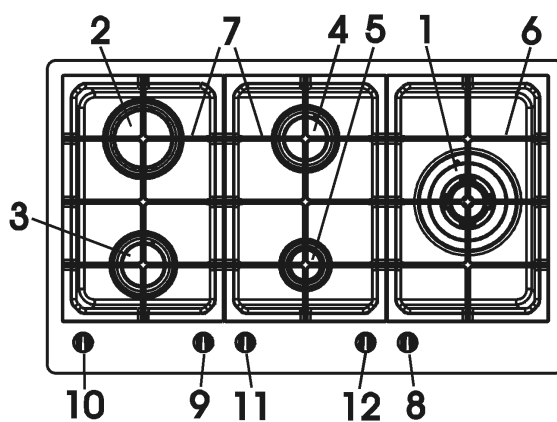


DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

MODÈLE: EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1



MODÈLE: EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1



- | | |
|---|-----------|
| 1 Brûleur triple couronne | di 3100 W |
| 2 Brûleur rapide | di 2800 W |
| 3 Brûleur semi-rapide frontal | di 1400 W |
| 4 Brûleur semi-rapide arrière | di 1750 W |
| 5 Brûleur auxiliaire | di 1000 W |
| 6 Grille en acier émaillé brûleur triple couronne | |
| 7 Grille en acier émaillé 2 feux | |
| 8 Bouton de commande du brûleur n° 1 | |
| 9 Bouton de commande du brûleur n° 2 | |
| 10 Bouton de commande du brûleur n° 3 | |
| 11 Bouton de commande du brûleur n° 4 | |
| 12 Bouton de commande du brûleur n° 5 | |

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

UTILISATION

1) BRÛLEURS

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

- **allumage manuel**

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

- **Allumage électrique**

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

- **Allumage électrique automatique**

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

- **Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité**

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

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

En cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton de commande du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

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

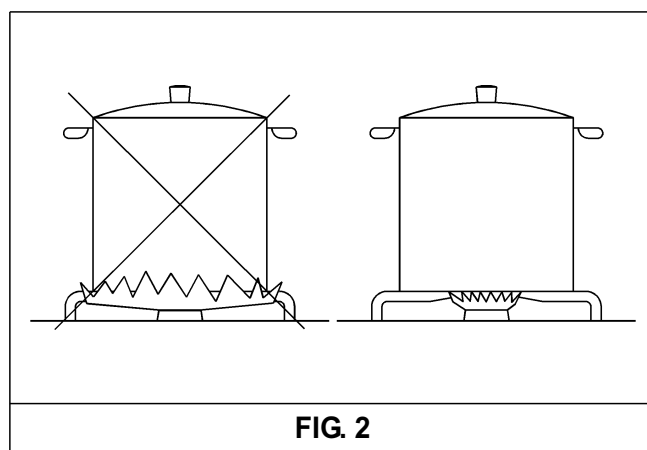
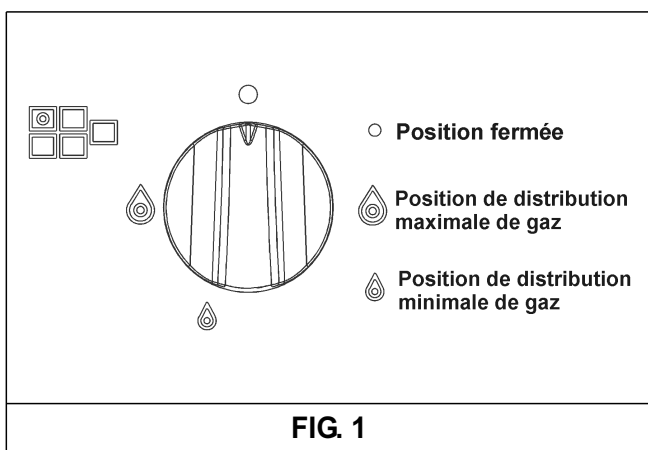
- utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).

- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.

Brûleurs	Puissances W	Ø Casseroles (cm)
Triple couronne	3100	24 ÷ 26
Rapide	2800	20 ÷ 22
Semi-rapide frontal	1400	16 ÷ 18
Semi-rapide arrière	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- **en cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.**
- **Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.**
- **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. On recommande de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- **Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de le soulever, éliminer tous les résidus d'aliments qui ont débordé sur la surface. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier peut éclater lorsqu'il est chauffé. Eteindre et laisser refroidir tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.**
- **On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.**



UTILISATION

Remarque:

l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).

En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHERS 5 ET 6)

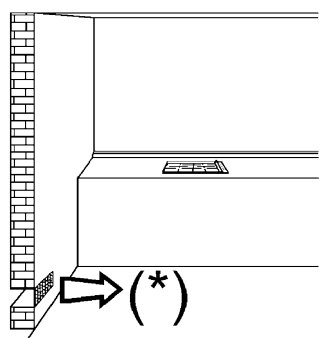


FIG. 3

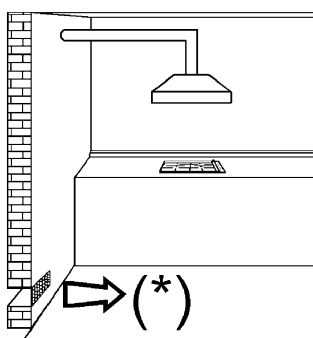


FIG. 4

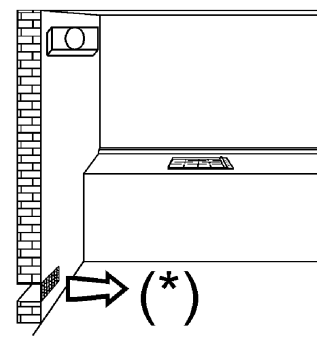


FIG. 5

NETTOYAGE

ATTENTION:

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

2) PLAN DE TRAVAIL

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

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

AVERTISSEMENTS:

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

- **vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 6) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.**
- **S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "C" (fig. 6) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.**
- **La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.**
- **Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.**
- **Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.**

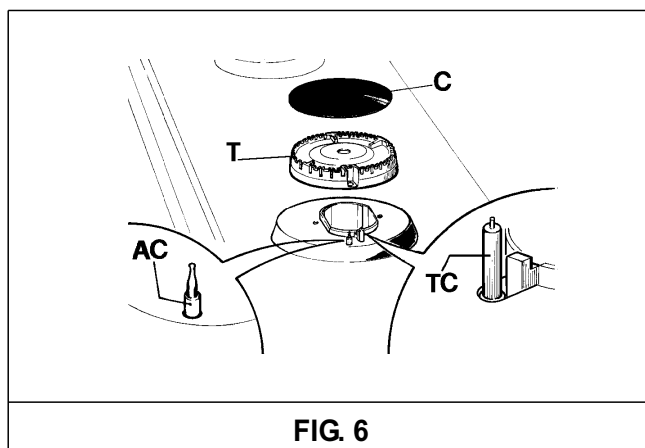


FIG. 6

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

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

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

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

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

Le modèle filotop a besoin aussi d'une fraiseuse à l'étage supérieur de la profondeur 3 mm, mesures sont indiqués dans les figures 10/A et 10/B à la page suivante. Il est conseillé de s'appuyer sur la couche de surface blanchi d'une "primaire" anti-infiltration.

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

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

- détacher les bandes de la garniture (ou stuc) de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture (ou stuc).
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture (ou stuc) "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture (ou stuc) coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture (ou stuc) à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture (ou stuc) et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- Introduire les crochets "G" dans les rainures du fond et les tourner dans la direction de la flèche. Introduire les vis "F" dans les trous du fond et visser à fond les vis "H" dans les trous des crochets (voir séquence à la page suivante).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 120 millimètres du dessus (voir la fig. 7).
- Pour l'installation, respecter les mesures indiquées dans les figures 10/A, 10/B et 11/A, 11/B.

DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.

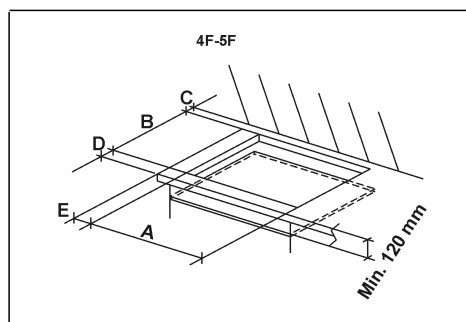


FIG. 7

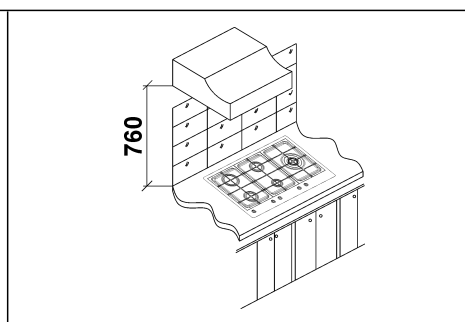


FIG. 8

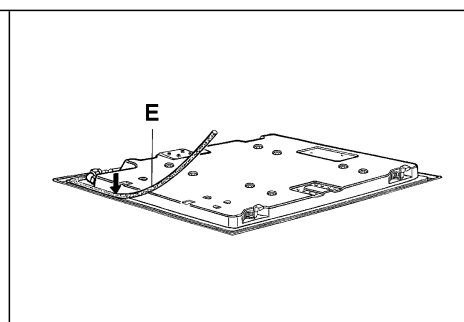
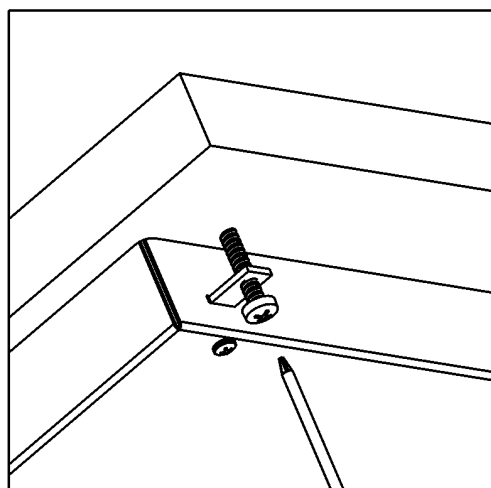
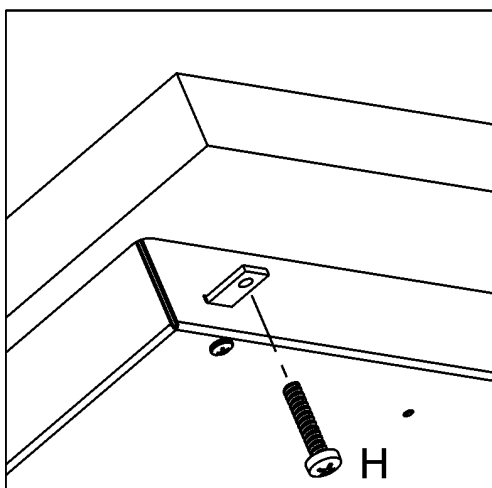
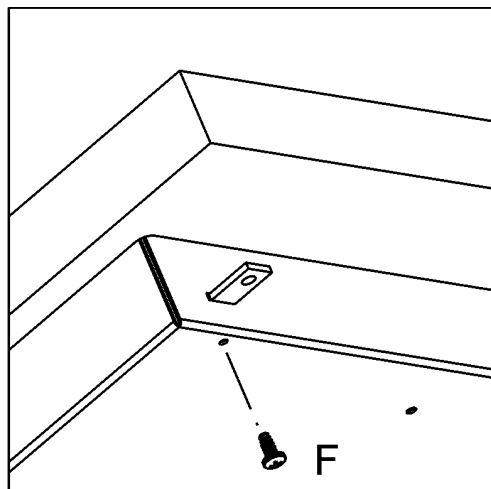
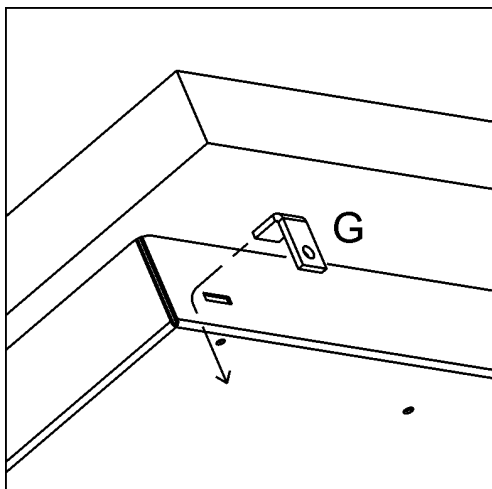


FIG. 9

INSTALLATION



INSTALLATION

INSTALLATION DE CUISSON OU GAZ "FILOTOP"

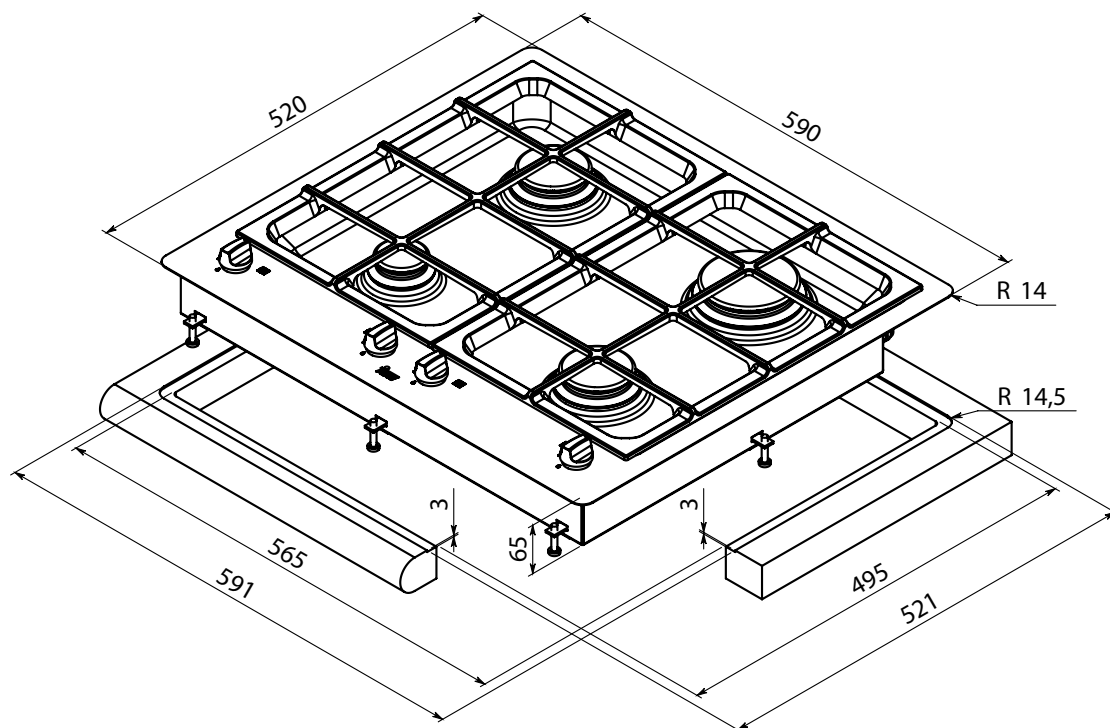


FIG. 10/A

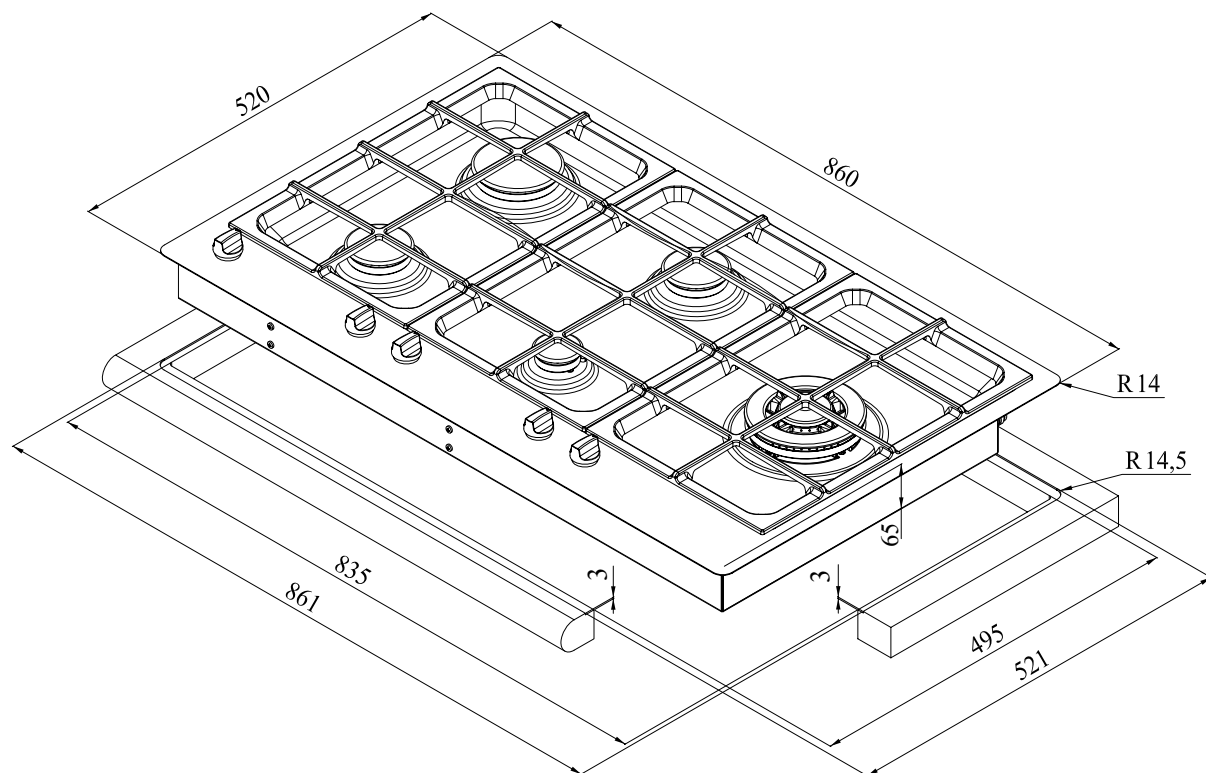


FIG. 10/B

INSTALLATION

INSTALLATION DE CUISSON OU GAZ "SEMIFILO"

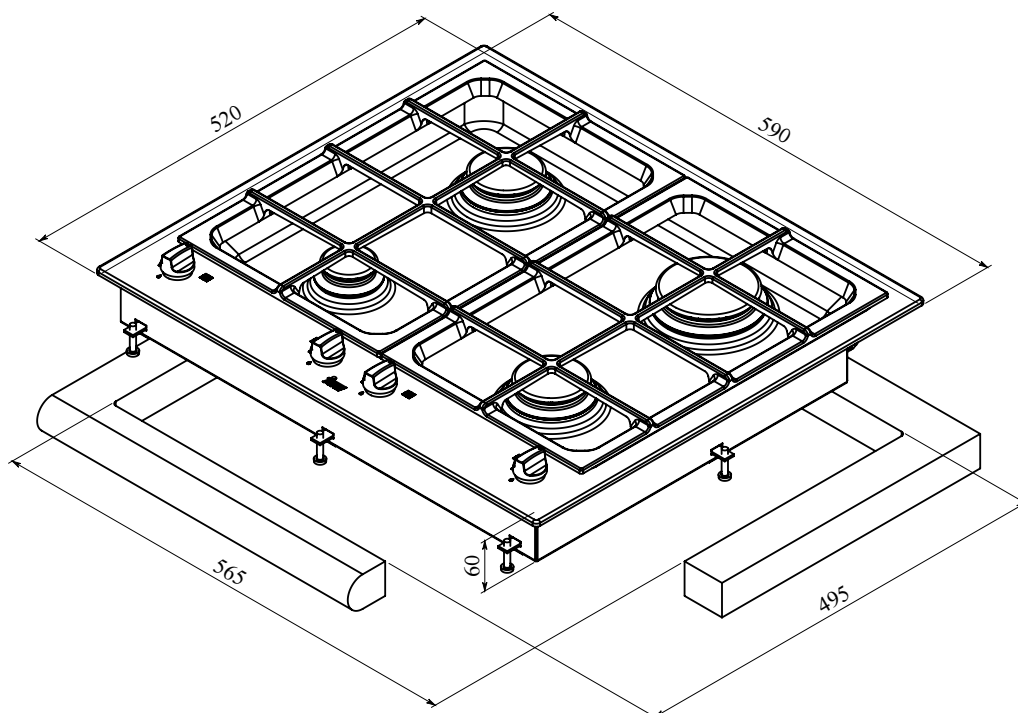


FIG. 11/A

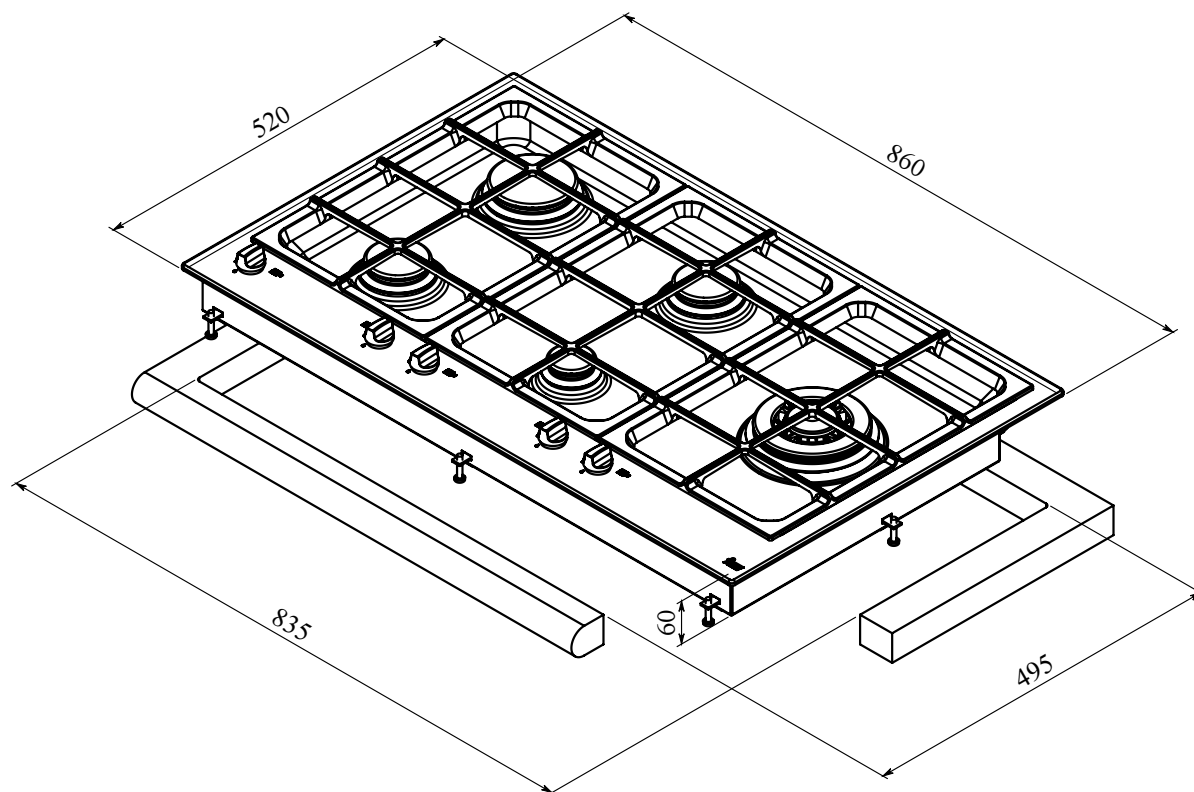


FIG. 11/B

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 65 K.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

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

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) VENTILATION DES PIÈCES

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé soit ventilée en permanence pour garantir un fonctionnement correct de ce dernier. La quantité d'air nécessaire est celle requise par une combustion de gaz normale et une ventilation de la pièce dont le volume ne pourra pas être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel d'air doit se faire par voie directe à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les murs extérieurs de la pièce ayant une surface minimum de 100 cm² (voir fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de manière à ce qu'on ne puisse pas les obstruer.

On autorise également la ventilation indirecte par prélèvement d'air dans les pièces contiguës, en respectant strictement les prescriptions des normes en vigueur.

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

6) EMBLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours comporter une évacuation des produits de la combustion au moyen de hottes raccordées à des cheminées, à des conduits de fumée ou donnant directement sur l'extérieur (voir fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on tolère l'utilisation d'un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur le mur extérieur, qu'il faudra mettre en fonction simultanément à l'appareil (voir fig. 5), à condition que les dispositions concernant la ventilation énumérées dans les normes en vigueur soient strictement respectées.

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- o soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- o Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- o Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- o soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- o Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- o Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

AVERTISSEMENTS:

on rappelle que le raccord d'arrivée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conforme à la norme EN 10226.

L'appareil est conforme aux Directives Européennes suivantes:

CEE 2009/142 + 93/68 relatives à la sécurité du gaz.

INSTALLATION

8) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:


- la portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

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

- appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique (fig. 12).
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 12 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de terre  = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une surchauffe de 75 K.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

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

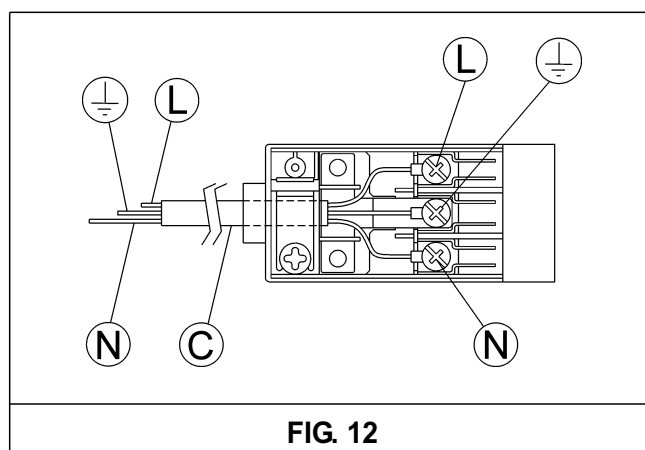
Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

AVERTISSEMENT:

en outre, les parois et les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 65 K.

Tous nos appareils sont conçus et construits suivant les normes européennes EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 et EN 60 335-2-102 plus les amendements correspondants. L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

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



REGLAGES

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

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

9) ROBINETS

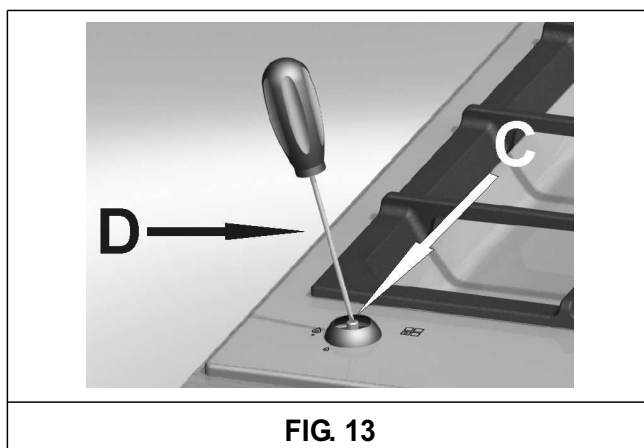
Réglage du "Minimum":

- allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- Enlever le bouton "M" (fig. 13) du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier.
- Introduire un petit tournevis "D" dans le trou "C" (fig. 13) et tourner vers la droite ou vers la gauche

la vis d'étranglement jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée au "Minimum".

S'assurer qu'en passant rapidement de la position "Maximum" à la position "Minimum" la flamme ne s'éteint pas.

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



TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 14) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

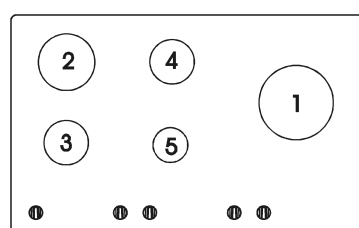
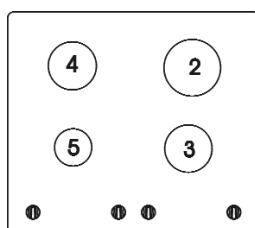
Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 9, sceller les organes de réglage ou de pré-réglage

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

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

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

DISPOSITION DES BRULEURS



TABEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)	
N°	DENOMINATION			g/h	l/h		Min.	Max.
1	TRIPLE COURONNE	G 30 - BUTANE	28 - 30	225	295	90	1400	3100
		G 31 - PROPANE	37	221		90	1400	3100
		G 20 - NATUREL	20			121 Y	1400	3100
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G 31 - PROPANE	37	200		83	800	2800
		G 20 - NATUREL	20			117 S	800	2800
3	SEMI-RAPIDE FRONTAL	G 30 - BUTANE	28 - 30	102	133	58	550	1400
		G 31 - PROPANE	37	100		58	550	1400
		G 20 - NATUREL	20			85 Y	550	1400
4	SEMI-RAPIDE ARRIERE	G 30 - BUTANE	28 - 30	127	167	68	550	1750
		G 31 - PROPANE	37	125		68	550	1750
		G 20 - NATUREL	20			98 Z	550	1750
5	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE	28 - 30	73	95	51	450	1000
		G 31 - PROPANE	37	71		51	450	1000
		G 20 - NATUREL	20			72 X	450	1000

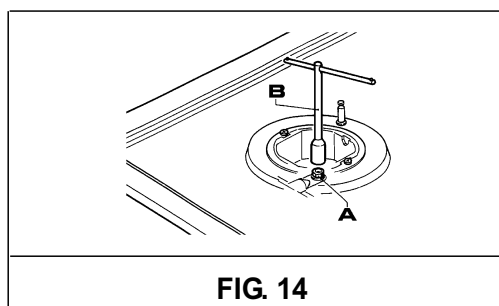


FIG. 14

ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien, débrancher l'appareil et couper le gaz.

11) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants logés à l'intérieur de l'appareil, il faut enlever les grilles et le corps des brûleurs de la partie supérieure de la table de travail, puis retirer les vis "V" de fixation des brûleurs (fig. 15) ainsi que les boutons de commande fixés par simple pression, afin de pouvoir extraire la table de travail.

Après avoir effectué les opérations indiquées ci-dessous, on peut remplacer les brûleurs (fig. 16), les robinets (fig. 17) ainsi que les composants électriques (fig. 18).

Il est conseillé de changer la garniture "D" lors de chaque remplacement d'un robinet, afin d'assurer une parfaite tenue entre le corps et la rampe.

Graissage des robinets (voir fig. 19)

Si la manipulation d'un robinet devient difficile, il faut sans plus attendre le graisser en suivant les instructions ci-après:

- démonter le corps du robinet.
- Nettoyer le cône et son logement au moyen d'un chiffon imbibé de diluant.
- Graisser légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
- Introduire le cône, le bouger plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et s'assurer que les trous de passage du gaz ne sont pas obturés.
- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.
- Le contrôle de l'étanchéité parfait doit être vérifié avec une solution savonneuse; ***l'emploi d'une flamme est interdit.***

Pour faciliter le travail du technicien chargé de l'entretien, nous reportons, à la page suivante, un tableau avec les types et les sections des câbles d'alimentation ainsi que la puissance des composants électriques.

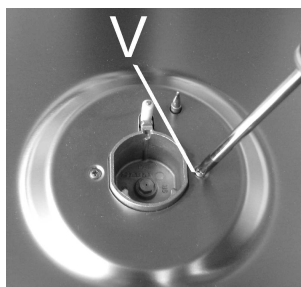


FIG. 15

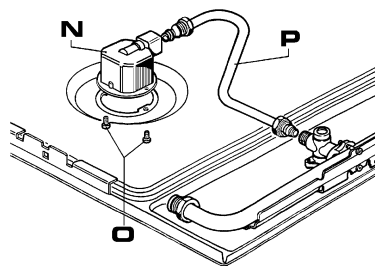


FIG. 16

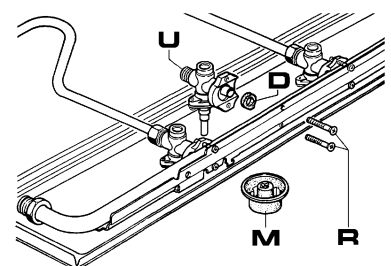


FIG. 17

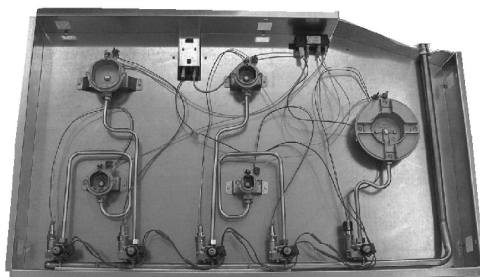


FIG. 18

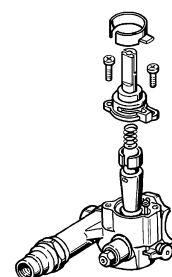


FIG. 19

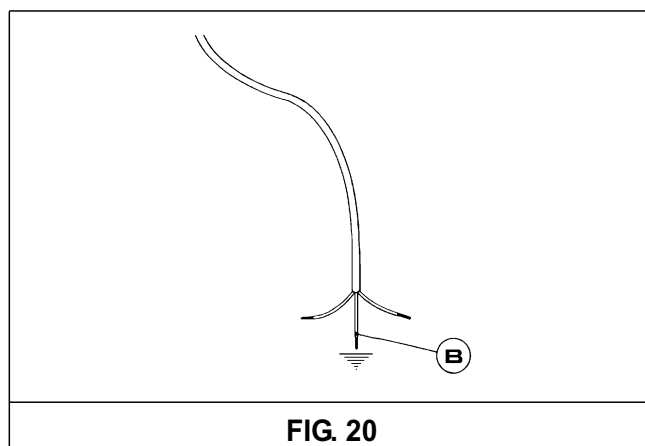
ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 20) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

4 FEUX

CATEGORIE = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gaz Naturel = 6.95 kW
 Σ Qn GPL = 505 g/h (G30)
496 g/h (G31)

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

5 FEUX

CATEGORIE = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gaz Naturel = 10.05 kW
 Σ Qn GPL = 731 g/h (G30)
718 g/h (G31)

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

DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION 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.</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 style="text-align: center;">G30 - "p" 28-30 mbar / G31 - "p" 37 mbar 3+</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">COD. 0030684E1 - 04/12</p>		

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIECES DE RECHANGE

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

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

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

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

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

MARQUE:.....

MODELE:.....

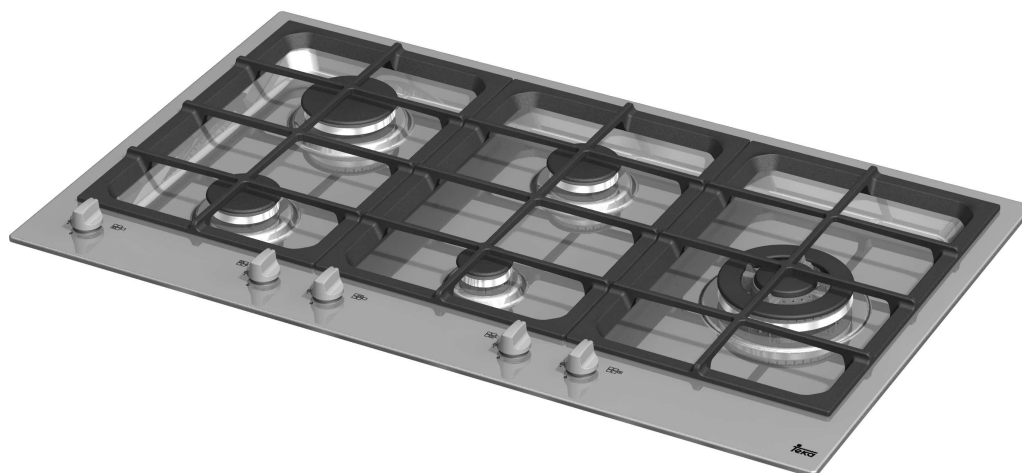
SERIE:.....

Οδηγίες για τη συναρμολόγηση και προειδοποιήσεις για τη συντήρηση

**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**

Εγχειρίδιο οδηγιών

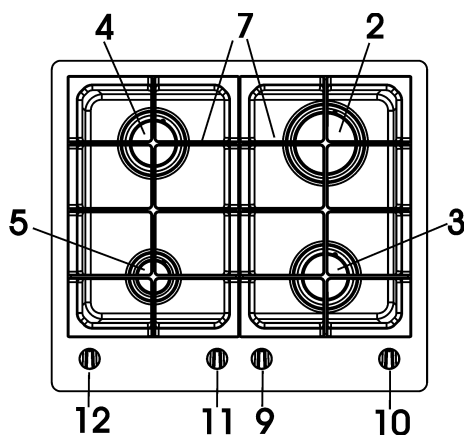
**EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1**



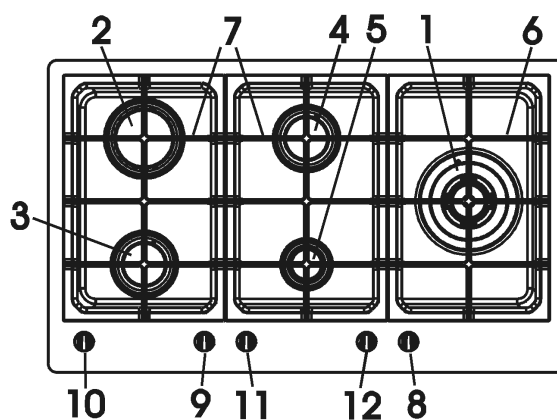
Teka

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΛΑΙΣΙΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Μοντέλο: EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1



Μοντέλο: EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1



- 1 Καυστήρας τριπλής κορώνας
- 2 Καυστήρας ταχύς
- 3 Καυστήρας ημι-ταχύς μέτωπο
- 4 Καυστήρας ημι-ταχύς οπίσθιο
- 5 Καυστήρας εφεδρικός
- 6 Πλέγμα καυστήρας τριπλής κορώνας
- 7 Πλέγμα από επισμαλτωμένο χάλυβα 2 εστιών
- 8 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 1
- 9 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 2
- 10 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 3
- 11 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 4
- 12 Διακόπτης χειρισμού καυστήρα αρ. 5

- di 3100 W
- di 2800 W
- di 1400 W
- di 1750 W
- di 1000 W

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



ΧΡΗΣΗ

1) ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

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

- Χειροκίνητη ανάφλεξη

Πιέστε και στρέψτε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιηθεί, φέρτε τον στη θέση του Μέγιστου (μεγάλη φλόγα εικ. 1) και πλησιάστε ένα αναμμένο σπέρτο στο καυστήρα.

- Ηλεκτρική ανάφλεξη

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

- Ηλεκτρική αυτόματη ανάφλεξη

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

- Ανάφλεξη καυστήρων που διαθέτουν θερμοζεύγος ασφαλείας

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

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

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

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

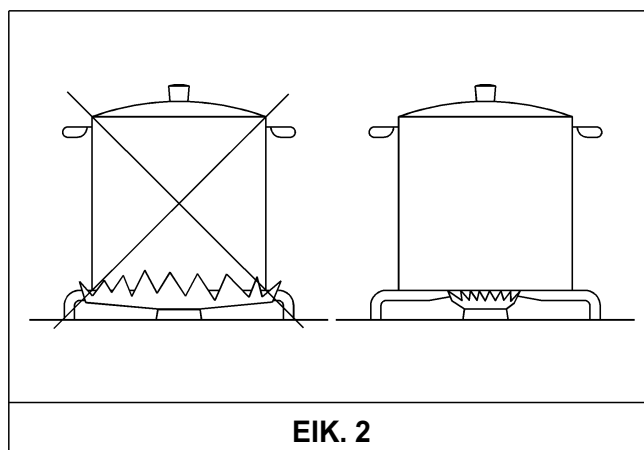
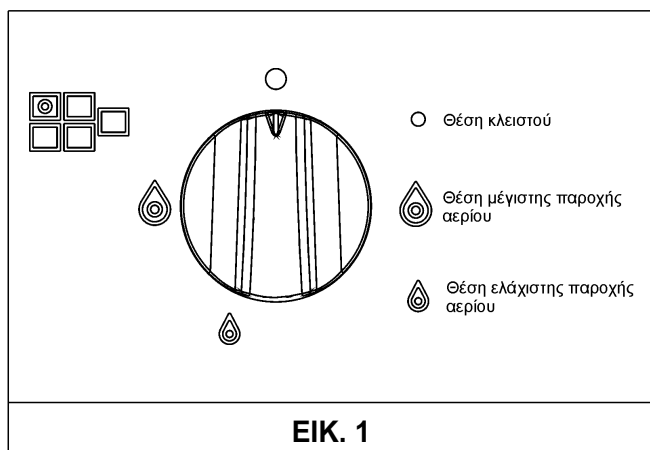
Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση αερίου είναι χρήσιμο να θυμόμαστε ό,τι διευκρινίζεται παρακάτω:

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

Καυστήρες	Ισχύς W	Κασαρόλες cm
τριπλής κορώνας	3100	24 ÷ 26
Ταχύς	2800	20 ÷ 22
Ημι-ταχύς μέτωπο	1400	16 ÷ 18
Ημι-ταχύς οπίσθιο	1750	16 ÷ 18
Εφεδρικός	1000	10 ÷ 14

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Απουσία ηλεκτρικής ενέργειας, μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες με τα σπέρτα.
- Κατά τη χρήση των καυστήρων μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή και προσέξτε να μη βρίσκονται πλησίον παιδιά. Ειδικότερα, βεβαιωθείτε ότι οι λαβές των κασαρολών είναι τοποθετημένες με σωστό τρόπο και να επιτηρείτε το μαγείρεμα των τροφίμων όταν χρησιμοποιείτε λάδια και λίπη αφού αυτά είναι ιδιαίτερα εύφλεκτα.
- 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 βεβαιώνετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε spray πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
- Αν το πλαίσιο εστιών διαθέτει καπάκι, πριν το ανοίξετε, απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα τροφίμων που χύθηκαν στην επιφάνεια. Αν η συσκευή εφοδιασθεί με γυάλινο καπάκι, αυτό μπορεί να σπάσει αν θερμανθεί. Να σβήνετε και να αφήνετε να κρυώνουν όλοι οι καυστήρες πριν κλείσετε το καπάκι.
- Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε περιέκτες που να προεξέχουν από τα άκρα της εστίας.



ΧΡΗΣΗ

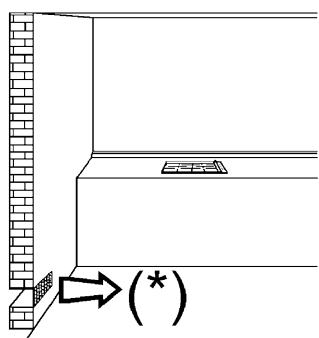
Παρατηρήσεις:

Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος με αέριο παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο που τοποθετείται.

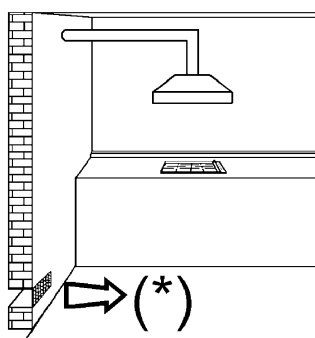
Συνεπώς, απαιτεί να διασφαλιστεί ένας καλός αερισμός του χώρου διατηρώντας ελεύθερα τα ανοίγματα του φυσικού αερισμού (εικ. 3) και ενεργοποιώντας τη μηχανική διάταξη αερισμού (απορροφητήρας ή ηλεκτρικός ανεμιστήρας εικ. 4 και εικ. 5).

Εντατική και συνεχής χρήση της συσκευής, μπορεί να απαιτεί συμπληρωματικό αερισμό, όπως για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παραθύρου ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό αυξάνοντας την ισχύ της μηχανικής απορρόφησης, αν υπάρχει.

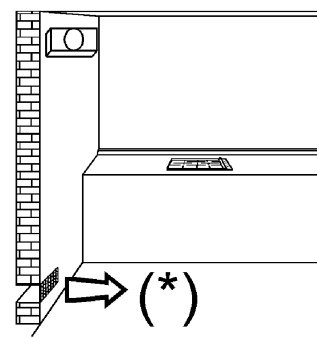
(*)**ΕΙΣΟΔΟΣ ΑΕΡΑ: ΒΛΕΠΕ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ (ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΙ 5 ΚΑΙ 6)**



ΕΙΚ. 3



ΕΙΚ. 4



ΕΙΚ. 5

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

2) ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

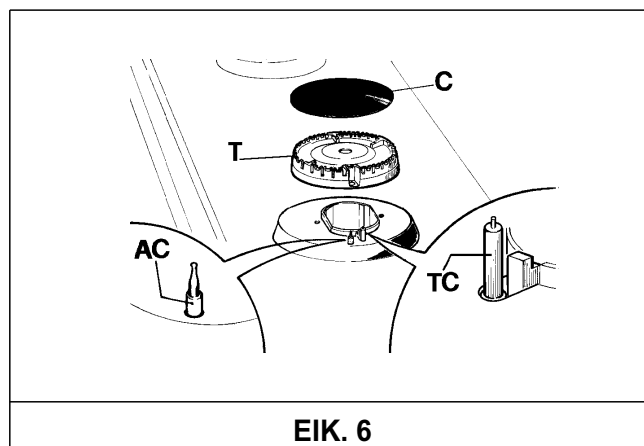
Αν θέλετε να διατηρήσετε την επιφάνεια εστιών γυαλιστερή, είναι πολύ σημαντικό να την πλένετε μετά από κάθε χρήση με χλιαρό σαπουνόνερο, να την ξεβγάξετε και να τη στεγνώνετε. Με τον ίδιο τρόπο πρέπει να πλένονται τα επισμαλτωμένα πλέγματα, τα επισμαλτωμένα καλύμματα "C" και οι κεφαλές καυστήρων "T"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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

οταν ξαναμοντάρετε τα εξαρτήματα παρακαλείσθε να τηρείτε τις παρακάτω συστάσεις:

- να ελέγχετε αν τα ανοίγματα των κεφαλών των καυστήρων "T" (εικ. 6) δεν εμφράσσονται από ξένα σώματα
- Βεβαιωθείτε ότι το επισμαλτωμένο καπάκι "C" (εικ. 6) είναι σωστά τοποθετημένο στην κεφαλή του καυστήρα. Αυτή η προϋπόθεση ικανοποιείται όταν το καπάκι που είναι τοποθετημένο στην κεφαλή προκύπτει απόλυτα σταθερό.
- Η σωστή θέση του πλέγματος καθορίζεται από τις στρογγυλεμένες γωνίες που τοποθετούνται προς το πλευρικό άκρο του πλαισίου.
- Αν ημανούβρα ανοίγματος και κλεισίματος κάποιου κρουνού είναι δυσχερής, μη τον ζορίζετε, αλλά ζητήστε επειγόντως την επέμβαση της υπηρεσίας τεχνικής υποστήριξης.
- Μη χρησιμοποιείτε πίδακες ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.



ΕΙΚ. 6

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι τροποποιήσεις και η συντήρηση, που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να διενεργούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό.

Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προξενήσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα, έναντι των οποίων ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.

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

3) ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

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

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

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

Το μοντέλο filotop necessita επίσης το άλεσμα στο πάνω όροφο του βάθους 3 mm, μέτρα που παρουσιάζονται στα σχήματα 10/A και 10/B έως επόμενη σελίδα. είναι σκόπιμο να αξιοποιηθεί η αλεσμάτων επιφανειακό στρώμα του "Αστάρια" κατά της διείσδυσης.

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

4) ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΕΣΤΙΩΝ

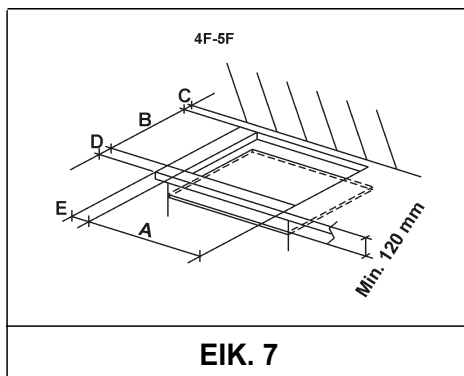
Το πλαίσιο εστιών συνταιριάζεται με μία ειδική φλάντζα (σε περίπτωση που είναι στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας) ή στόκο (σε περίπτωση που είναι υπερυψωμένο σε σχέση με τον πάγκο εργασίας) ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε διείσδυση υγρού στο έπιπλο.

Για να τοποθετήσετε σωστά αυτή τη φλάντζα (ή στόκο), παρακαλείστε να τηρήσετε αυστηρά τα παρακάτω αναφερόμενα:

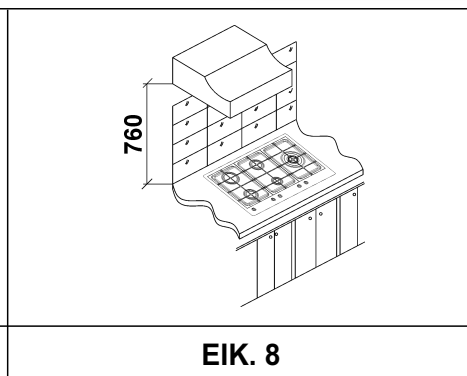
- Ξεκολλήστε τις λωρίδες της φλάντζας (ή στόκου) από τη βάση τους φροντίζοντας ώστε η διαφανής προστασία να παραμείνει κολλημένη στην ίδια τη φλάντζα (ή στόκο).
- Αναποδογυρίστε το πλαίσιο εστιών και τοποθετήστε σωστά τη φλάντζα (ή στόκο) "E" (εικ. 9) κάτω από το χείλος του πλαισίου εστιών, έτσι ώστε η εξωτερική πλευρά της ίδιας της φλάντζας (ή στόκου) να συμπέσει τέλεια με το εξωτερικό περιμετρικό χείλος του πλαισίου εστιών. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να συμπέσουν χωρίς να πέσει το ένα επάνω στο άλλο.
- Προσαρμόστε στο πλαίσιο εστιών τη φλάντζα (ή στόκο) με ομοιογενή και ασφαλή τρόπο, πιέζοντάς την με τα δάχτυλα, στη συνέχεια, βγάλτε την προστατευτική χάρτινη λωρίδα της φλάντζας (ή στόκου) και τοποθετήστε το επίπεδο στην τρύπα που έχει γίνει επάνω στο έπιπλο.
- Περάστε τους γάντζους "G" στις σχισμές του πάτου και γυρίστε τους σύμφωνα με την ένδειξη του τόξου. Περάστε τις βίδες "F" στις τρύπες του πάτου και βιδώστε μέχρι τέλος τις βίδες "H" μέσα στις τρύπες των γαντζών (βλέπε την ακολουθία στην επόμενη σελίδα).
- Προς αποφυγή πιθανών τυχαιών επαφών με την επιφάνεια του συνόλου του υπερθερμαινόμενου πλαισίου εστιών κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του, χρειάζεται να τοποθετήσετε ένα ξυλινο διαχωριστικό ασφαλισμένο με βίδες σε ελάχιστη απόσταση 120 mm από το τοπ (εικ. 7).
- Για την εγκατάσταση ακολουθήστε τα μεγέθη που υποδεικνύονται στις εικόνες 10/A, 10/B και 11/A, 11/B.

ΜΕΓΕΘΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΗΘΟΥΝ (σε mm)

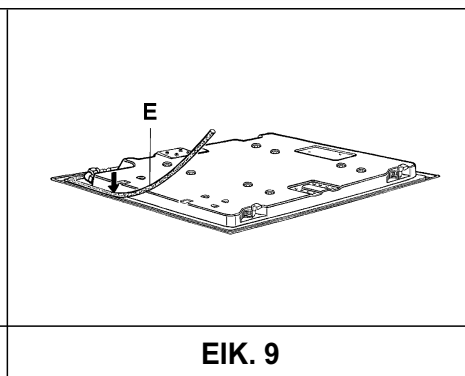
	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.



EIK. 7

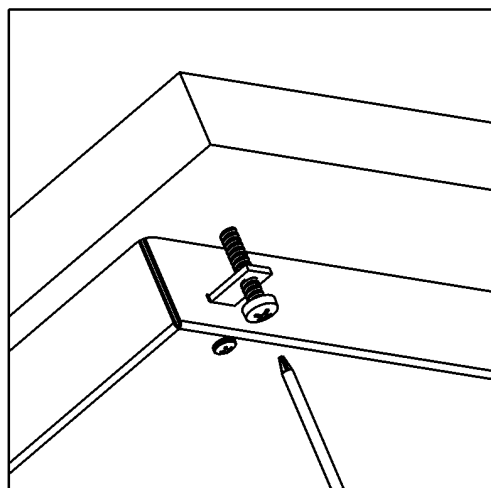
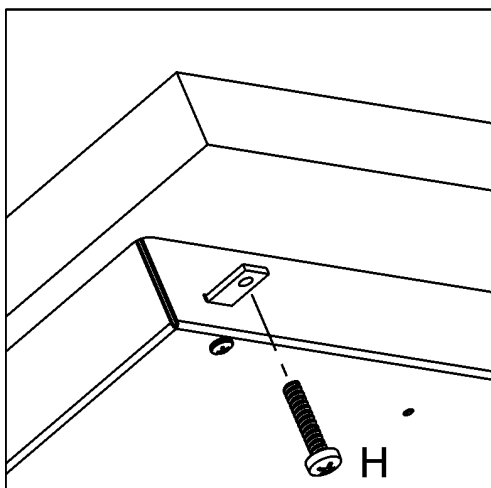
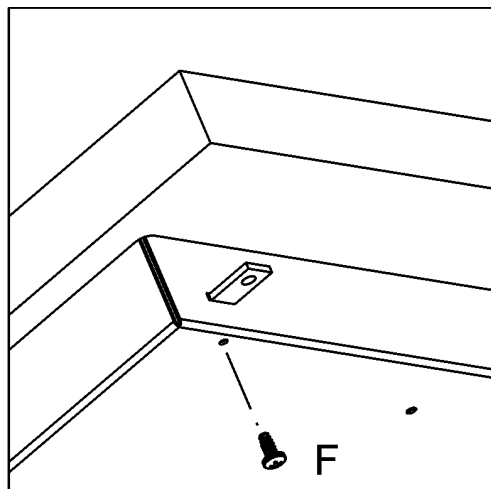
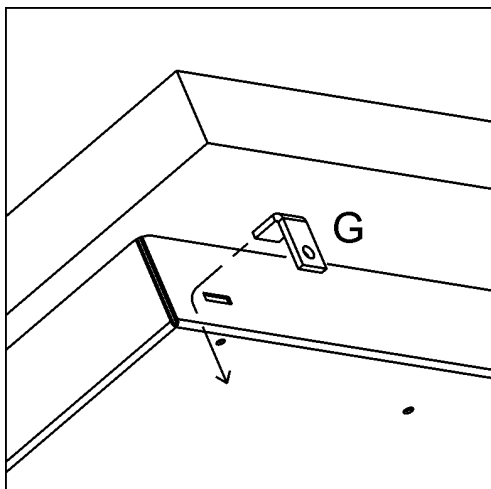


EIK. 8



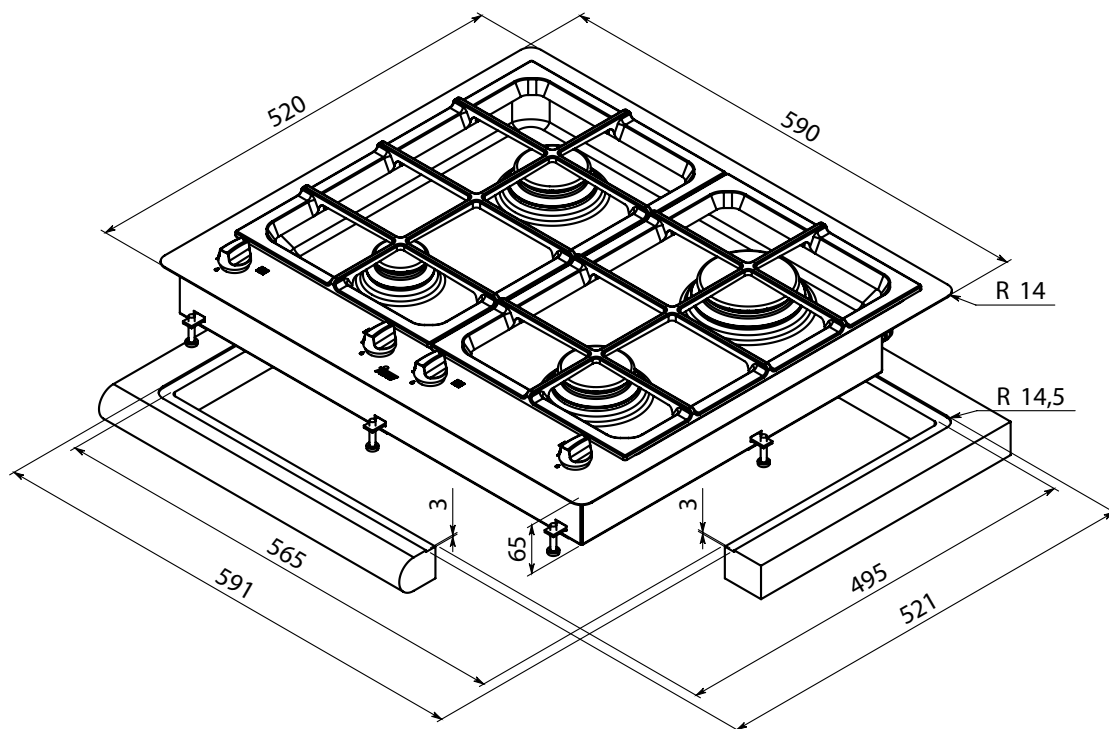
EIK. 9

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

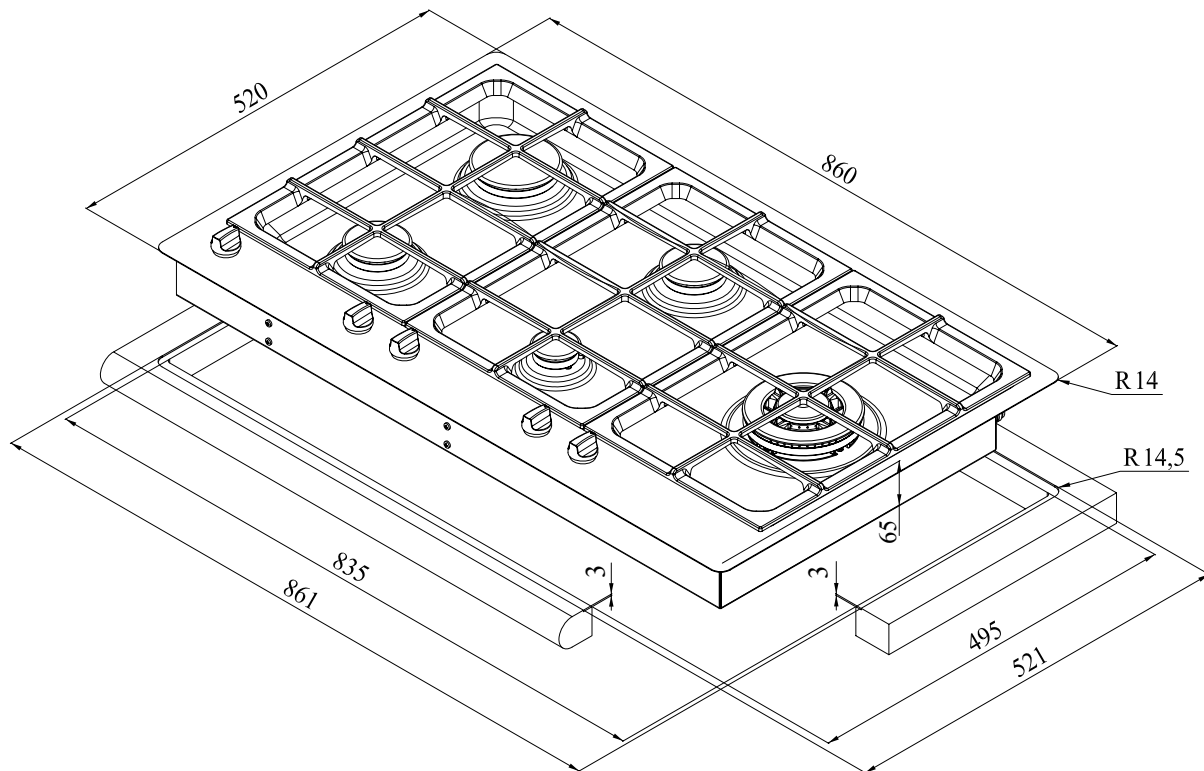


ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Εγκαθιστώντας το φούρνο "FILOTOP"



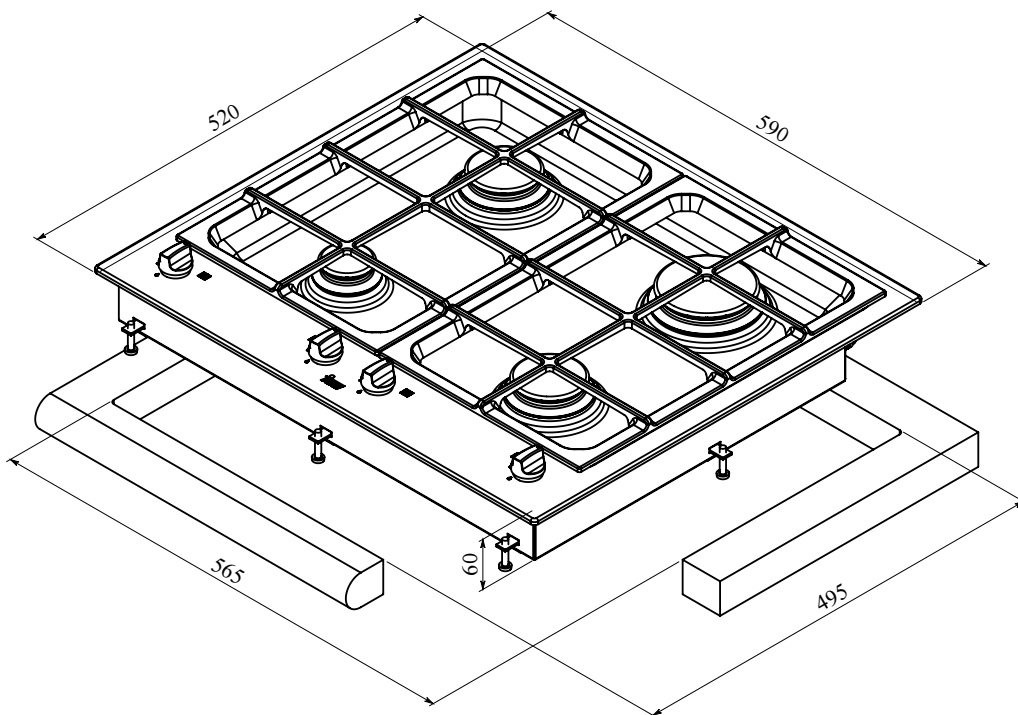
EIK. 10/A



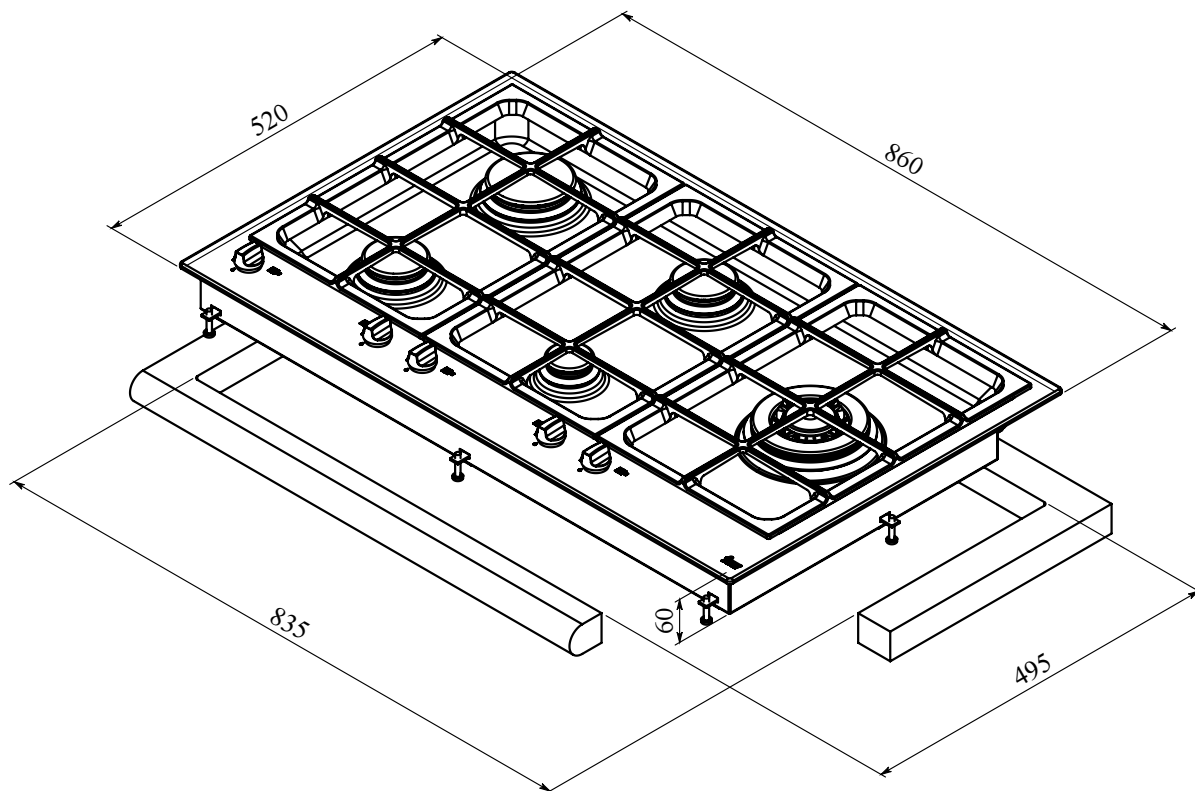
EIK. 10/B

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Εγκαθιστώντας το φούρνο "SEMIFILO"



EIK. 11/A



EIK. 11/B

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Επισημαίνεται στον τεχνικό εγκατάστασης ότι τα ενδεχόμενα πλευρικά τοιχώματα δεν πρέπει να ξεπερνάνε σε ύψος το πλαίσιο μαγειρέματος. Ακόμη, το πίσω τοίχωμα και οι γειτονικές επιφάνειες και πέριξ του πλαισίου πρέπει να αντέχουν σε υπέρβαση θερμοκρασίας 65 Κ.

Η κόλλα που ενώνει το πλαστικό πάνελ στο έπιπλο, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες όχι μικρότερες των 150 °C για να αποφευχθεί η αποκόλληση της ίδιας της επένδυσης.

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

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

5) ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ

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

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

6) ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

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

7) ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

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

Μια ετικέτα, του εγχειριδίου αυτού, τυπωμένη και μια στο κάτω μέρος του κασονιού, δείχνει τις προϋποθέσεις ρύθμισης της συσκευής τον τύπο αερίου και την πίεση λειτουργίας.

Όταν το αέριο διανέμεται μέσω σωληνώσεων, η συσκευή πρέπει να συνδέεται στην εγκατάσταση προσαγωγής αερίου:

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

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

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

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

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

ο με εύκαμπτους σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό, με μέγιστη έκταση 2 μέτρων και τσιμούχες σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκαθίσταται με τρόπο που να μην μπορεί να έρθει σε επαφή με κινητά μέρη του στοιχείου εντοίχισης (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διασχίζει χώρους που μπορεί να παραφορτωθούν. Συνιστάται να βάζετε στον εύκαμπτο σωλήνα το ειδικό προσαρμοστικό, που το βρίσκετε εύκολα στην αγορά, για τη διευκόλυνση της σύνδεσης με το συνδετικό του ρυθμιστή πίεσης που είναι μονταρισμένος στη φιάλη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Επισημαίνεται ότι το ρακόρ εισόδου αερίου της συσκευής είναι σπειροειδές 1/2" αερίου κωνικό αρσενικό σύμφωνα με τις προδιαγραφές EN 10226.

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

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

8) ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και διατάξεις του νόμου.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση, ελέγξτε αν:


- Η ηλεκτρική παροχή της εγκατάστασης και των ηλεκτρικών πριζών είναι κατάλληλες για τη μέγιστη ισχύ της συσκευής (βλέπε ετικέτα επισημάνσεων στο κάτω μέρος του κασονιού).
- Η πρίζα ή η εγκατάσταση διαθέτουν αποτελεσματική σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τους κανονισμούς και τις ισχύουσες διατάξεις. Ουδεμία ευθύνη προκύπτει από τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.

Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας διενεργείται μέσω πρίζας:

- Βάλτε στο καλώδιο τροφοδοσίας "C", αν δεν διαθέτει, (βλέπε εικ. 12) ένα κανονικοποιημένο βύσμα κατάλληλο για το φορτίο που υποδεικνύεται στην ετικέτα επισημάνσεων.
- Συνδέστε τα καλώδια σύμφωνα με το σχέδιο της εικ. 12 φροντίζοντας να εφαρμόζετε τις παρακάτω υποδείξεις:

ράμμα L (φάση) = καλώδιο καφέ χρώματοςΓ;

ράμμα N (ουδέτερο) = καλώδιο μπλε χρώματος;

Σύμβολο γείωσης  = καλώδιο κιτρινο-πράσινου χρώματος.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αποθετείται έτσι που σε κανένα σημείο του η θερμοκρασία να μην υπερβαίνει τους 75 K.
- Για τη σύνδεση μη χρησιμοποιείτε μειώσεις, προσαρμοστικά ή διακλαδώσεις διότι θα μπορούσαν να προκαλέσουν ψευδοεπαφές με συνεπαγόμενες επικίνδυνες υπερθερμάνσεις.
- Με την ολοκλήρωση του εντοιχισμού η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη.

Όταν η σύνδεση πραγματοποιηθεί απ' ευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο:

- μεσολαβήστε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη, διαστασιολογημένο για το φορτίο της συσκευής, με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm.
- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη.
- Εναλλακτικά, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί επίσης να προστατεύεται από έναν διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.

Συστήνεται ρητά η στερέωση του σχετικού καλωδίου γείωσης χρώματος κιτρινο-πράσινου σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης.

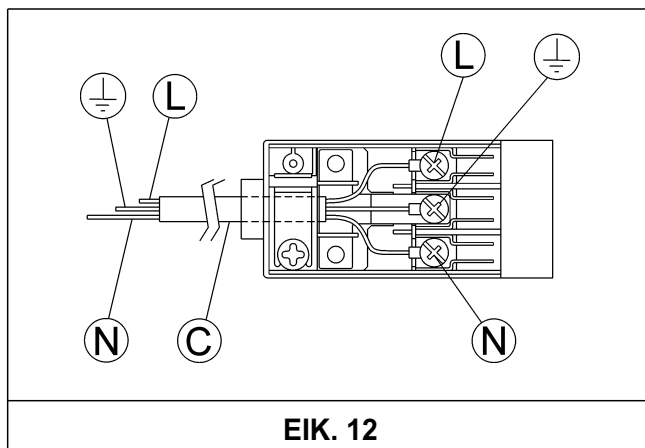
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

ακόμη, τα τοιχώματα και οι γειτονικές επιφάνειες και πέριξ του πλαισίου πρέπει να αντέχουν σε υπέρβαση θερμοκρασίας 65 K.

Όλες οι συσκευές μας σχεδιάστηκαν και κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς EN60335-1, EN60335-2-6 και EN 60 335-2-102 και τις σχετικές τροποποιήσεις τους.

Η συσκευή είναι σύμφωνη με τις προδιαγραφές των Ευρωπαϊκών Οδηγιών:

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



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Πριν διενεργήσετε οποιαδήποτε ρύθμιση διακόψτε την παροχή ηλεκτρικού από τη συσκευή.

Στο τέλος των ρυθμίσεων ή των προ-ρυθμίσεων, οι ενδεχόμενες σφραγίσεις πρέπει να αποκαθίστανται από τον τεχνικό.

Η ρύθμιση του πρωτογενούς αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι αναγκαία.

9) ΚΡΟΥΝΟΙ

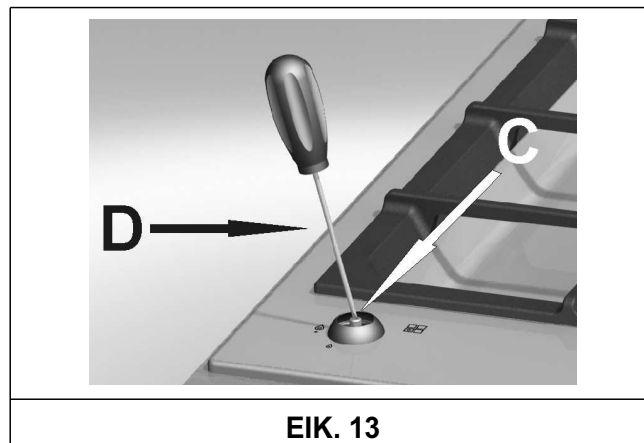
Ρύθμιση του "Ελάχιστου":

- Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον διακόπτη στη θέση του Ελάχιστου (μικρή φλόγα εικ. 1).
- Βγάλτε τον διακόπτη "M" (εικ. 13) του κρουνού απλά πιέζοντας στο στέλεχος αυτού.

- Βάλτε ένα μικρό κατσαβίδι "D" στην οπή "C" (εικ. 13) και στρέψτε δεξιά ή αριστερά τη βίδα στένωσης μέχρις ότου η φλόγα του καυστήρα ρυθμιστεί επαρκώς στο Ελάχιστο.

Βεβαιωθείτε ότι περνώντας γρήγορα από τη θέση του Μέγιστου στη θέση του Ελάχιστου η φλόγα δεν σβήνει.

Εννοείται ότι η προαναφερθείσα ρύθμιση διενεργείται μόνο με καυστήρες που λειτουργούν σε G20, ενώ με καυστήρες που λειτουργούν σε G30 ή G31 η βίδα πρέπει να ασφαρίζεται τελείως (στρέφοντας δεξιόστροφα).



ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

10) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ

Οι καυστήρες προσαρμόζονται στους διάφορους τύπους αερίου μοντάροντας τα ακροφύσια αντίστοιχα στο χρησιμοποιούμενο αέριο. Για να γίνει αυτό είναι απαραίτητο να βγάλετε τις κεφαλές των καυστήρων και με ένα ίσιο κλειδί "B", να ξεβιδώσετε το ακροφύσιο "A" (βλέπε εικ. 14) και να το αντικαταστήσετε με ένα ακροφύσιο αντίστοιχο του χρησιμοποιούμενου αερίου.

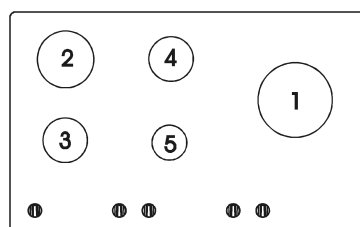
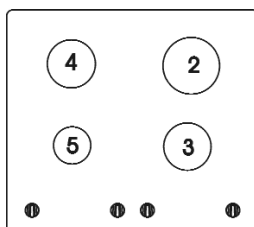
Συνιστάται να ασφαλίσετε καλά το ακροφύσιο.

Αφού διενεργήθηκαν οι παραπάνω αντικαταστάσεις, ο τεχνικός πρέπει να προχωρήσει στη ρύθμιση των καυστήρων όπως περιγράφεται στην παράγραφο 9, να

σφραγίσει τα ενδεχόμενα όργανα ρύθμισης ή προ-ρύθμισης και να τοποθετήσει στη συσκευή, σε αντικατάσταση της υπάρχουσας, την αντίστοιχη ετικέτα για τη νέα ρύθμιση αερίου που διενεργήθηκε στη συσκευή. Η ετικέτα αυτή περιέχεται στη σακούλα των ανταλλακτικών ακροφυσίων. Η σακούλα που περιέχει τους εγχυτήρες και τις ετικέτες μπορεί να περιέχεται στην προμήθεια ή να είναι διαθέσιμη στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

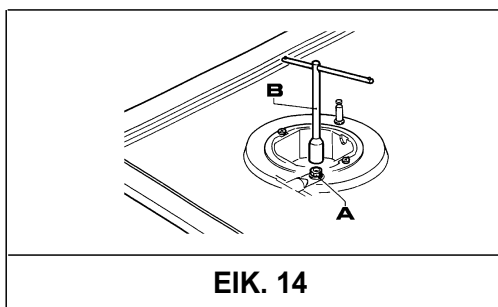
Για διευκόλυνση του τεχνικού εγκατάστασης παραθέτουμε ένα πίνακα με τις παροχές, τις θερμικές παροχές των καυστήρων, τη διάμετρο των ακροφυσίων και την πίεση λειτουργίας για τους διάφορους τύπους αερίου.

ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ



ΠΙΝΑΚΑΣ

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΑΕΡΙΟ	ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ mbar	ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟ 1/100 mm	ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ (W)	
N	ΟΝΟΜΑΣΙΑ			g/h	l/h		Min.	Max.
1	ΤΡΙΠΛΗΣ ΚΟΡΩΝΑΣ	G 30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	225	295	90	1400	3100
		G 31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	221		90	1400	3100
		G 20 - ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	20			121 Y	1400	3100
2	ΤΑΧΥΣ	G 30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G 31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	200		83	800	2800
		G 20 - ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	20			117 S	800	2800
3	ΗΜΙ-ΤΑΧΥΣ μέτωπο	G 30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	102	133	58	550	1400
		G 31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	100		58	550	1400
		G 20 - ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	20			85 Y	550	1400
4	ΗΜΙ-ΤΑΧΥΣ οπίσθιο	G 30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	127	167	68	550	1750
		G 31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	125		68	550	1750
		G 20 - ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	20			98 Z	550	1750
5	ΕΦΕΔΡΙΚΟΣ	G 30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	73	95	51	450	1000
		G 31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	71		51	450	1000
		G 20 - ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	20			72 X	450	1000



ΕΙΚ. 14

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν διενεργήσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας αερίου και ηλεκτρικού.

11) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Για την αντικατάσταση των εξαρτημάτων που βρίσκονται στο εσωτερικό της συσκευής πρέπει να αφαιρέσετε τα πλέγματα και τα σώματα καυστήρα από το επάνω μέρος της επιφάνειας εργασίας. Κατόπιν, αφαιρέστε τις βίδες "V" στερέωσης των καυστήρων (εικ. 15) και τους διακόπτες χειρισμού απλά πιέζοντας, ώστε να μπορείτε να τραβήξετε την επιφάνεια εργασίας.

Αφού εκτελέσετε τις παραπάνω εργασίες, μπορείτε να αντικαταστήσετε τους καυστήρες (εικ. 16), τους κρουνοί (εικ. 17) και τα ηλεκτρικά εξαρτήματα (εικ. 18).

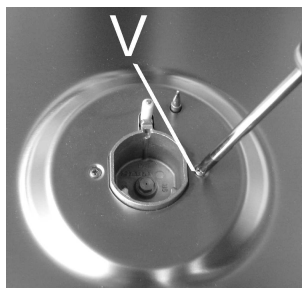
Συνιστάται να αλλάξετε την τσιμούχα "D" κάθε φορά που αντικαθιστάτε έναν κρουνό, για να διασφαλιστεί άψογη στεγανότητα μεταξύ του σώματος και της ράμπας.

Γρασάρισμα των κρουνών (βλέπε εικ. 19)

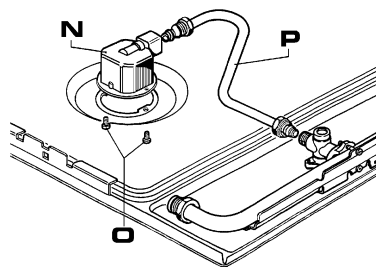
Αν η μανούβρα ενός κρουνού καθίσταται σκληρή, χωρίς να περιμένετε άλλο χρόνο θα πρέπει να τον γρασάρετε ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- Ξεμοντάρετε το σώμα κρουνού.
- Καθαρίστε τον κώνο και τη θέση του με ένα πανί βρεγμένο με διαλύτη.
- Γρασάρετε ελαφρά τον κώνο με το αντίστοιχο γράσο γράσο.
- Εισάγετε τον κώνο, μανουβράρετε τον αρκετές φορές, βγάλτε τον πάλι, αφαιρέστε το περίσσειμα γράσου και βεβαιωθείτε ότι τα περάσματα του αερίου δεν είναι εμφραγμένα.
- Ξαναμοντάρετε όλα τα μέρη με αντίστροφη σειρά σε σχέση με το ξεμοντάρισμα.
- Ο έλεγχος στεγανότητας πρέπει να διενεργηθεί με χρήση σαπουνόνερου. **Η χρήση φλόγας απαγορεύεται.**

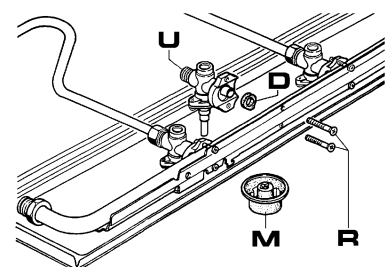
Προς διευκόλυνση της εργασίας του συντηρητή παραθέτουμε στην επόμενη σελίδα, έναν πίνακα με τους τύπους και τις διατομές των καλωδίων τροφοδοσίας και την ισχύ των ηλεκτρικών εξαρτημάτων.



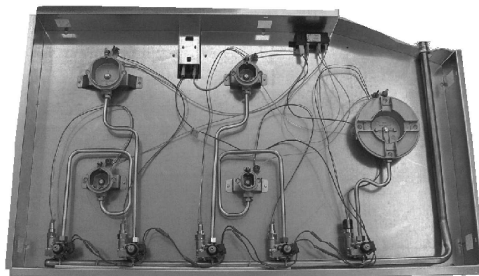
EIK. 15



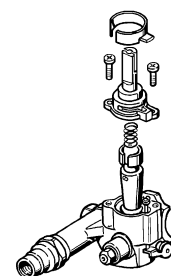
EIK. 16



EIK. 17



EIK. 18



EIK. 19

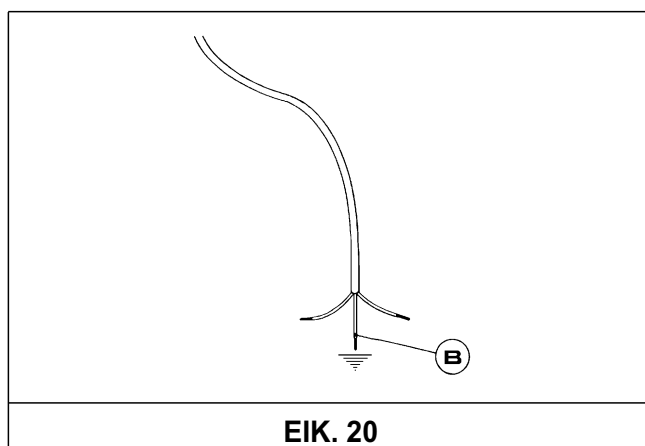
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ ΠΛΑΙΣΙΟΥ	ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ
Πλαίσιο αερίου	H05 RR - F	Διατομή 3 x 0.75 mm ²

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

Στην περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να μεριμνήσει ώστε ο αγωγός της γείωσης να είναι μακρύτερος των αγωγών φάσης (βλέπε εικ. 20) και ακόμη να λάβει υπόψη του τις προειδοποιήσεις της παραγράφου 8.



ΕΙΚ. 20

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ

4 ΕΣΤΙΕΣ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ = II _{2H3+}
G 30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ = 28 - 30 mbar G 31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ = 37 mbar G 20 - ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ = 20 mbar
Σ Qn Φυσικό αέριο = 6.95 kW Σ Qn GPL = 505 g/h (G30) 496 g/h (G31)
ΤΑΣΗ = 220 - 240 V~ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ = 50/60 Hz

5 ΕΣΤΙΕΣ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ = II _{2H3+}
G 30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ = 28 - 30 mbar G 31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ = 37 mbar G 20 - ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ = 20 mbar
Σ Qn Φυσικό αέριο = 10.05 kW Σ Qn GPL = 731 g/h (G30) 718 g/h (G31)
ΤΑΣΗ = 220 - 240 V~ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ = 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. 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>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>GR</p>	<p>ES</p>	<p>GB</p>
<p>G30 - "p" 28-30 mbar / G31 - "p" 37 mbar 3+</p>		
<p>COD. 0030684E1 - 04/12</p>		



ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Η συσκευή αυτή, πριν φύγει από το εργοστάσιο, δοκιμάστηκε και ρυθμίστηκε από έμπειρο και ειδικευμένο προσωπικό, ώστε να διασφαλίζει τις βέλτιστες επιδόσεις λειτουργίας.

Τα αυθεντικά ανταλλακτικά είναι διαθέσιμα μόνο στα δικά μας Κέντρα τεχνικής υποστήριξης και στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα.

Οποιαδήποτε επισκευή ή ρύθμιση που καταστεί, στη συνέχεια, αναγκαία πρέπει να γίνει με τη μέγιστη επιμέλεια και προσοχή από ειδικευμένο προσωπικό.

Για το λόγο αυτό, σας συστήνουμε να απευθύνεστε πάντα στον Αντιπρόσωπο που διενήργησε την πώληση ή στο δικό μας πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης αναφέροντας τη μάρκα, το μοντέλο, τον αριθμό σειράς και τον τύπο του προβλήματος της συσκευής που κατέχετε. Τα σχετικά στοιχεία είναι τυπωμένα στην ετικέτα σήμανσης στο πρόσθιο μέρος της συσκευής και στην ετικέτα πάνω στο κουτί συσκευασίας.

Οι πληροφορίες αυτές επιτρέπουν στον τεχνικό να προμηθευτεί τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να εγγυηθεί, κατά συνέπεια, μια έγκαιρη και στοχευμένη επέμβαση. Συνιστάται να γράψετε παρακάτω τα στοιχεία αυτά ώστε να τα έχετε άμεσα στη διάθεσή σας:

ΜΑΡΚΑ:

ΜΟΝΤΕΛΟ:

ΣΕΙΡΑ:





www.teka.com

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