

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO GAS E MISTI

Gentile cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

JOLLYNOX

**MODELLI: 1PVG64 - 01
1PVG95 - 01**

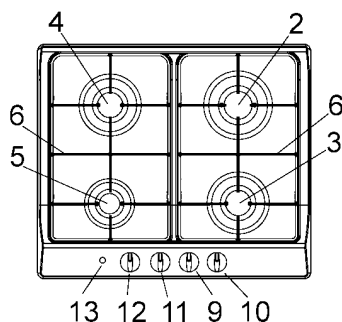
La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

Questo piano cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura: ogni altro uso (come riscaldare ambienti) è da considerarsi improprio e pericoloso.

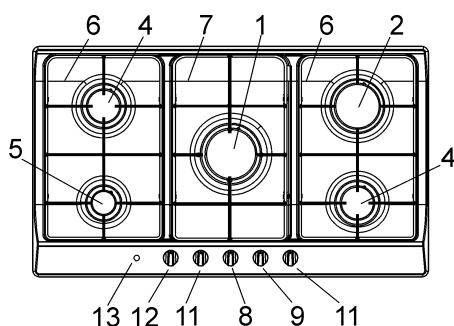
COD. 04037JOLLY (04037IT) - 23.05.2012

DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

TIPO: PCFZD 60 V



TIPO: PCFZ 90 V



- | | |
|--|-----------|
| 1 Bruciatore tripla corona | di 3100 W |
| 2 Bruciatore rapido | di 2800 W |
| 3 Bruciatore semirapido ridotto | di 1400 W |
| 4 Bruciatore semirapido | di 1750 W |
| 5 Bruciatore ausiliario | di 1000 W |
| 6 Griglia in acciaio smaltato 2 fuochi | |
| 7 Griglia in acciaio centrale | |
| 8 Manopola comando bruciatore n° 1 | |
| 9 Manopola comando bruciatore n° 2 | |
| 10 Manopola comando bruciatore n° 3 | |
| 11 Manopola comando bruciatore n° 4 | |
| 12 Manopola comando bruciatore n° 5 | |
| 13 Pulsante accensione elettrica | |

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.

USO

1) BRUCIATORI

Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- accensione manuale

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione elettrica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere e rilasciare il pulsante d'accensione.

- Accensione elettrica automatica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere la manopola a fondo.

- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

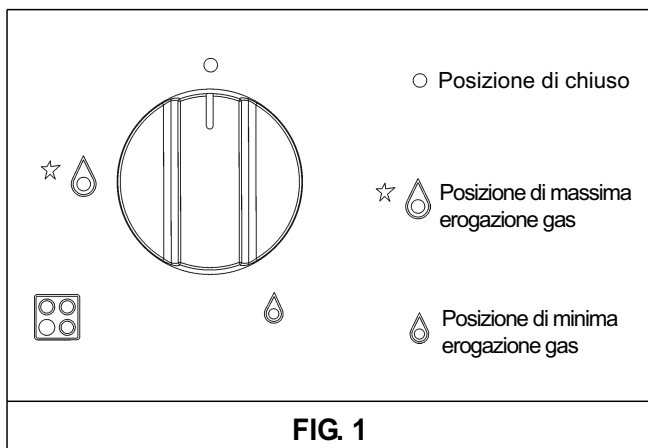
Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola e ripetere le operazioni indicate precedentemente.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

Come usare i bruciatori

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:

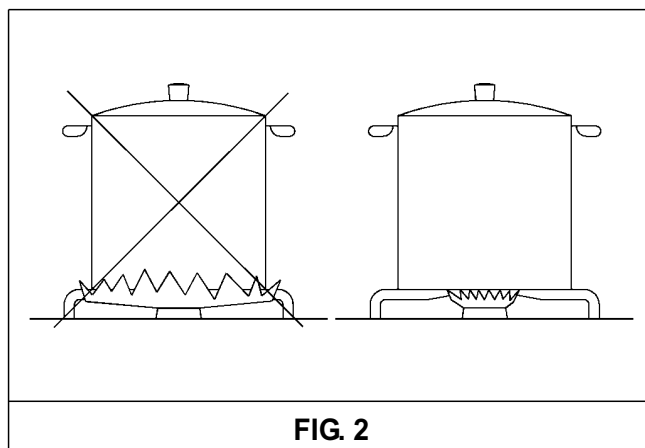
- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.
- Utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.



Bruciatori	Potenze W	Ø Pentole cm
Tripla corona	3100	24 ÷ 26
Rapido	2800	20 ÷ 22
Semirapido ridotto	1400	16 ÷ 18
Semirapido	1750	16 ÷ 18
Ausiliario	1000	10 ÷ 14

AVVERTENZE:

- **L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1).**
- **Mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.**
- **Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.**
- **L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**
- **Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.**
- **Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.**
- **Si sconsiglia l'utilizzo di recipienti che escano dai bordi del piano.**



USO

AVVERTENZE E CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE:

- *l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).*
- *Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.*
- *Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere pericoloso.*
- *Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.*
- *Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.*
- *Non usare l'apparecchio a piedi nudi.*
- *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.*
- *Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano di cottura raggiungono temperature molto elevate: evitare di toccarle.*
- *Dopo aver utilizzato il piano cottura, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.*
- *In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.*

Attenzione: durante il funzionamento il piano di lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura: tenere a distanza i bambini!

(*) ENTRATA ARIA: VEDI CAPITOLO INSTALLAZIONE (PARAGRAFI 5 E 6)

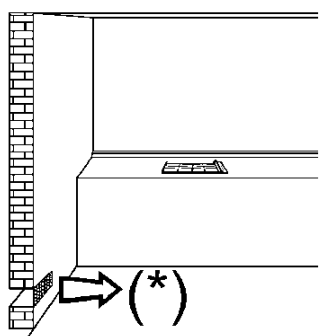


FIG. 3

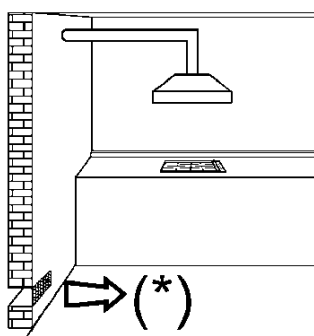


FIG. 4

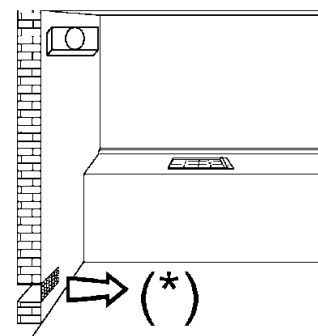


FIG. 5

PULIZIA

ATTENZIONE:

prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

2) PIANO LAVORO

Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente, è molto importante lavarla dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarla ed asciugarla. Allo stesso modo devono essere lavati le griglie smaltate, i coperchietti smaltati "C" e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 6).

La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi. Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottoelencate raccomandazioni:

- **verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 6) non siano otturate da corpi estranei.**

- **Assicurarsi che il coperchietto smaltato "C" (fig. 6) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulti perfettamente stabile.**
- **La posizione esatta della griglia è definita dagli angoli arrotondati da posizionare verso il bordo laterale del piano.**
- **Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.**
- **Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.**

Nota: l'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

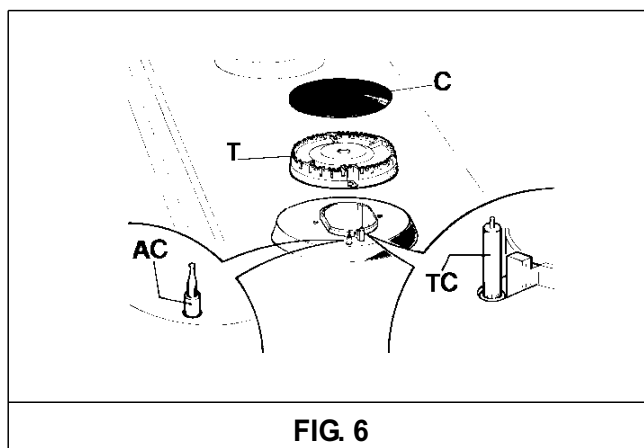


FIG. 6

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

3) INSERIMENTO PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

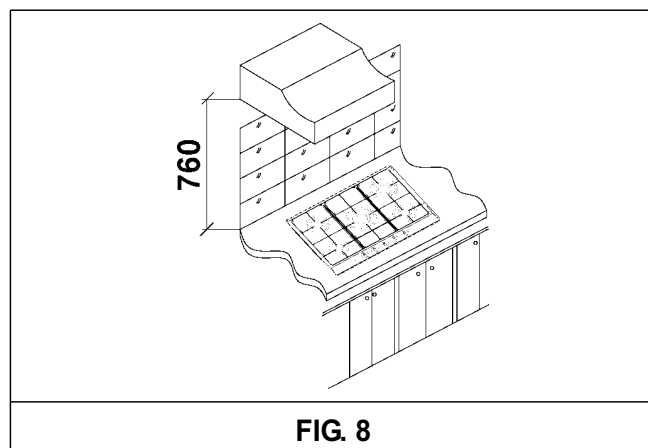
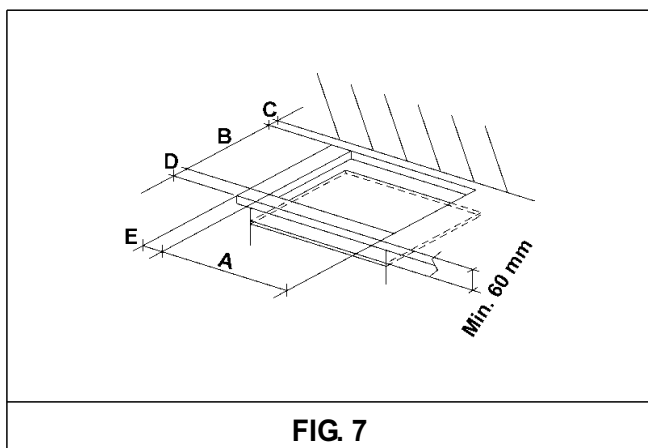
Si deve praticare nel piano del mobile componibile una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nella fig. 7, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 7 e 8).

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

IMPORTANTE: per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione del piano di cottura all'uso di altri gas, è necessario ricorrere ad un **INSTALLATORE QUALIFICATO**: la mancata osservazione di questa norma provoca il decadere della garanzia.

MISURE DA RISPETTARE (in mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	560	480	60	60	100 min.
5F (90)	840	480	60	60	70 min.

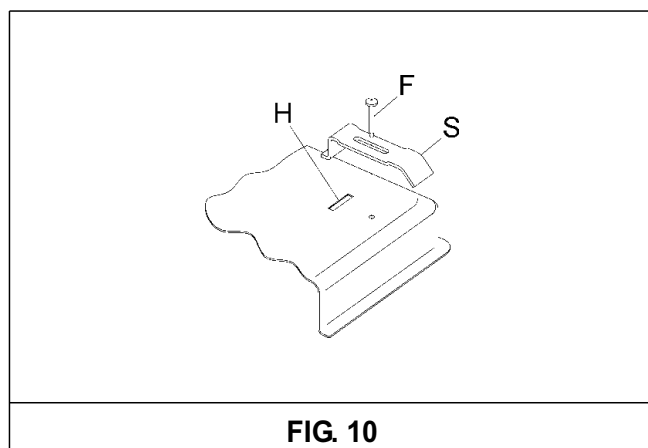
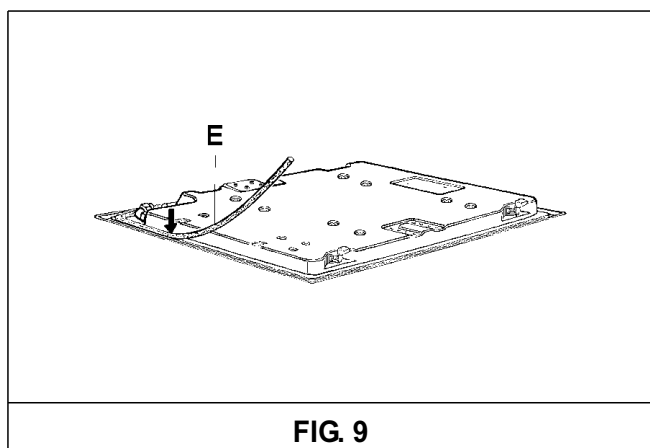


INSTALLAZIONE

4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 9) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile.
- Bloccarlo con le apposite staffette "S", avendo cura di infilare la parte sporgente nella feritoia "H" ricavata sul fondo e avvitando la vite "F" fino a che la staffetta "S" non blocchi sul top (vedi fig. 10).
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 60 mm dal top (fig. 7).



INSTALLAZIONE

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K.

Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottototate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

5) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: *se i bruciatori del piano lavoro sono privi della termocoppia di sicurezza, l'apertura di ventilazione deve avere una sezione minima di 200 cm².*

6) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.

7) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Un'etichetta stampata di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI EN 10226.
- Con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-EN 12864, deve essere allacciato:

- con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

Ad allacciamento ultimato verificate la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

AVVERTENZE:

si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas conico maschio a norme UNI EN 10226.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottototate Direttive Europee:

CEE 2009/142 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

USO

8) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

IMPORTANTE: l'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico, indicato anch'esso nella targhetta.
- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- applicare al cavo d'alimentazione "C", se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 11 avendo cura di rispettare le sottototate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra  = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

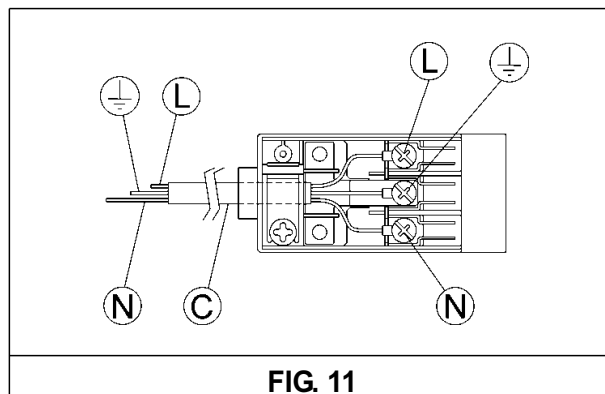
AVVERTENZE:

inoltre le pareti e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K.

Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee:

- CEE 2004/108/CE relative alla compatibilità elettromagnetica.
- CEE 2006/95 relative alla sicurezza elettrica.



REGOLAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.

Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.

La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

9) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo":

- accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Togliere la manopola "M" (fig. 12 e 12/A) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso. Il by-pass per la regolazione della portata minima può essere: a lato del rubinetto (fig. 12) oppure all'interno dell'astina. In ogni caso per la regolazione vi si accede mediante inserzione di un piccolo cacciavite "D" a lato del rubinetto (fig. 12), oppure nel foro "C" all'interno dell'astina del rubinetto (fig. 12/A).
- Ruotare il by-pass a destra o sinistra regolando adeguatamente la fiamma nella posizione di portata ridotta.

Si raccomanda di non esagerare nel "Minimo": la

piccola fiamma deve essere continua e stabile. Rimontare correttamente i vari componenti.

Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

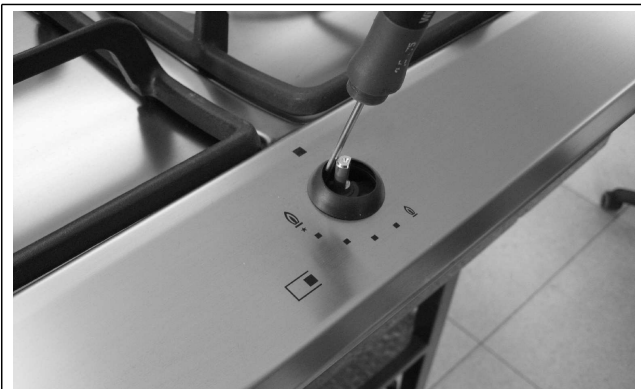


FIG. 12

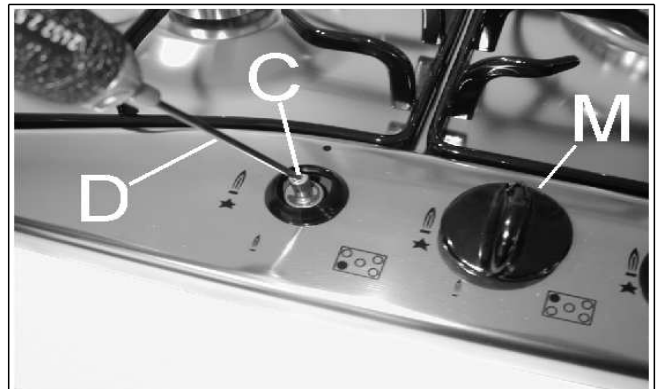


FIG. 12/A

TRASFORMAZIONI

10) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave diritta "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 13) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione.

Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

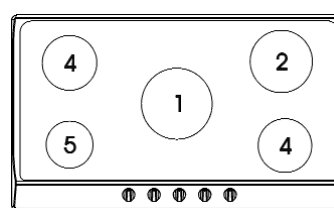
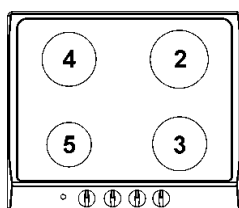
Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 9, sigillare gli eventuali organi di regolazione o

preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

La busta contenente gli iniettori e le etichette può essere inclusa nella dotazione o disponibile c/o il centro assistenza autorizzato.

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI



TABELLA

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)	
N°	DENOMINAZIONE			g/h	l/h		Min.	Max.
1	TRIPLA CORONA	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	225 222	295	90 90 121 Y	1400 1400 1400	3100 3100 3100
2	RAPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800
3	SEMIRAPIDO RIDOTTO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400
4	SEMIRAPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750
5	AUSILIARIO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000

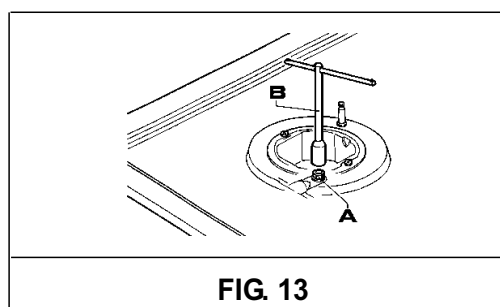


FIG. 13

MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

11) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno dell'apparecchio bisogna togliere le griglie ed i corpi bruciatore dalla parte superiore del piano di lavoro. Quindi rimuovere le viti "V" di fissaggio dei bruciatori (fig. 14) e le manopole comando fissate per semplice pressione, in modo da poter sfilare il piano di lavoro.

Dopo aver eseguito le operazioni indicate sopra, si possono sostituire i bruciatori (fig. 15), i rubinetti (fig. 16) ed i componenti elettrici (fig. 17).

Si consiglia di cambiare la guarnizione "D" tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

Ingrassaggio dei rubinetti (vedi fig. 18 - 19)

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le sottotestate istruzioni:

- smontare il corpo rubinetto.
- Pulire il cono ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
- Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
- Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che i passaggi del gas non siano otturati.
- Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio.
- Il controllo della tenuta deve essere effettuato con l'ausilio di acqua saponata; **l'uso di una fiamma è vietato.**

Per facilitare il lavoro del manutentore riportiamo, nella pagina successiva, una tabella con i tipi e le sezioni dei cavi d'alimentazione e la potenza dei componenti elettrici.

AVVERTENZA:

LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONE AUTORIZZATE.

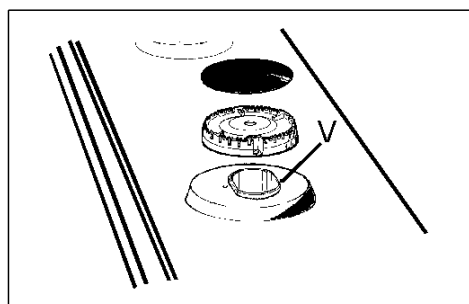


FIG. 14

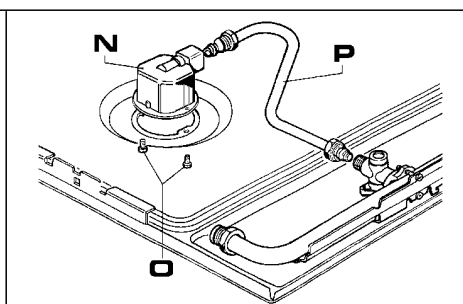


FIG. 15

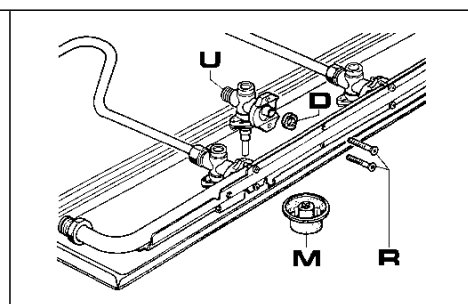


FIG. 16

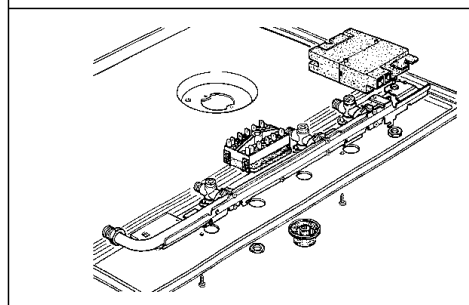


FIG. 17

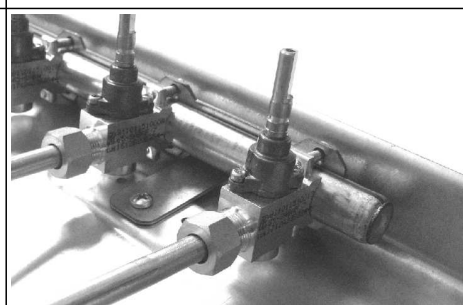


FIG. 18

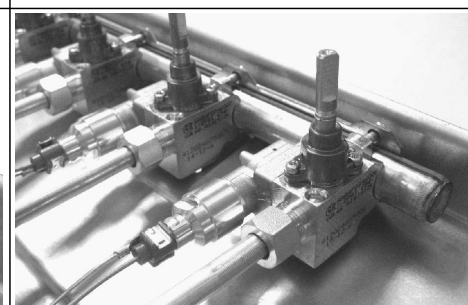


FIG. 19

MANUTENZIONE

TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR - F	Sezione 3 x 0.75 mm ²

ATTENZIONE!!!

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 20) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.

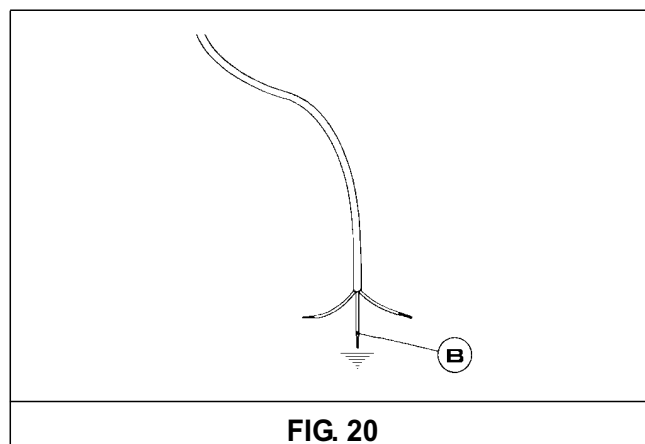


FIG. 20

DATI TECNICI RIPORTATI SULL'ETICHETTA SEGNALETICA

4 FUOCHI (60)

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURALE = 20 mbar

Σ Qn Gas Naturale = 6.95 kW

Σ Qn GPL = 505 g/h (G30)

496 g/h (G31)

TENSIONE = 230 - 240 V~

FREQUENZA = 50/60 Hz

5 FUOCHI (90)

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURALE = 20 mbar

Σ Qn Gas Naturale = 10.40 kW

Σ Qn GPL = 756 g/h (G30)

743 g/h (G31)

TENSIONE = 230 - 240 V~

FREQUENZA = 50/60 Hz

DATI TECNICI DELLA REGOLAZIONE GAS DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE !!!!!

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme UNI 7129 e 7131.

Per collegare alla rete di distribuzione del gas usare tubi metallici rigidi o tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI EN 14800.

Consultare il libretto d'istruzioni prima d'installare questo apparecchio.

Questo apparecchio è regolato per funzionare a

**G 20—"p" 20 mbar
(2H)**

Per altro tipo di gas operare come descritto nel libretto d'istruzioni.

COD. 0030039 - 04/08

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:

INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE OF MIXED AND GAS FUELLED BUILT-IN HOT PLATES

Dear Customer,

Thank you for having purchased one of our products.

We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way. This appliance is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instructions in this handbook in order to obtain the best results.

These instructions are only valid for the countries of destination, the identification symbols of which are indicated on the cover of the instruction manual and on the appliance itself.

The manufacturer shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The logo for JOLLYNOX is displayed in a large, bold, italicized, sans-serif font. The letters are black with a white outline, and the entire word is underlined with a thick black line.

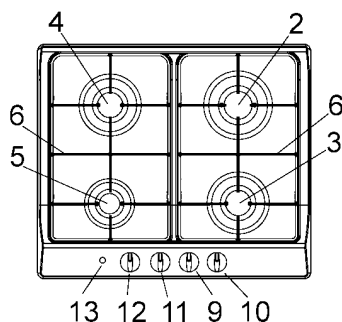
**MODELS: 1PVG64 - 01
1PVG95 - 01**

The Manufacturer shall not be held responsible for any inaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors; the designs in the figures are purely indicative. The Manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

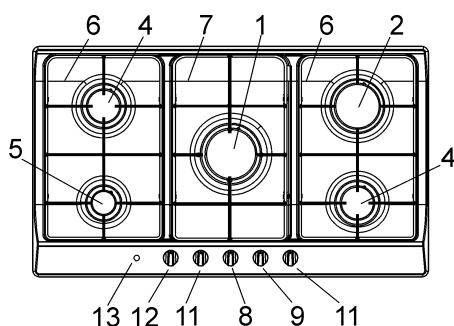
This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

DESCRIPTION OF HOBS

TYPE: PCFZD 60 V



TYPE: PCFZ 90 V



1 Ultra rapid gas burner	3100 W
2 Rapid gas burner	2800 W
3 Semirapid gas burner reduced	1400 W
4 Semirapid gas burner	1750 W
5 Auxiliary gas burner	1000 W
6 Enamelled steel pan support 2F	
7 Enamelled steel pan support central	
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	
13 Electric ignition button	

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

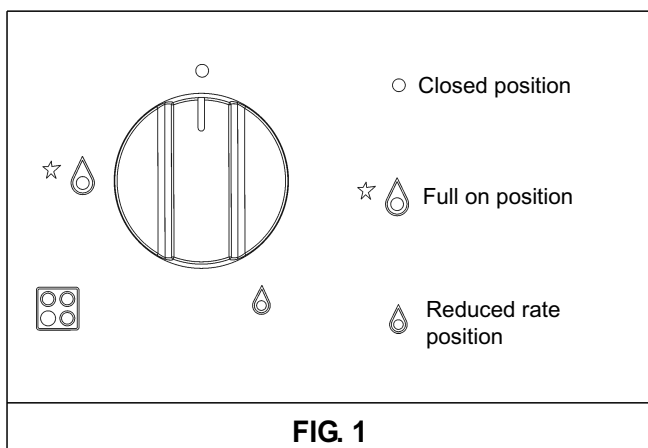
The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

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

HOW TO USE THE BURNERS

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

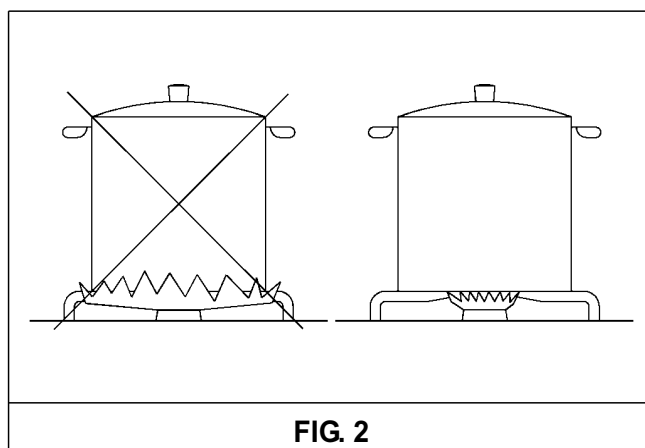
- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.



Burners	Power ratings	Pan Ø in cm
Ultra rapid	3100	24 ÷ 26
Rapid	2800	20 ÷ 22
Semirapid reduced	1400	16 ÷ 18
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- **burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).**
- **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.**



USE

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

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

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

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

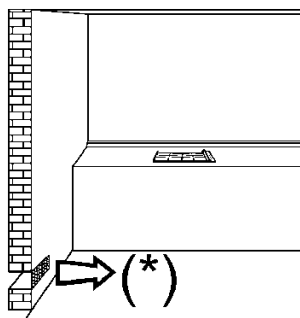


FIG. 3

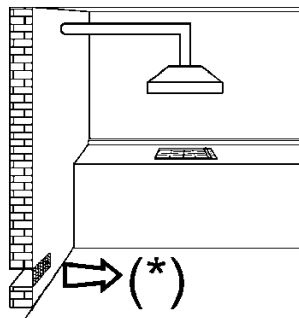


FIG. 4

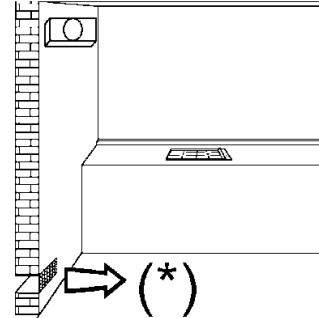


FIG. 5

CLEANING

IMPORTANT:

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

2) HOT PLATE

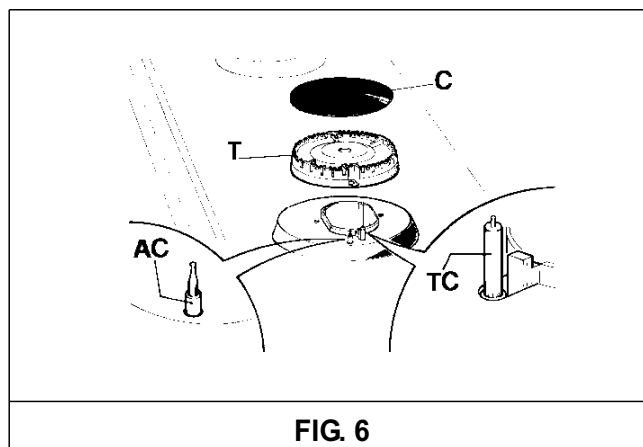
Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "C" and the burner heads "T" (see fig. 6) with lukewarm soapy water. Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. Do 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.*

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



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.

IMPORTANT!

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

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

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	560	480	60	60	100 min.
5F (90)	840	480	60	60	70 min.

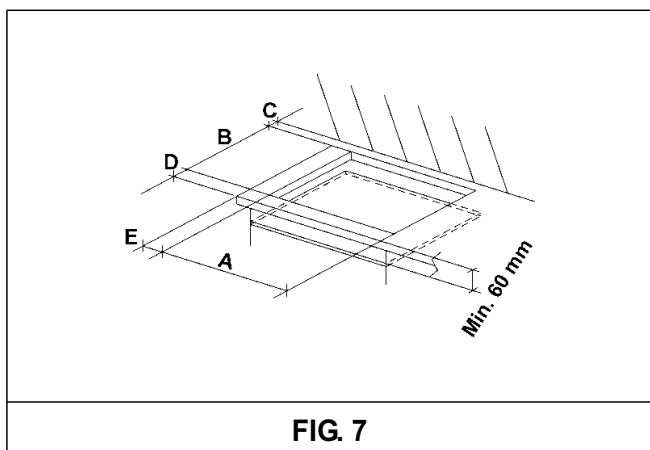


FIG. 7

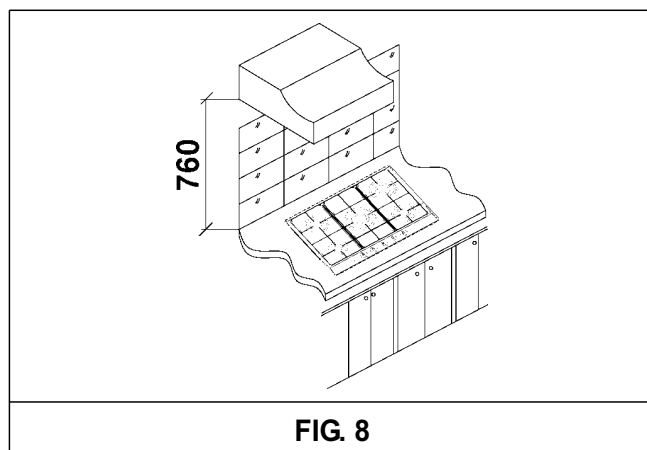


FIG. 8

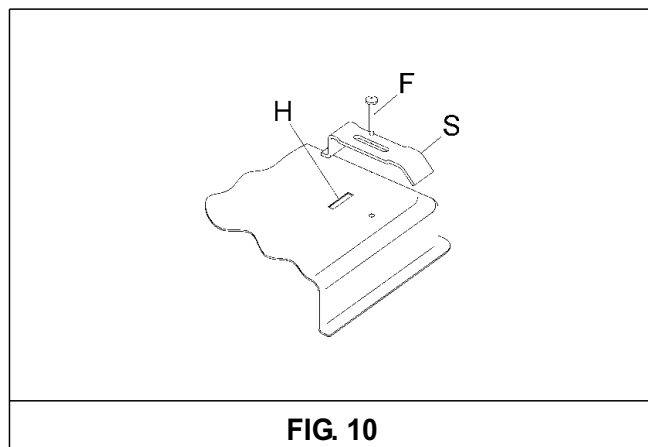
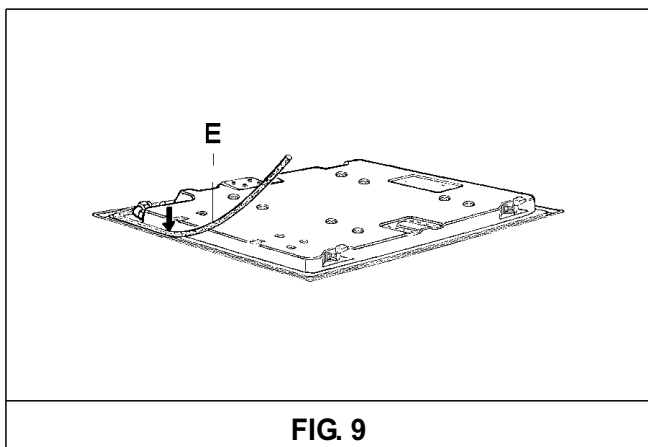
INSTALLATION

4) FIXING THE HOT PLATE

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

- detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 9) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal 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 to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.

- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 10).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 60 mm from the top (see fig. 7).



INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

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 the provisions in force.

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

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

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

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. 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. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), 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 and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals;
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals;
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with EN 10226 standards.

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

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

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

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

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

Before connecting the appliance, check that:


- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the 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.
- Fit the wires following figure n. 11, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol  = green - yellow wire.

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

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

WARNINGS:

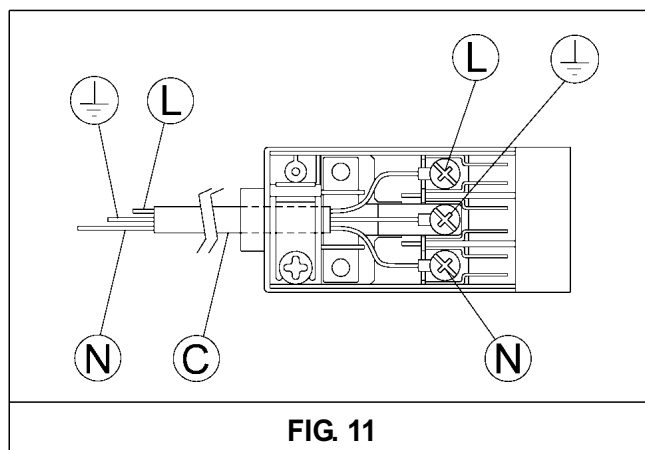
The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an overtemperature of 65 K.

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.

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



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. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 12) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.
The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-

assemble the several components.

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



FIG. 12



FIG. 12/A

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

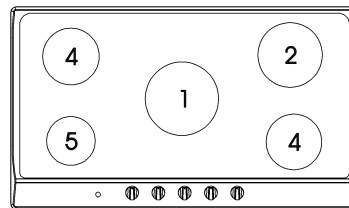
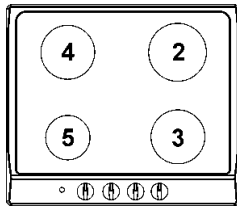
The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 13) and fit an injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

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	28 - 30	225	295	90	1400	3100
		G 31 - PROPANE	37	222		90	1400	3100
		G 20 - NATURAL	20			121 Y	1400	3100
2	RAPID	G 30 - BUTANE	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G 31 - PROPANE	37	200		83	800	2800
		G 20 - NATURAL	20			117 S	800	2800
3	SEMIRAPID REDUCED	G 30 - BUTANE	28 - 30	102	133	58	500	1400
		G 31 - PROPANE	37	100		58	500	1400
		G 20 - NATURAL	20			85 Y	500	1400
4	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE	28 - 30	127	167	65	500	1750
		G 31 - PROPANE	37	125		65	500	1750
		G 20 - NATURAL	20			97 Z	500	1750
5	AUXILIARY	G 30 - BUTANE	28 - 30	73	95	50	400	1000
		G 31 - PROPANE	37	71		50	400	1000
		G 20 - NATURAL	20			72 X	400	1000

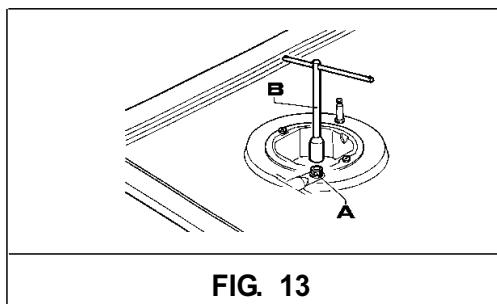


FIG. 13

SERVICING

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

11) REPLACING HOT PLATE PARTS

Replacement of the components housed inside the appliance: remove the trivets and the burners from the upper part of the working table; remove the fixing screws "V" of the burner (fig. 14) 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. 15), taps (fig. 16) and electrical components can all be replaced (fig. 17).

NB: the ignition bar must be removed before replacing the taps in appliances with automatic ignition systems.

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

Greasing the taps (see fig. 18 - 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.
- The tight closure test must be done using a foamy liquid. **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.

WARNING:

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

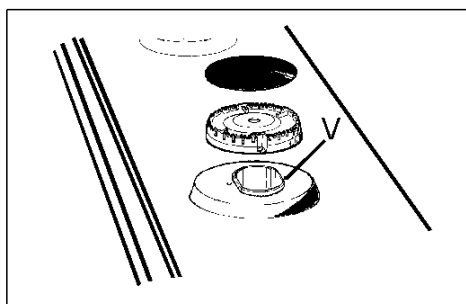


FIG. 14

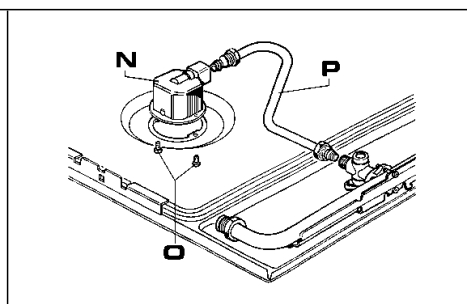


FIG. 15

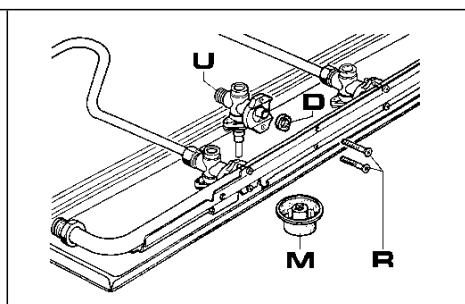


FIG. 16

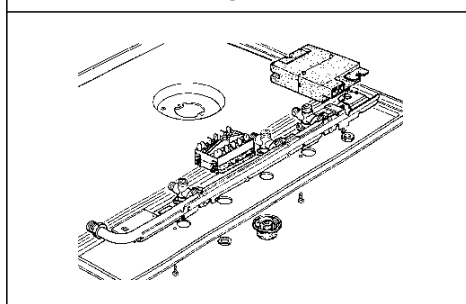


FIG. 17

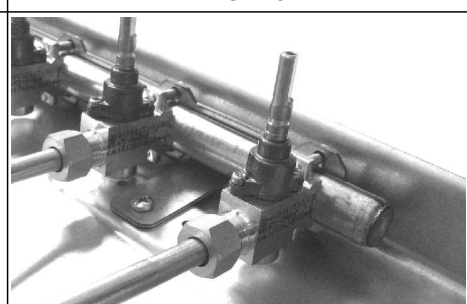


FIG. 18

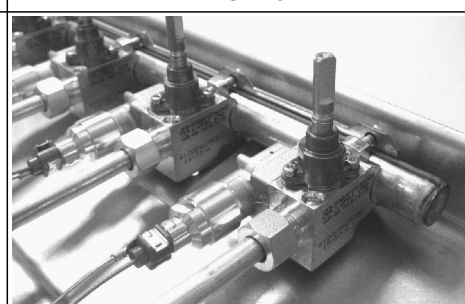


FIG. 19

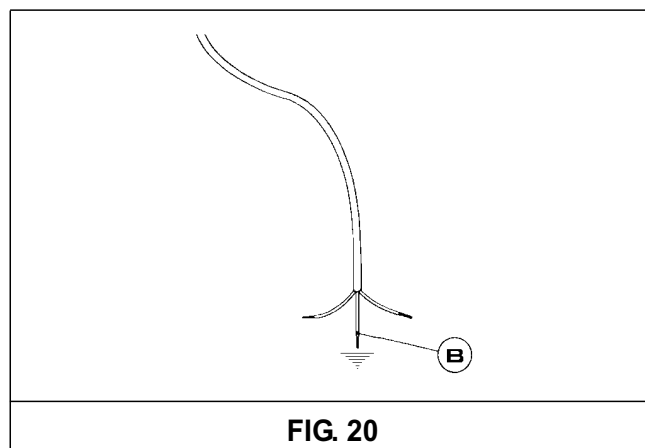
SERVICING

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.



TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

4 BURNERS (60)

CATEGORY = II_{2H3+}

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

Σ Qn LPG Gas Rate = 6.95 kW
 Σ Qn LPG Gas Rate = 505 g/h (G30)
496 g/h (G31)

Voltage = 230 - 240 V~
Frequency = 50/60 Hz

5 BURNERS (90)

CATEGORY = II_{2H3+}

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

Σ Qn LPG Gas Rate = 10.40 kW
 Σ Qn LPG Gas Rate = 756 g/h (G30)
496 g/h (G31)

Voltage = 230 - 240 V~
Frequency = 50/60 Hz

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

ATTENTION !!!!!

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.

This household appliance is adjusted to work at

**G 20- "p" 20 mbar
(2H)**

For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.

COD. 0030056 - 06/09

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 ET CONSEILS D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON A ENCASTREMENT AU GAZ ET MIXTE

Cher client, vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des matériaux de toute première qualité, vous donnera entière satisfaction. L'utilisation de ce nouvel appareil est facile. Toutefois, avant de le mettre en fonction, il est important de lire attentivement ce livret pour obtenir les meilleurs résultats.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du livret d'instructions et sur l'étiquette de l'appareil. Le constructeur n'assume aucune responsabilité pour les dégâts matériels et les accidents de personnes dérivant d'une installation incorrecte ou d'un usage impropre de l'appareil.

The logo for JOLLYNOX is displayed in a large, bold, italicized, sans-serif font. The letters are black with a white outline, giving it a three-dimensional appearance. The logo is centered within a large white rectangular area.

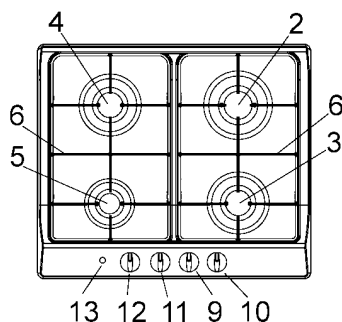
**MODÈLES: 1PVG64 - 01
1PVG95 - 01**

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs. Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

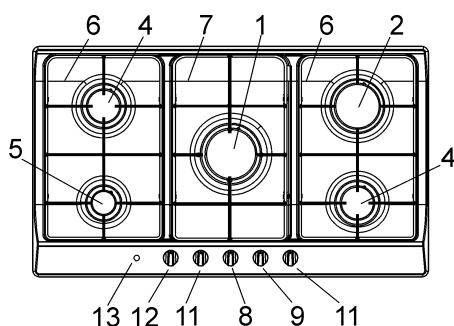
Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

TYPE: PCFZD 60 V



TYPE: PCFZ 90 V



1 Brûleur triple couronne	3100 W
2 Brûleur rapide	2800 W
3 Brûleur semi-rapide réduit	1400 W
4 Brûleur semi-rapide	1750 W
5 Brûleur auxiliaire	1000 W
6 Grille en acier émaillé à 2 feux	
7 Grille en acier émaillé centrale	
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	
13 Bouton d'allumage électrique	

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.

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**

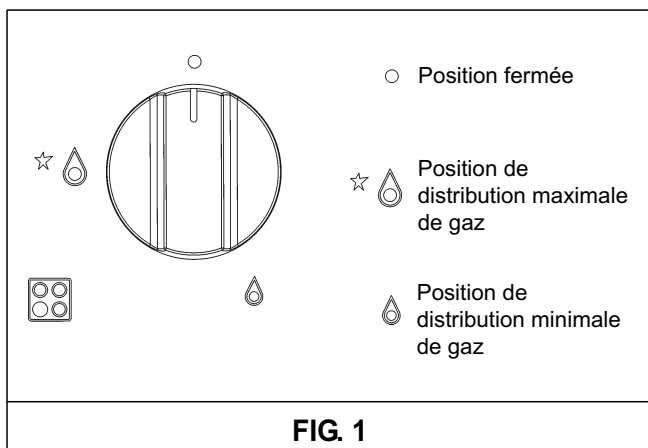
Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations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

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

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

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

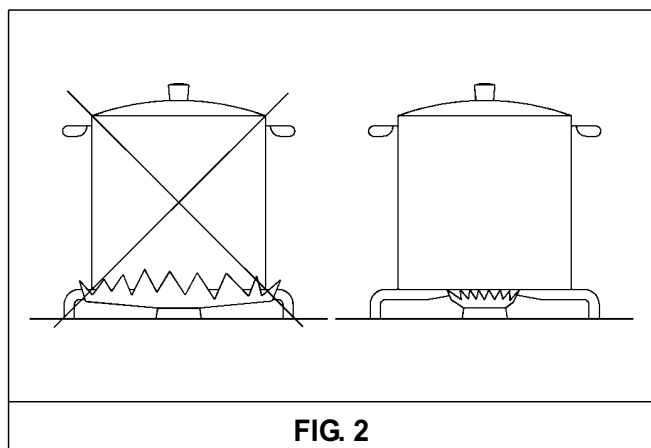
- utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.



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

AVERTISSEMENTS:

- **on ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position Maximum (grande flamme fig. 1).**
- **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.**



MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION :

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

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

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

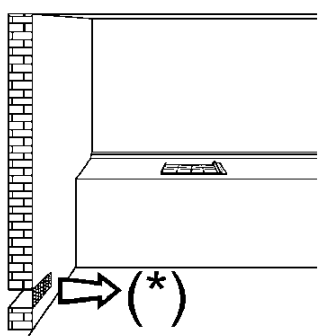


FIG. 3

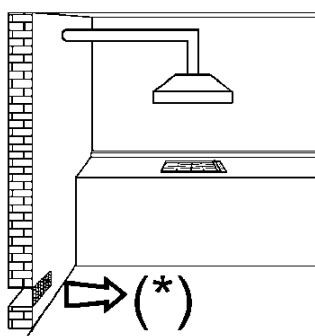


FIG. 4

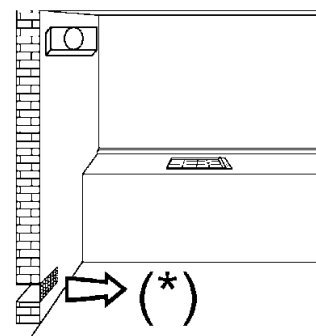


FIG. 5

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.**

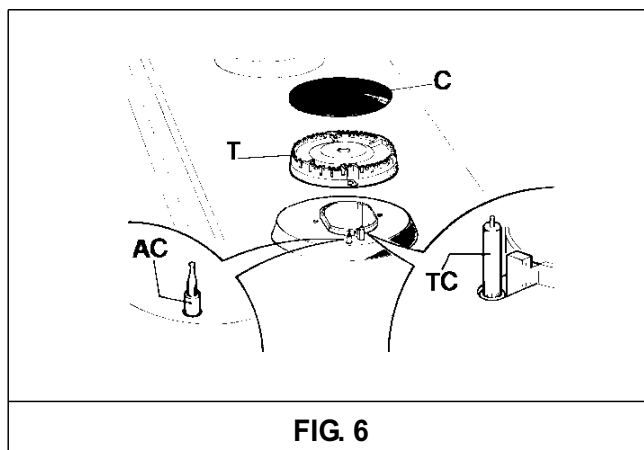


FIG. 6

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.

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

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.

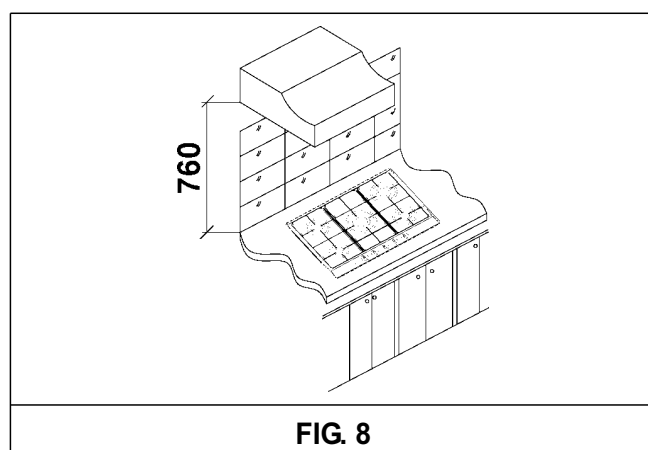
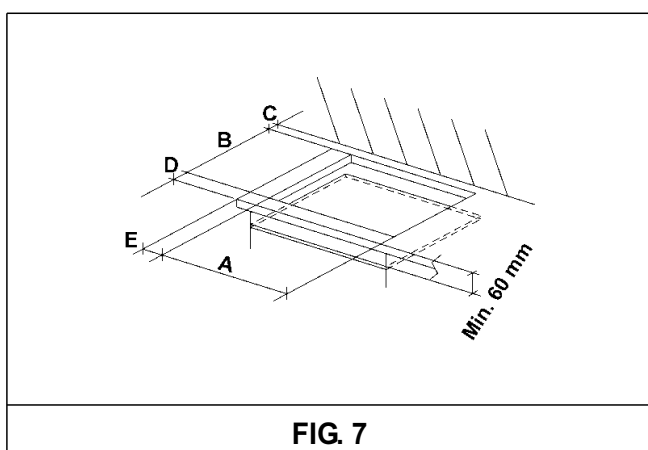
Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

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).

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

DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	560	480	60	60	100 min.
5F (90)	840	480	60	60	70 min.



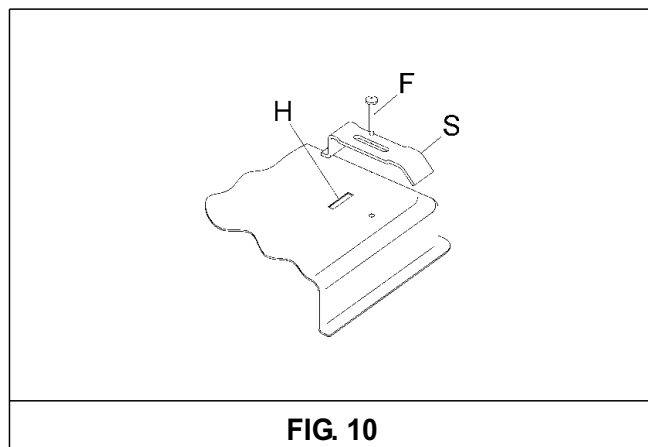
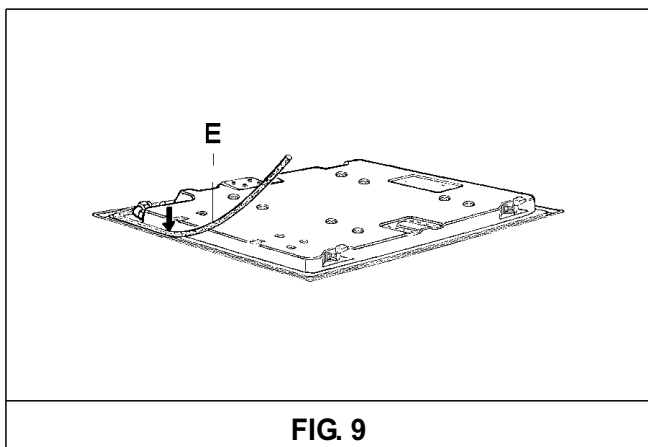
INSTALLATION

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

- détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.

- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 10).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 60 millimètres du dessus (voir la fig. 7).



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:

- 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.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- 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:

- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- 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.
- 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.**

En outre, les panneaux et les surfaces adjacentes et autour du plan doivent résister à une température excessive de 65 K.

INSTALLATION

8) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:


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

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

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

lettre L (phase) = fil marron ;

lettre N (neutre) = fil bleu ;

earth symbol  = green - yellow wire.

- 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.

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

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

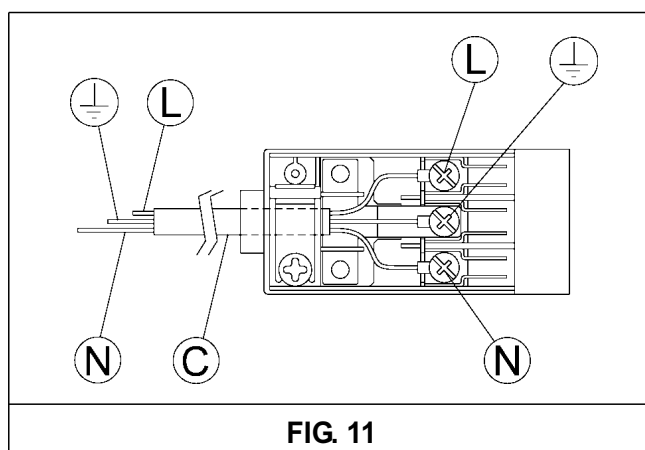
AVERTISSEMENT :

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 60335-2-6 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 préréglage, 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).
- retirer le bouton « M » (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver : sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis « D » sur le côté du robinet (fig. 12), ou dans le trou « C » à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

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

Remonter correctement les différents composants. **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).**



FIG. 12



FIG. 12/A

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. 13) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

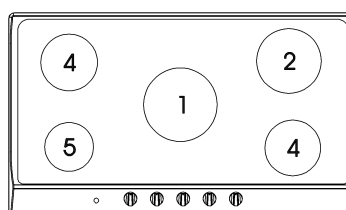
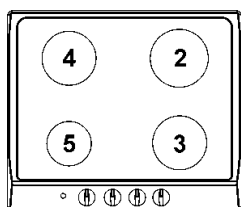
Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 9, sceller les organes de réglage ou de pré-réglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur

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 outrement être disponible chez le centre autorisé d'assistance.

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

DISPOSITION DES BRULEURS



TABLEAU

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	G30 - BUTANE	28 - 30	225	295	90	1400	3100
		G31 - PROPANE	37	222		90	1400	3100
		G20 - NATUREL	20			121 Y	1400	3100
2	RAPIDE	G30 - BUTANE	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G31 - PROPANE	37	200		83	800	2800
		G20 - NATUREL	20			117 S	800	2800
3	SEMI-RAPIDE RÉDUIT	G30 - BUTANE	28 - 30	102	133	58	500	1400
		G31 - PROPANE	37	100		58	500	1400
		G20 - NATUREL	20			85 Y	500	1400
4	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE	28 - 30	127	167	65	500	1750
		G31 - PROPANE	37	125		65	500	1750
		G20 - NATUREL	20			97 Z	500	1750
5	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE	28 - 30	73	95	50	400	1000
		G31 - PROPANE	37	71		50	400	1000
		G20 - NATUREL	20			72 X	400	1000

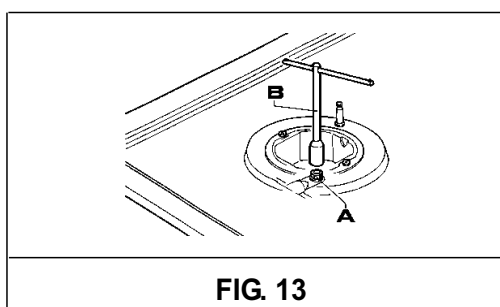


FIG. 13

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. 14) 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 injecteurs (fig. 15), les robinets (fig. 16) ainsi que les composants électriques (fig. 17).

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. 18 - 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.

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

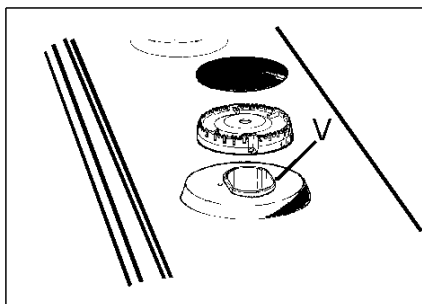


FIG. 14

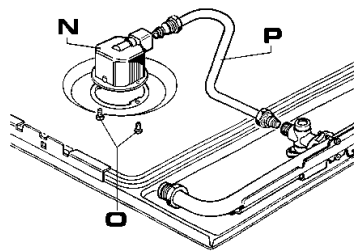


FIG. 15

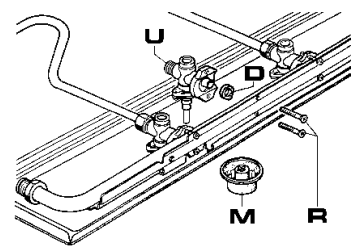


FIG. 16

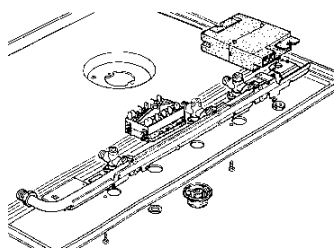


FIG. 17

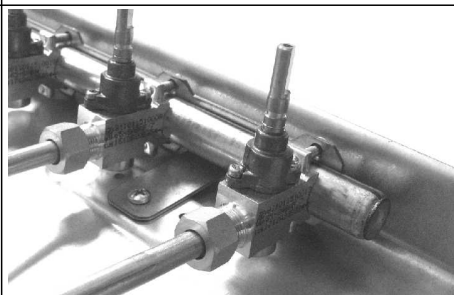


FIG. 18

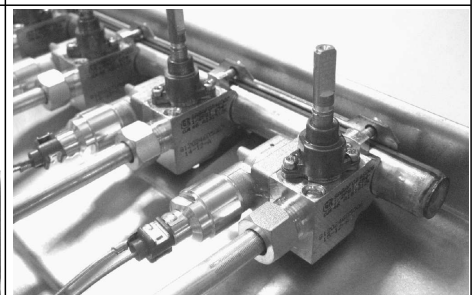


FIG. 19

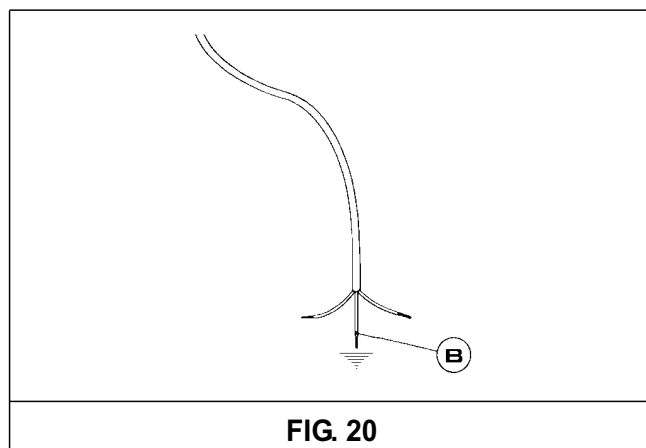
ENTRETIEN

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 (60)

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 = 230 - 240 V~
FREQUENCE = 50/60 Hz

5 FEUX (90)

CATEGORIE = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gaz Naturel = 10.40 kW
 Σ Qn GPL = 756 g/h (G30)
743 g/h (G31)

TENSION = 230 - 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 decrit dans la notice d'emploi.</p>	<p>Dit apparaat moet volgens de van kracht zijnde normen geïnstalleerd worden en uitsluitend in een goede geventileerde ruimte gebruikt worden. Raadpleeg de instructies alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. Voor andere</p>	<p>Dieses Geraet darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Raume verwendet werden wo eine gute Lueftung besteht. Vor der Installation und Benuetzung des Geraetes, die Installations- und Bedienungsanleitungen</p>
<p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Dit toestel is geregeld</p>	<p>Eingestellt auf:</p>
<p>G20 -"p" 20 mbar (2H)</p>		
<p><small>COD. 120104J - 02/1</small></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:.....

ANLEITUNG UND RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH, DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG DER EINBAUKOCHMULDEN FÜR GAS- ODER GEMISCHTEN BETRIEB.

Werter Kunde,

Sie haben sich für unser Produkt entschieden und wir möchten Ihnen für Ihre Wahl danken.

Wir sind sicher, dass dieses neue, nach modernen und funktionellen Gesichtspunkten mit hochwertigen Materialien konstruierte Gerät Ihre Erwartungen und Ansprüche vollends erfüllen wird. Der Gebrauch dieses neuen Geräts ist denkbar einfach – um optimale Resultate zu erzielen, wird trotzdem angeraten, vor der Inbetriebnahme diese Anleitungen aufmerksam durchzulesen.

Diese Anleitungen sind nur für diejenigen Länder gültig, deren Ländersymbol auf der Titelseite der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett auf dem Gerät selbst aufgeführt ist. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Installation oder auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.

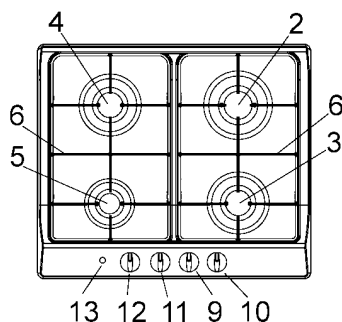
JOLLYNOX

**MODELLE: 1PVG64 - 01
1PVG95 - 01**

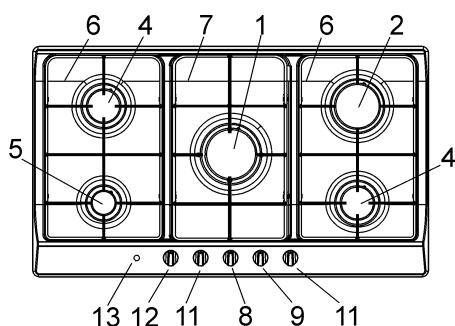
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in dieser Broschüre, die aus Druckfehlern oder einer ungenauen Übertragung herrühren. Die Abbildungen sind vereinfacht und dienen nur Anschauungszwecken. Der Hersteller behält sich vor, Veränderungen an den eigenen Produkten vorzunehmen, die er für angebracht und nützlich ansieht und die insbesondere auch den Interessen der Kunden dienen, ohne wesentliche Funktions- oder Sicherheitseigenschaften des Produktes selbst zu beeinträchtigen. ***Diese Kochfläche ist für den ausschließlichen Gebrauch als Kochgerät konzipiert worden: Jede andere Verwendung (wie Heizen von Räumen) gilt als unsachgemäß und gefährlich.***

BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER

TYP: PCFZD 60 V



TYP: PCFZ 90 V



1 Gasbrenner mit dreifachem Kranz	3100 W
2 Starkbrenner	2800 W
3 Normalbrenner hinten abgesetzt	1400 W
4 Normalbrenner hinten	1750 W
5 Hilfsbrenner	1000 W
6 Gitterrost aus emailliertem Stahl, 2 Kochstellen	
7 Mittlerer stahlgitterrost	
8 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 1	
9 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 2	
10 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 3	
11 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 4	
12 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 5	
13 Druckknopf für die elektrische Entzündung	

Achtung: dieses Gerät wurde zum Hausgebrauch ersonnen, in Hausräumen und seitens Privatpersonen.

GEBRAUCH

1) BRENNER

An der Frontblende ist über jedem Regulierungsschalter ein Schema aufgedruckt, aus dem man entnehmen kann, auf welchen Brenner sich der Schalter bezieht. Nachdem der Gashahn der Gasversorgung oder der Gasflasche geöffnet wurde, können die Gasbrenner wie folgt entzündet werden:

- **manuelles Entzünden**

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1) und führen Sie ein entzündetes Streichholz an den Brenner.

- **Elektrisches Entzünden**

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), daraufhin den Schalter für die elektrische Zündflamme drücken und wieder loslassen.

- **Automatisches elektrisches Entzünden**

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), in dieser Position den Schalter ganz eindrücken.

- **Entzünden von mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern**

Bei mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), wenn Sie einen leichten Widerstand fühlen, drücken sie den Schalter und wiederholen Sie die oben aufgeführten Handlungen.

Nach erfolgter Entzündung halten sie den Schalter noch ca. 10 Sekunden gedrückt.

GEBRAUCH DER BRENNER

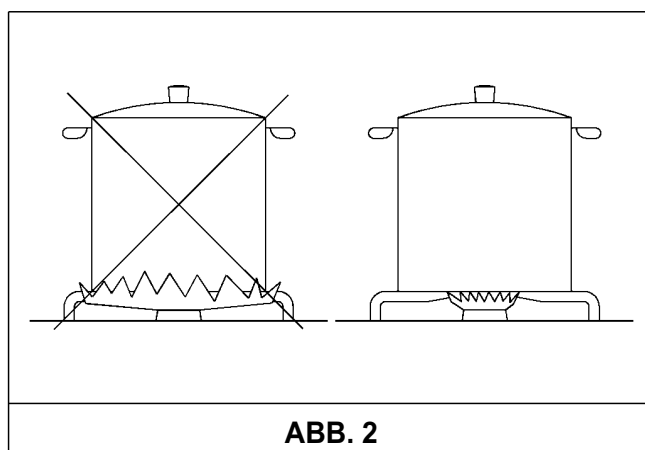
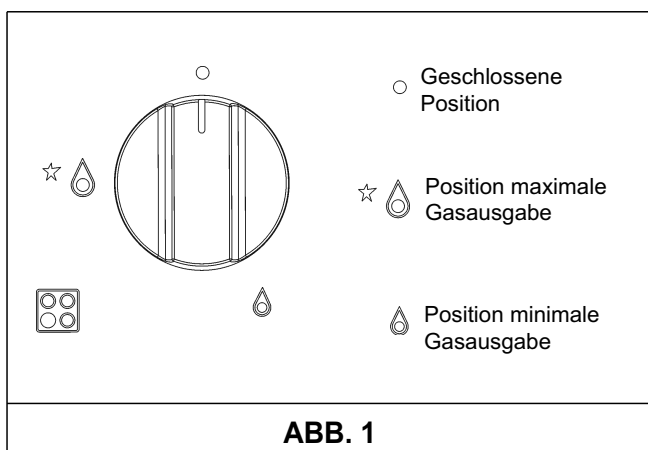
Um eine optimale Leistung bei minimalen Gasverbrauch zu erzielen, sollten Sie sich an folgende Empfehlungen halten:

- verwenden Sie nur für den jeweiligen Brennertyp geeignete Töpfe/Pfannen (siehe die folgende Tabelle und die Abb. 2).
- Wenn das Wasser (oder die Speise) kocht, drehen Sie den Regulierungsschalter auf die Minimalposition (kleine Flamme Abb. 1).
- Benützen Sie immer Töpfe/Pfannen mit Deckel.
- Nur à fond plat Gefäße benutzen.

Brenner	Leistung W	Ø Topf (cm)
Dreifacher Kranz	3100	24 ÷ 26
Starkbrenner	2800	20 ÷ 22
Normalbrenner abgesetzt	1400	16 ÷ 18
Normalbrenner	1750	16 ÷ 18
Hilfsbrenner	1000	10 ÷ 14

HINWEISE:

- **die Entzündung der mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brenner kann nur erfolgen, wenn sich der Regulierungsschalter auf der Maximalposition befindet (große Flamme Abb. 1).**
- **Falls Strom fehlt, kann der Brenner mit einem Streichholz entzündet werden.**
- **Während des Betriebs der Kochplatte diese nicht unbeaufsichtigt lassen und aufpassen, dass keine Kinder in ihrer Nähe sind. Es ist darauf zu achten, dass die Griffe der sich auf der Kochplatte befindlichen Töpfe/Pfannen richtig positioniert sind. Überwachen Sie besonders aufmerksam das Kochen von Speisen, die mit Öl oder Fetten zubereitet werden, da diese leicht entflammbar sind.**
- **Die Verwendung dieses Geräts ist Personen (eingeschlossen Kindern) mit reduzierten physischen und geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung im Umgang mit elektrischen Ausrüstungen nicht gestattet, es sei denn, sie werden seitens erwachsener Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, kontrolliert oder angeleitet. Die Kinder müssen kontrolliert werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Verwenden Sie keine Sprays in unmittelbarer Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.**
- **Falls die Kochplatte mit einer Schutzabdeckung versehen ist, sollte diese von sich eventuell auf ihr angesammelten Speiseresten gereinigt werden, bevor man sie öffnet. Falls das Gerät mit einer Glasabdeckung ausgestattet ist darf diese nicht erhitzt werden, da sie sonst bersten kann. Lassen Sie die Kochstellen abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.**
- **Es wird von der Verwendung von Behältern abgeraten, die über die Ränder der Fläche hinausgehen.**



GEBRAUCH

HINWEISE UND TIPPS FÜR DEN ANWENDER:

- wenn man ein Gaskochgerät benutzt, entstehen Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Daher ist für eine gute Lüftung des Raumes zu sorgen, indem man die Öffnungen für die natürliche Belüftung (Abb. 3) freihält und die mechanische Belüftungsvorrichtung (Abzughaube oder Elektroventilator, Abb. 4 und Abb. 5) einschaltet.
- Zusätzliche Lüftung erforderlich werden, indem man beispielsweise das Fenster öffnet, oder für eine stärkere Lüftung sorgt, indem man die Saugstärke der mechanischen Saugvorrichtung, falls vorhanden, erhöht.
- Nicht versuchen, die technischen Produkteigenschaften zu verändern, da dies gefährlich sein kann.
- Falls dieses Gerät nicht mehr benutzt werden soll (oder ein altes Modell ersetzt wird), dann sollte es vor der Entsorgung funktionsuntüchtig gemacht werden, wie von den einschlägigen Gesetzen zur Gesundheit und dem Umweltschutz vorgesehen. Dabei die insbesondere für Kinder gefährlichen Teile unschädlich machen, die das Gerät außer Betrieb zum Spielen benutzen könnten.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht mit nackten Füßen berühren.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauchs.
- Während oder unmittelbar nach dem Betrieb werden einige Teile der Kochfläche sehr heiß. Nicht berühren.
- Nach dem Gebrauch der Kochfläche sicherstellen, dass der Zeiger der Drehgriffe sich in der Schließposition befindet und den Haupthahn der Gasleitung oder der Gasflasche schließen.
- Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst rufen.

Achtung: Während des Betriebs wird die Arbeitsfläche an den Kochzonen sehr heiß: Kinder fern halten!

(* LUFTEINTRITT: SIEHE KAPITEL MONTAGE (ABSCHNITTE 5 UND 6)

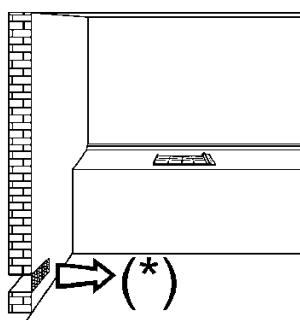


ABB. 3

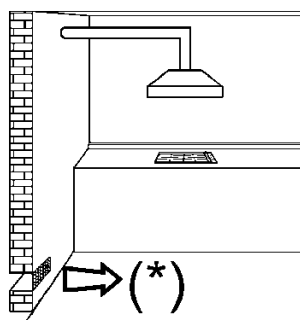


ABB. 4

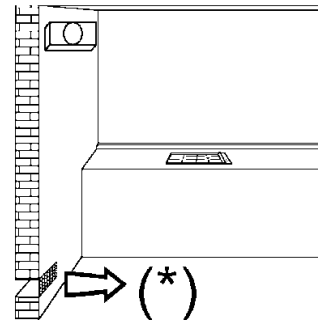


ABB. 5

REINIGUNG

ACHTUNG:

bevor Sie irgendeine Reinigungsarbeit am Gerät ausführen, ist dieses unbedingt von der Strom- und Gaszufuhr zu trennen.

2) ARBEITSPLATTE

Will man den Glanz der Oberfläche des Kochfelds erhalten, ist es sehr wichtig, sie nach jedem Gebrauch mit lauwarmen Seifenwasser zu putzen, abzuspülen und zu trocknen. Auf gleiche Art sind die emaillierten Gitterroste, die emaillierten Abdeckungen "C" und die Brennköpfe "T" zu reinigen (siehe Abb. 6).

Die Reinigung ist auszuführen, wenn das Kochfeld und die Komponenten abgekühlt sind. Es darf keine Stahlwolle, Scheuerpulver oder ätzende Sprays verwendet werden. Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft sollten nicht über längere Zeit mit der Oberfläche in Berührung bleiben.

HINWEISE:

halten Sie sich beim Wiederausammenbau der Komponenten an die folgenden Hinweise:

- **überzeugen Sie sich, dass die Öffnungen der Brennköpfe "T" (Abb. 6) nicht mit Fremdkörpern verstopft sind.**

- **Überzeugen Sie sich, dass die runde emaillierte Brennkopfabdeckung "C" (Abb. 6) korrekt auf dem Brennkopf aufsitzt. Die Position ist korrekt, wenn die Brennkopfabdeckung fest und stabil auf dem Brennkopf aufsitzt.**
- **Die korrekte Position des Gitterrosts ergibt sich aus den angebrachten abgerundeten Ecken, die zum seitlichen Rand der Platte zeigen müssen.**
- **Wenn Sie beim Öffnen und Schließen eines Öffnungshahns oder Schalters Schwierigkeiten haben, dürfen Sie auf keinen Fall Gewalt anwenden, sondern sollten schnellstens den Einsatz des technischen Kundendienstes anfordern.**
- **Bitte keine Dampfstrahlen zur Reinigung vom Gerät verwenden.**

Anm.: Die kontinuierliche Verwendung kann bei den Brennern zu einer anderen Färbung als der ursprünglichen Farbe führen, was mit der hohen Temperatur zusammenhängt..

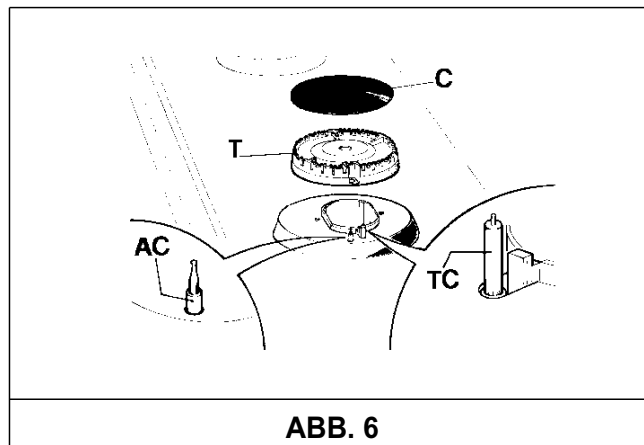


ABB. 6

INSTALLATION

TECHNISCHE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Installation, alle Einstellungsarbeiten, Umänderungen und Instandhaltungsarbeiten, die in diesem Teil aufgeführt werden, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Eine falsche Installation kann Schäden an Personen, Tieren und Dingen bewirken, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

Die Sicherheits- und automatischen Regelvorrichtungen der Geräte dürfen nur vom Hersteller oder durch einen speziell autorisierten Händler verändert werden.

WICHTIG: Für die perfekte Installation, Einstellung oder Umstellung der Kochfläche auf andere Gastypen muss ein FACHINSTALLATEUR beauftragt werden: Die Missachtung dieser Vorschrift hat den Garantieverfall zur Folge.

3) EINFÜGEN DER PLATTE

Nachdem die äußere Verpackung und die inneren Verpackungsteile von den verschiedenen Geräteteilen abgenommen wurden, sollte man sich zuerst vom einwandfreien Gesamtzustand der Platte überzeugen. Sollten Sie diesbezüglich Zweifel haben, wenden Sie sich an das zuständige Fachpersonal.

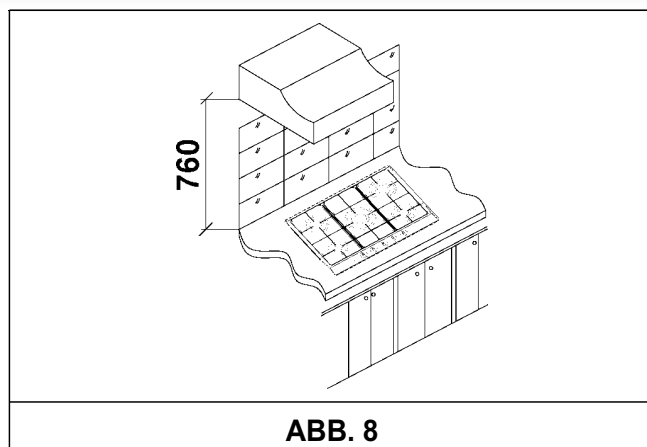
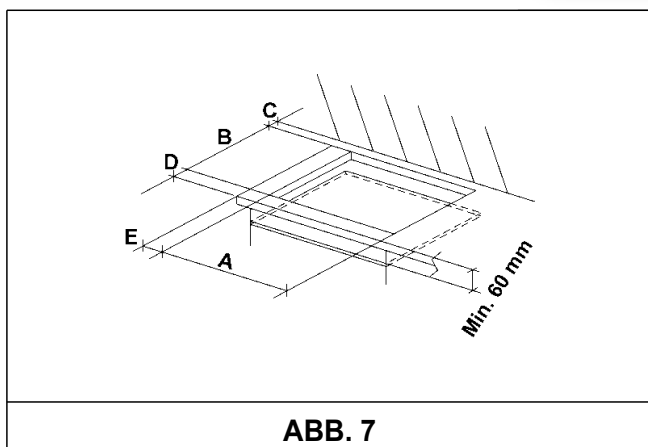
Die Verpackungsteile (Karton, Tüten, Styropor, Nägel...) sollten nicht für Kinder zugänglich sein, da es sich dabei um potentielle Gefahrenquellen handeln kann.

In dem Möbelstück, in das das Kochfeld eingefügt werden soll, ist eine Einbauöffnung anzubringen, die den in mm angegebenen Maßen der Abb. 7 entsprechen muss. Es ist darauf zu achten, dass die kritischen Entfernungen zwischen dem Kochfeld, den Seitenwänden, der rückwärtigen und der oberen Wand eingehalten werden (siehe Abb. 7 und 8).

Das Gerät muss in die Klasse 3 eingeordnet werden und ist deshalb allen Vorschriften gemäß den diese Geräteklasse betreffenden Normen unterworfen.

EINZUHALTENDE MASSE (in mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	560	480	60	60	100 min.
5F (90)	840	480	60	60	70 min.



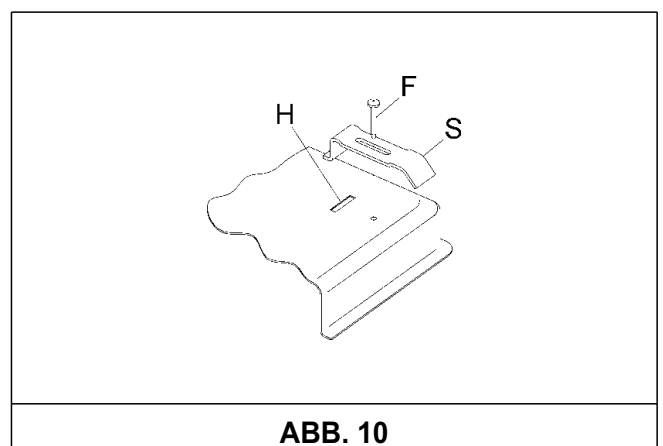
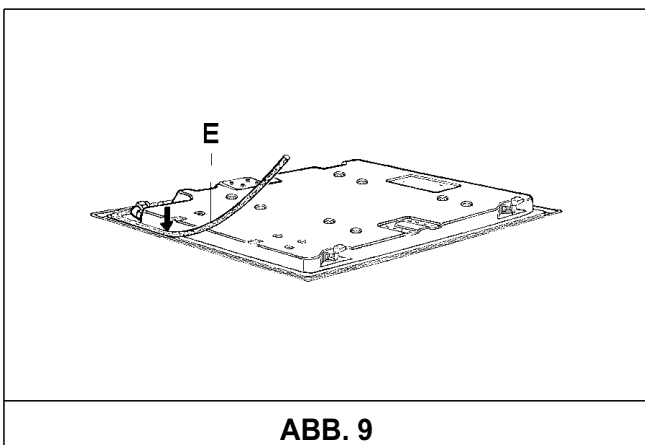
INSTALLATION

4) BEFESTIGUNG DER PLATTE

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung ausgestattet, die das Eindringen von Flüssigkeiten in das Möbelteil verhindert. Um diese Dichtung korrekt anzubringen, sind folgende Anweisungen strikt einzuhalten:

- entfernen Sie die Dichtungsstreifen von ihrer Unterlage, wobei darauf zu achten ist, dass die transparente Schutzhülle an der Dichtung befestigt bleibt.
- Drehen Sie das Kochfeld um und bringen Sie die Dichtung "E" (Abb. 9) korrekt unter dem Rand des Kochfelds an, so dass der äußere Rand der Dichtung perfekt mit dem äußeren Rand des Kochfelds abschließt. Die Enden der Streifen sind so zusammenzufügen, dass sie perfekt aneinander anschließen, ohne sich zu überlagern.
- Sorgen Sie dafür, dass die Dichtung fest und gleichmäßig am Kochfeld haftet, indem Sie sie mit den Fingern andrücken; entfernen Sie dann den zum Schutz der Dichtung angebrachten Papierstreifen und setzen Sie das Kochfeld in das im Möbelteil angebrachte Loch ein.

- Fixieren Sie das Kochfeld mit den dafür vorgesehenen Befestigungsstücken "S", wobei Sie darauf achten sollten, dass der vorstehende Teil in den im Boden befindlichen Schlitz "H" eingeführt wird. Schrauben Sie die Schraube "F" fest, bis das Befestigungsstück "S" blockiert ist (siehe Abb. 10).
- Um eine Berührung der Bodenplatte zu vermeiden, die bei eingeschalteter Mulde sehr heiß werden kann, muß unterhalb der Mulde im Abstand von 60 mm eine zusätzliche Holzplatte eingesetzt und befestigt werden (Abb. 7).



INSTALLATION

WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass eventuell vorhandene Seitenwände nicht die Höhe des Kochfelds überschreiten dürfen. Darüber hinaus müssen die rückwärtige Wand und die sich anschließenden Oberflächen einer Überhitzung von 65 K standhalten.

Der Klebstoff, der das Plastiklaminat mit dem Möbelteil verbindet, muss Temperaturen von über 150 °C aushalten, damit sich die Verkleidung nicht ablöst.

Die Installation des Geräts muss gemäß den Normen durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist nicht an ein Verbrennungsrückstandabzugsgerät angeschlossen. Es muss deshalb unbedingt nach den oben angeführten Installationshinweisen installiert werden. Es sind insbesondere die nachfolgenden Vorschriften für die Belüftung und Ventilation zu beachten.

5) BELÜFTUNG DER RÄUME

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss unbedingt ständig belüftet sein, um eine korrekte Funktion des Geräts zu gewährleisten. Die nötige Luftmenge entspricht derjenigen, die für die ordnungsgemäße Gasverbrennung und Belüftung des Raumes mit einem Mindestvolumen von 20 m³ nötig ist. Der natürliche Luftzufluss muss auf direktem Weg durch in der Wand des zu belüftenden Raums angebrachte permanente Öffnungen nach außen mit Mindestquerschnitt von 100 cm² erfolgen (siehe Abb. 3). Diese Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass sie nicht verstopft werden können.

Auch eine indirekte Belüftung durch Zuluft aus den dem zu belüftenden Raum angrenzenden Räumen ist erlaubt, wobei jedoch unbedingt die entsprechenden Angaben in den Normen zu beachten sind.

ACHTUNG: falls die Brenner des Kochfelds nicht mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestattet sind, muss die Belüftungsöffnung einen Mindestquerschnitt von 200 cm² aufweisen.

6) STANDORT UND BELÜFTUNG

Die durch Gaskochgeräte entstandenen Verbrennungsrückstände müssen immer durch mit dem Kamin oder Kaminrohre verbundene Abzugshauben oder direkt ins Freie geleitet werden (siehe Abb. 4). Für den Fall, dass keine Möglichkeit für die Anbringung einer Abzugshaube existiert, ist auch der Gebrauch eines im Fenster oder in der Wand angebrachten Ventilators zulässig, der die Verbrennungsrückstände nach außen ableitet. Der Ventilator ist dabei zugleich mit dem Gerät einzuschalten (siehe Abb. 5), wobei auf jeden Fall die die Ventilation betreffenden Vorschriften in den Normen beachtet werden müssen.

7) GASANSCHLUSS

Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss man sich überzeugen, dass die Daten auf dem an der Unterseite des Geräts angebrachten Hinweisetikett mit denjenigen der Gasversorgung übereinstimmen.

Ein in dieser Broschüre abgedrucktes und ein sich auf der Unterseite des Gehäuses befindliches Etikett enthalten die Regulierungsangaben für das Gerät:

Gastyp und Arbeitsdruck. Wird das Gas durch eine Zentralversorgung verteilt, muß das Gerät der Norm wie folgt an der Gaszufuhr angeschlossen werden:

- durch ein starres Stahlrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußverschraubungen gemäß EN 10226 ausgeführt werden.
- Durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen.

Wird das Gas direkt von einer Gasflasche verteilt, muß das mit Druckregler gemäß der geltenden Normen gespeiste Gerät wie folgt angeschlossen werden:

- durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen. Es ist ratsam, auf dem biegsamen Rohr einen handelsüblichen Adapter zu montieren, um den Anschluß an dem Schlauchstutzen des Druckreglers auf der Gasflasche zu vereinfachen.
- Durch einen Gummischlauch gemäß den Normen, mit einer Länge von mindestens 400 mm und maximal 1500 mm, der mit einer Sicherheitsschelle gemäß den Normen fest an den Schlauchstutzen abgeschlossen wird.

Beim beendeten Anschluss prüfen Sie bitte die genaue Dichtigkeit durch eine seifenartige Lösung und nie durch eine Flamme.

HINWEISE:

der Anschlußstutzen zur Gaseinführung des Gerätes hat ein konisch Außengewinde 1/2" Gas, das den Normen EN 10226 entspricht.

Das Gerät entspricht den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

2009/142 CEE + 93/68 CEE zur Gassicherheit.

INSTALLATION

8) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

WICHTIG: Die Installation muss gemäß den Herstelleranweisungen ausgeführt werden. Eine fehlerhafte Installation kann Personen- Tier - oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht haftet.

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden normen und gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist zu überprüfen ob:


- dass die Spannung mit dem Wert auf dem Kennschild übereinstimmt und dass der Kabelquerschnitt der Elektroanlage die auf dem Schild genannte Last aushält.
- die elektrische Leistungsabgabe der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistungsaufnahme des Geräts geeignet sind (siehe das Hinweisticket auf der Kastenunterseite).
- Die Steckdose oder die elektrische Anlage ausreichend und gemäß den geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften geerdet sind. Bei Nichtbeachten dieser Bestimmungen wird jegliche Haftung abgelehnt.

Wenn der Stromanschluss über eine Steckdose erfolgt:

- falls am Stromanschlusskabel "C" kein Stecker montiert ist (s. Abb. 11), so ist ein geeigneter Stecker zu montieren, der für die auf dem Hinweisticket angegebenen Leistungsdaten geeignet ist. Die Drähte sind wie in Abb. 11 angegeben anzuschließen, wobei auf folgende Übereinstimmungen zu achten ist.

buchstabe L (Phase) = brauner Draht;

buchstabe N (Neutral) = blauer Draht;

erdungssymbol  = grün-gelber Draht.

- Das Versorgungskabel muss so angebracht werden, dass an keiner Stelle eine Überhitzungstemperatur von 75 K erreicht wird.
- Für den Anschluss keine zwischengeschalteten Verbindungsstecker, adapter, reduzierungs- oder abzweigungsstecker verwenden, da diese fehlkontakte bewirken, und somit zu einer gefährlichen Überhitzung führen können.
- Der Ausgang muß nach der integrierten Funktion zugänglich sein.

Wenn der Anschluss direkt an das Stromnetz erfolgt:

- installieren Sie zwischen Gerät und Stromnetz einen allpoligen, entsprechend der Geräteleistung bemessenen Trennschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Das Erdungskabel darf dabei jedoch nicht unterbrochen werden.
- Alternativ kann der Stromanschluss auch durch einen schnellansprechenden Fehlerstromschutzschalter geschützt werden.

Es wird wärmstens empfohlen, das gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsstelle anzuschließen.

Vor den Arbeiten an dem elektrischen Teil des Geräts muss dieses unbedingt vom Stromnetz abgetrennt werden.

Falls bei der Installation eine Änderung der häuslichen Stromanlage erforderlich sein sollte oder falls Steckdose und Stecker nicht miteinander kompatibel sein sollten, zum Auswechseln immer Fachpersonal rufen. Das Fachpersonal muss insbesondere sicherstellen, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel mit der Leistungsaufnahme des Geräts kompatibel ist.

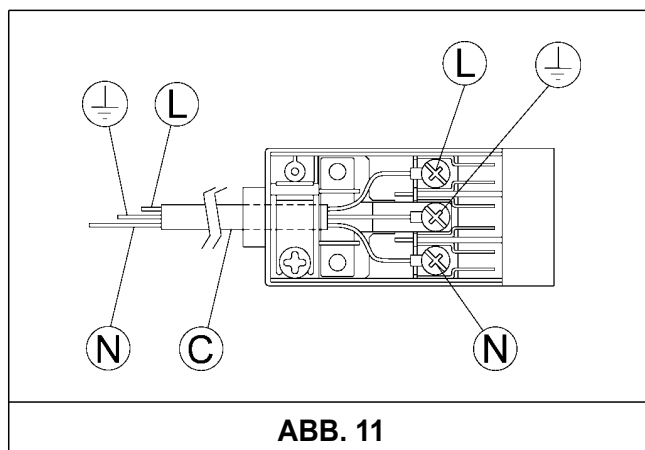
HINWEISE:

Darüber hinaus müssen die das Gerät umgebenden Wände und Oberflächen eine Überhitzungstemperatur von 65 K aushalten.

Alle unsere Geräte werden gemäß den europäischen Normen EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 und EN 60 335-2-102 nebst Nachträgen entworfen und hergestellt.

Das gerät entspricht den vorschriften der Europäischen Richtlinien:

- CEE 2004/108/CE über die elektromagnetische Verträglichkeit.
- CEE 2006/95 über die elektrische Sicherheit.



EINSTELLUNGSARBEITEN

Bevor irgendeine Einstellungsarbeit durchgeführt wird, ist das Gerät unbedingt vom Strom zu trennen. Nach den Einstellungs- oder Voreinstellungsarbeiten müssen die eventuell vorhandenen Versiegelungen durch den Techniker wieder hergestellt werden. Eine primäre Luftregulierung ist für unsere Brenner nicht notwendig.

9) HÄHNE

Einstellung des Mindestwertes "Minimal"

- Entzünden Sie den Brenner und stellen Sie den Drehregler auf die „Minimal“-Position (kleine Flamme Abb. 1).
- Nehmen Sie den Drehregler „M“ (Abb. 12 und 12/A) des Hahns ab, der auf dem Schaft desselben aufgesteckt ist. Das Regelungsventil für die Einstellung der Minimal-Position kann sich entweder seitlich am Hahn (Abb. 12) oder im Inneren des Schaftes befinden. In jedem Fall muss zur Einstellung ein kleiner Schraubendreher „D“ seitlich des Hahnes (Abb. 12) oder in die Öffnung „C“ im Inneren des Hahnschaftes (Abb. 12/A) eingeführt werden.
- Drehen Sie das Einstellungsventil nach rechts oder links, um die niedrige Flamme auf die gewünschte Weise zu regulieren.

Es wird empfohlen, die „Minimal“-Position nicht zu übertreiben: Die kleine Flamme muss anhaltend

und konstant sein.

Bringen Sie nun die verschiedenen Teile wieder auf korrekte Weise an.

Selbstverständlich ist die oben aufgeführte Einstellungsarbeit nur bei Brennern durchzuführen, die mit G20 funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit G30 oder G31 funktionieren, am Anschlag zu blockieren ist (IM Uhrzeigersinn drehen).



FIG. 12



FIG. 12/A

UMÄNDERUNGEN

10) AUSTAUSCH DER GASDÜSEN

Die Brenner sind für verschiedene Gastypen geeignet, dafür müssen die dem benutzten Gas entsprechenden Gasdüsen montiert werden. Entfernen Sie hierfür die Brennköpfe und schrauben Sie mit einem geraden Schlüssel „B“ die Gasdüse „A“ los (siehe Abb. 13); tauschen Sie diese mit einer dem benutzen Gas entsprechenden Düse aus. Es wird empfohlen, die Düse so zu montieren, dass sie fest ansitzt.

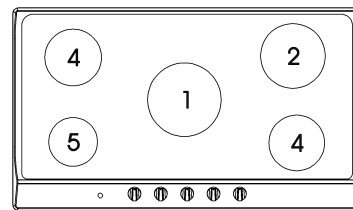
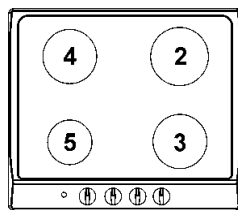
Nach den oben angeführten Austauscharbeiten sollte der Techniker wie im Kapitel 9 beschrieben mit der Einstellung der Brenner fortschreiten, die eventuell vorhandenen Regulierungs - oder

Vorregulierungshähne versiegeln und auf dem Gerät das alte Etikett durch ein neues, dem verwendeten Gastyp entsprechenden Etikett ersetzen. Dieses Etikett ist bereits im Verpackungsumschlag der Ersatzgasdüsen enthalten.

Der Düsen und Etiketten enthaltende Umschlag kann in der Ausstattung beigefügt werden oder beim berechtigten Dienstzentrum zur Verfügung sein.

Um die Arbeit des Installateurs zu erleichtern, führen wir unten eine Tabelle mit den Leistungsangaben, den thermischen Brennerleistungen, den Durchmessern der Gasdüsen und dem jeweiligen Arbeitsdruck für die verschiedenen Gastypen auf.

ANORDNUNG DER BRENNER



TABELLE

BRENNER		GAS	ARBEITS-DRUCK mbar	THERMISCHE LEISTUNG		DURCHMESSER GASDÜSE 1/100 mm	THERMISCHE LEISTUNG (W)	
NR	BEZEICHNUNG			g/h	l/h		Min.	Max.
1	DREIFACHER KRANZ	G 30 - BUTAN	28 - 30	225	295	71 F4	1400	3100
		G 31 - PROPAN	37	225		71 F4	1400	3100
		G 20 - ERDGAS	20			121 Y	1400	3100
2	STARKBRENNER	G 30 - BUTAN	28 - 30	204	267	72 M	800	2800
		G 31 - PROPAN	37	204		72 M	800	2800
		G 20 - ERDGAS	20			117 S	800	2800
3	NORMALBRENNER ABGESETZT	G 30 - BUTAN	28 - 30	102	133	52 M	500	1400
		G 31 - PROPAN	37	102		52 M	500	1400
		G 20 - ERDGAS	20			85 Y	500	1400
4	NORMALBRENNER	G 30 - BUTAN	28 - 30	127	167	59 M	500	1750
		G 31 - PROPAN	37	127		59 M	500	1750
		G 20 - ERDGAS	20			97 Z	500	1750
5	HILFSBRENNER	G 30 - BUTAN	28 - 30	73	95	46 M	400	1000
		G 31 - PROPAN	37	73		46 M	400	1000
		G 20 - ERDGAS	20			72 X	400	1000

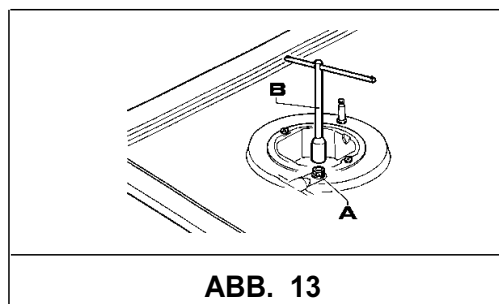


ABB. 13

WARTUNG

Bevor irgendeine Instandhaltungsarbeit durchgeführt wird, ist das Gerät von Strom und der Gaszufuhr zu trennen.

11) ERSATZ VON KOMPONENTEN

Um die sich im Inneren des Geräts befindlichen Komponenten auszutauschen, müssen die Rostgitter und die Brennerteile vom oberen Teil der Kochplatte genommen werden, daraufhin entfernen Sie die Befestigungsschrauben "V" am Brenner (Abb. 14). Die Regulierungsdrehschalter können Sie einfach abziehen und dann die Arbeitsplatte abnehmen.

Nachdem die oben angeführten Tätigkeiten ausgeführt wurden, kann man die Brenner (Abb. 15), die Gashähne (Abb. 16), und die elektrischen Bauteile (Abb. 17) ersetzen.

Es wird empfohlen, die Dichtung "D" bei jedem Austausch eines Gashahns zu wechseln, damit ein perfekter Halt zwischen dem Körper und der Rampe gewährleistet wird.

Einfetten der hähne (siehe Abb. 18 - 19)

Falls die Bewegungsfähigkeit eines Hahns sich verhärtet, sollte man diesen ohne Zögern gemäß den folgenden Anweisungen einfetten:

- den Hahnkörper auseinandernehmen.
- Das Kegelstück und seine Halterung mit einem mit Verdünnung getränktem Lappen o.ä. reinigen.
- Das Kegelstück mit hierfür geeignetem Fett einschmieren.
- Das Kegelstück wieder einführen und mehrmals hin und her bewegen, wieder entnehmen und das überflüssige Fett entfernen, darauf achten, dass die Gasaustrittsöffnungen nicht verstopft werden.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen bauen.
- Die Dichtprüfung muss durch Seifenwasser durchgeführt werden; **die Verwendung einer Flamme ist verboten.**

Um die Arbeit des Installateurs zu erleichtern, wird auf der folgenden Seite eine Tabelle abgebildet, auf der die Typen und Querschnitte der Anschlusskabel und die Leistungswerte der elektrischen Komponenten aufgeführt sind.

HINWEIS: DIE WARTUNG DARF NUR UND AUSSCHLIESSLICH VON BEFUGTEN PERSONEN AUSGEFÜHRT WERDEN.

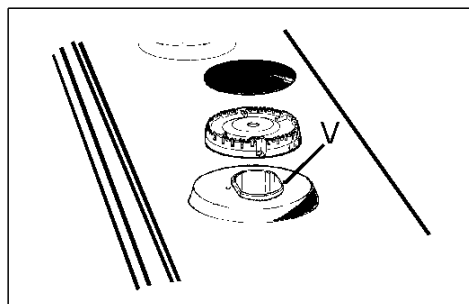


ABB. 14

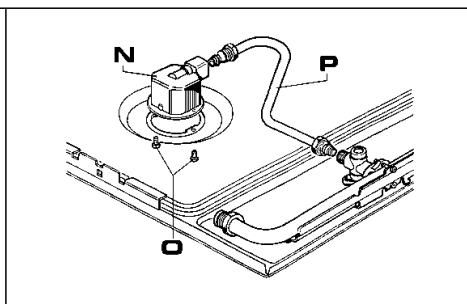


ABB. 15

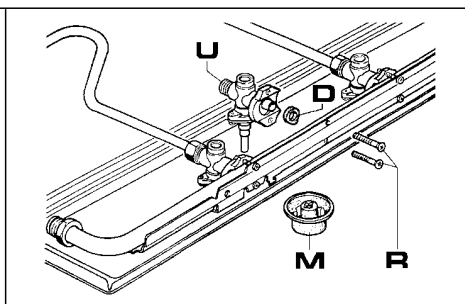


ABB. 16

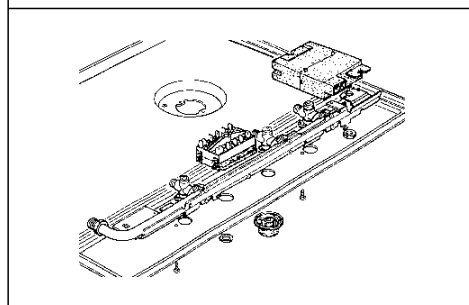


ABB. 17

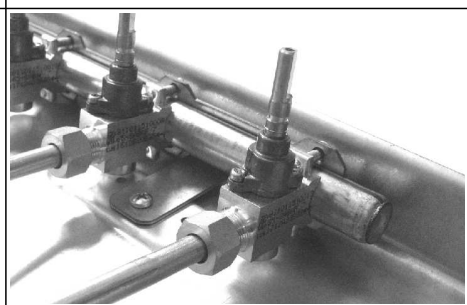


ABB. 18

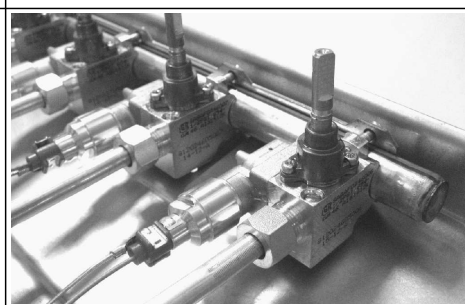


ABB. 19

WARTUNG

ANSCHLUSSKABELTYPEN UND - QUERSCHNITTE

KOCHFELD TYP	KABELTYP	EINPHASENVERSORGUNG
Gaskochfeld	H05 RR - F	Querschnitt 3 x 0.75 mm ²

ACHTUNG!!!

Falls das Anschlusskabel ausgetauscht werden muss, sollte der Installateur darauf achten, dass der Erdungsleiter länger sein muss als die Phase (siehe Abb. 20), darüber hinaus hat er sich an die Hinweise in Paragraph 8 zu halten.

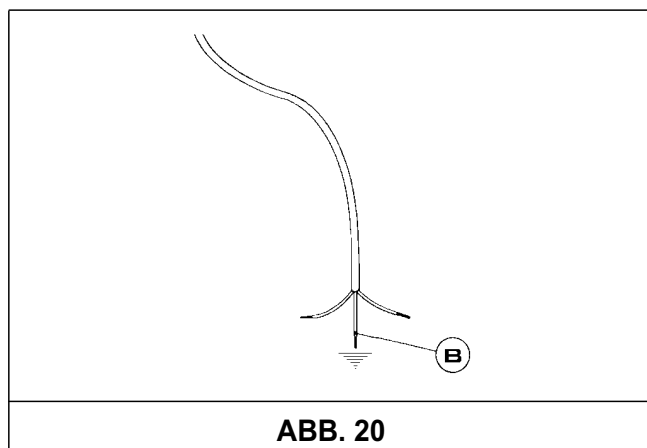


ABB. 20

TECHNISCHE DATEN AUF DEM HINWEISETIKETT

4 GASKOCHSTELLEN (60)

KATEGORIE = II_{2H3+}

G 30 - BUTAN = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPAN = 37 mbar

G 20 - ERDGAS = 20 mbar

Σ Qn Erdgas = 6.95 kW

Σ Qn GPL gas = 505 g/h (G30)

496 g/h (G31)

SPANNUNG = 230 - 240 V~

FREQUENZ = 50/60 Hz

5 GASKOCHSTELLEN (90)

KATEGORIE = II_{2H3+}

G 30 - BUTAN = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPAN = 37 mbar

G 20 - ERDGAS = 20 mbar

Σ Qn Erdgas = 10.40 kW

Σ Qn GPL gas = 756 g/h (G30)

743 g/h (G31)

SPANNUNG = 230 - 240 V~

FREQUENZ = 50/60 Hz

TECHNISCHE DATEN DER GASREGULIERUNG AM GERÄT

<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>Dit apparaat moet volgens de van kracht zijnde normen geïnstalleerd worden en uitsluitend in een goede geventileerde ruimte gebruikt worden. Raadpleeg de instructies alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. V o o r a n d e r e</p>	<p>Dieses Geraet darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Raume verwendet werden wo eine gute Lueftung besteht. Vor der Installation und Benuetzung des Geraetes, die Installations- und Bedienungsanleitungen</p>
<p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Dit toestel is geregeld</p>	<p>Eingestellt auf:</p>
<p>G20 -"p" 20 mbar (2H)</p>		
<p><small>COD. 120104J - 02/1</small></p>		

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Bevor dieses Gerät die Fabrik verlassen hat, wurde es einer Endkontrolle unterzogen und von erfahrenem, spezialisiertem Personal auf Herz und Nieren geprüft, um einwandfreies Funktionieren gewährleisten zu können.

Die Originalersatzteile finden Sie ausschließlich bei unseren Kundendienstzentren oder bei autorisierten Fachhändlern.

Jede Reparatur oder Wartung, so sie in Zukunft nötig sein sollte, darf nur mit größter Gewissenhaftigkeit und ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler zu wenden, der Ihnen das Produkt verkauft hat, oder an ein sich in Ihrer Nähe befindliches Kundendienstzentrum. Geben Sie dabei bitte die Marke, das Modell, die Seriennummer und den aufgetreten Fehler oder Schaden an dem sich in ihren Besitz befindlichen Gerät an. Die Gerätedaten sind auf dem Hinweisticket aufgedruckt, das sich an der Unterseite des Geräts befindet; sie finden sich auch auf dem Etikett auf dem Verpackungskarton.

Diese Informationen erleichtern es dem technischen Kundendienst, sich die nötigen Ersatzteile zu beschaffen und ermöglichen eine schnellere und gezieltere Reparatur oder Wartung. Wir empfehlen, hier unten diese Daten aufzuschreiben, damit Sie sie im Bedarfsfall schnell zur Hand haben.

MARKE:

MODELL:

SERIENNUMMER:

INSTRUCCIONES Y CONSEJOS PARA EL USO, LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DE LAS ENCIMERAS EMPOTRABLE A GAS

Apreciado Cliente,

Usted acaba de comprar un producto nuestro y por ello Le estamos muy agradecidos.

Estamos seguros que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de extraordinaria cualidad, satisfará en la mejor manera sus exigencias. El uso de este nuevo aparato es fácil, sin embargo, antes de su puesta marcha por primera vez, es importante leer atentamente este manual, de esta forma optimizaremos su funcionamiento.

Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación figuran en el manual de instrucciones y en la etiqueta del aparato.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños a cosas y personas derivados de una instalación errónea o de un uso incorrecto.

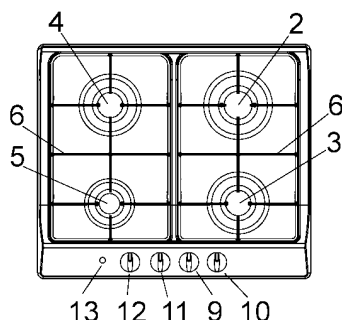
JOLLYNOX

**MODELOS: 1PVG64 - 01
1PVG95 - 01**

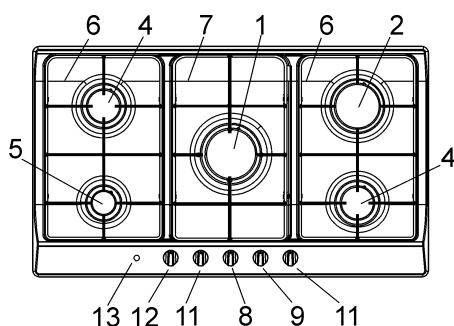
El fabricante no responde de las posibles inexactitudes, relativas a errores de prensa o de transcripción, contenidos en este manual. Igualmente la estética de las figuras del manual es puramente indicativa. En cualquier caso, el fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere oportunas a sus productos, incluso en interés del usuario, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y de seguridad. ***Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.***

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

TIPO: PCFZD 60 V



TIPO: PCFZ 90 V



1 Quemador triple corona	3100 W
2 Quemador rápido	2800 W
3 Quemador semirrápido reducido	1400 W
4 Quemador semirrápido	1750 W
5 Quemador auxiliar	1000 W
6 Parrilla en acero esmaltado 2 fuegos	
7 Parrilla en acero esmaltado quemador triple corona central	
8 Mando del quemador nr. 1	
9 Mando del quemador nr. 2	
10 Mando del quemador nr. 3	
11 Mando del quemador nr. 4	
12 Mando del quemador nr. 5	
13 Pulsador de encendido eléctrico	

Atención: este aparato ha sido concebido para un uso doméstico en domicilios particulares y con fines no profesionales.

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

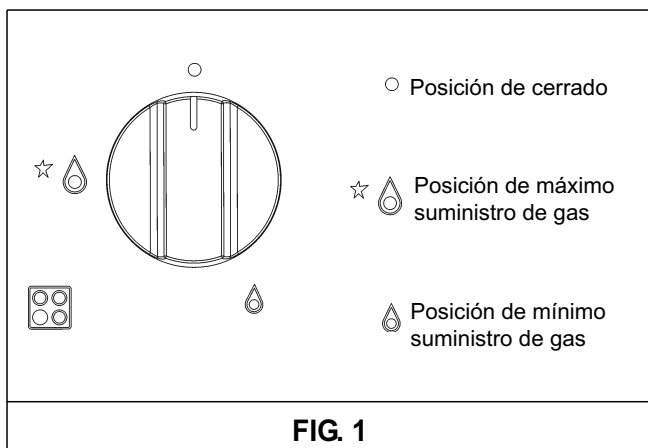
Con los quemadores provistos de termopar de seguridad, se debe girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) hasta percibir un pequeño tope y seguidamente presionar el mando y repetir la operación indicada anteriormente.

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

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

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

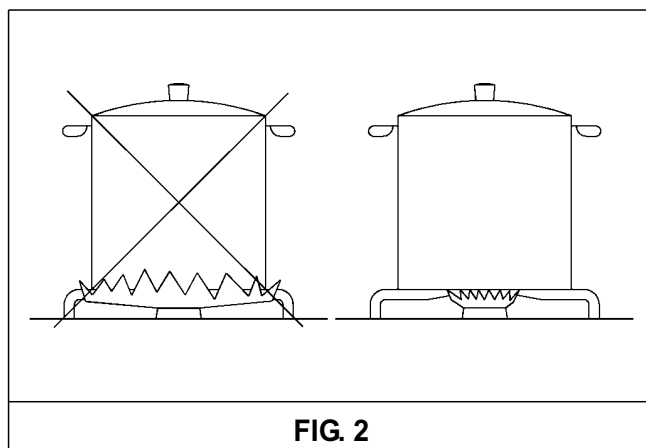
- utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la fig. 2).
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.



Quegador	Potencia W	Ø Olla cm
Triple corona	3100	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido reducido	1400	16 ÷ 18
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- el encendido de los quemadores dotados de termopar de seguridad puede ser efectuado sólo cuando el mando está en posición de máximo (llama grande fig. 1).
- 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

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- La utilización de un aparato de cocción de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Por lo tanto, es necesario asegurar una buena aireación del local y mantener libres las aberturas de ventilación natural (fig. 3) y encender el dispositivo mecánico de aireación (campana extractora o ventilador eléctrico fig. 4 y fig. 5).
- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

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

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

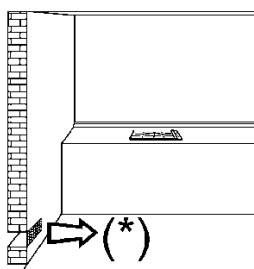


FIG. 3

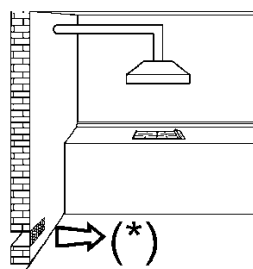


FIG. 4

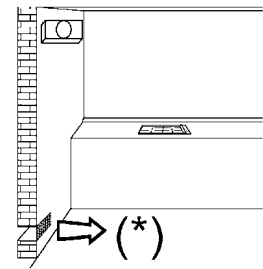


FIG. 5

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

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

ADVERTENCIAS:

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

- **verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6) 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.**

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

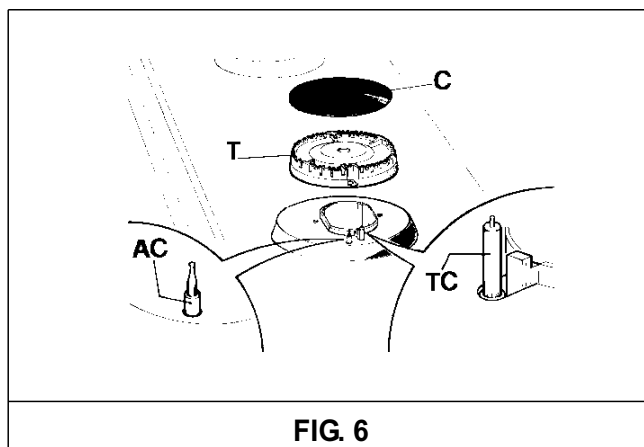


FIG. 6

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.

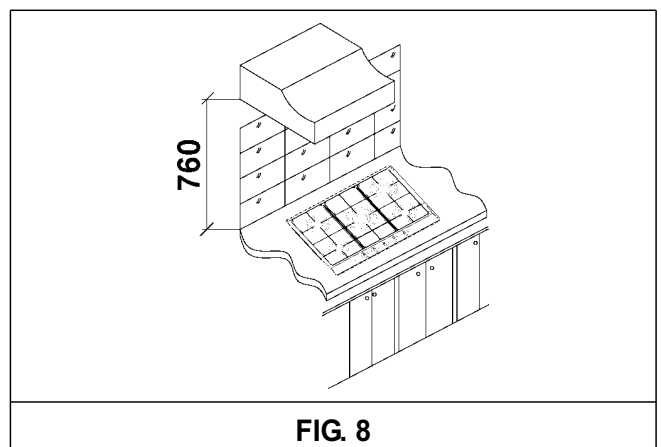
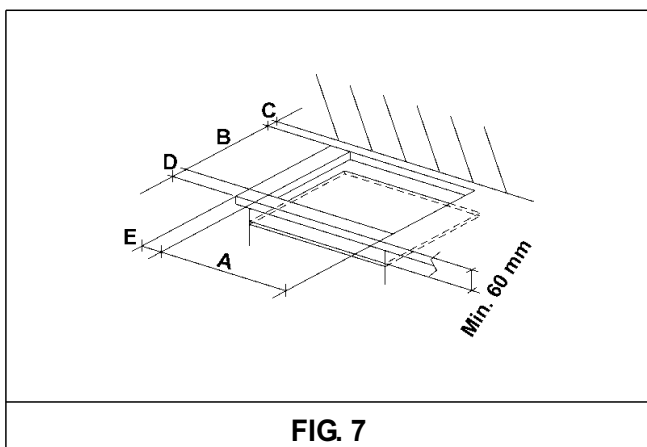
En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 - 8).

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

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

MEDIDAS A RESPETAR (in mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	560	480	60	60	100 min.
5F (90)	840	480	60	60	70 min.



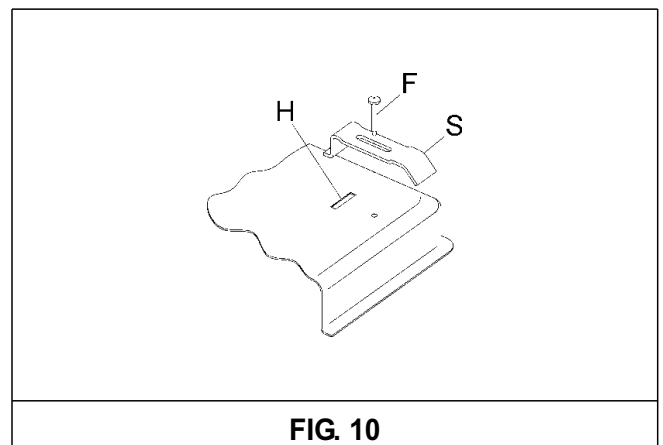
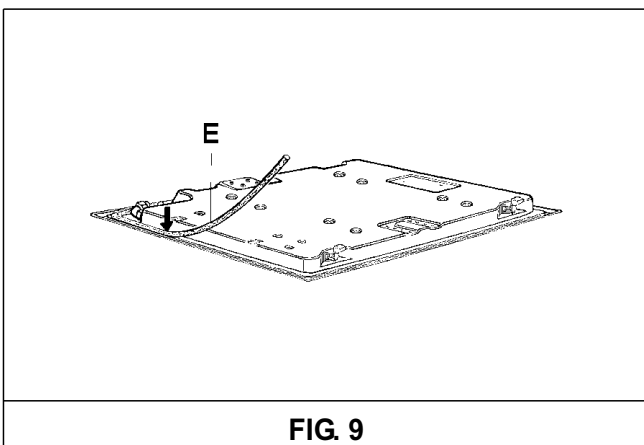
INSTALACIÓN

4) FIJACIÓN DE LA PLACA

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

- separar las tiras de guarnición de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde periférico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin sobreponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.

- Bloquear con las bridas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la brida "S" llegue al top (ver fig. 10).
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 60 mm del borde (fig. 7).



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.

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA:

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

- El aparato es conforme a las prescripciones de la Directivas Europeas:
- CEE 2009/142 + 93/68 relativas a la seguridad del gas.

INSTALACIÓN

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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

Antes de efectuar la conexión, verificar que:


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

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

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

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra  = cable color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura 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 la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- interponer, entre el aparato y la red, un interruptor

unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.

- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- 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.

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

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

conexión a la red.

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.

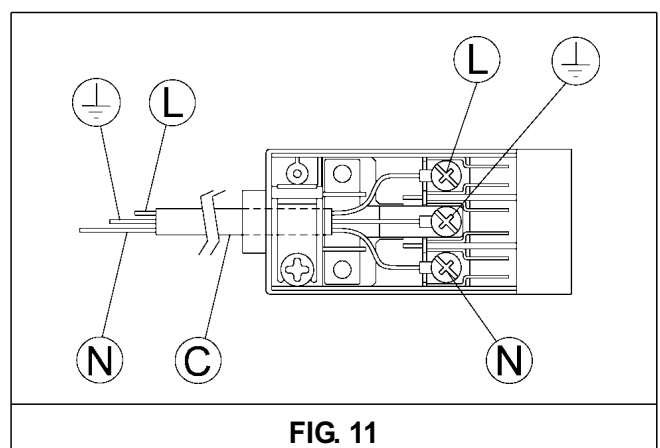


FIG. 11

REGULACIONES

tes 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.

mientras que, para los quemadores que funcionan a G30 o G31, hay que enroscar completamente el tornillo (en sentido horario).

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. 12-12/A) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 12) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 12 / A).
- Gire a la derecha oa la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

Estas instrucciones de regulación son válidas sólo para los quemadores que funcionan a G20,



FIG. 12



FIG. 12/A

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. 13) y sustituirla con un inyector compatible con el gas a disposición.

Se aconseja bloquear enérgicamente el inyector.

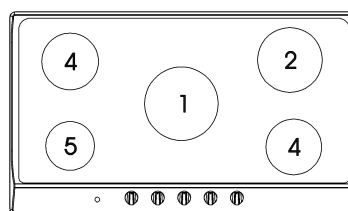
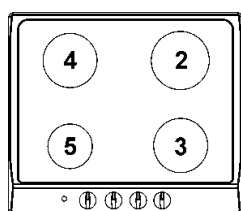
Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o

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	TRIPLE CORONA	G 30 - BUTANO	28 - 30	225	295	90	1400	3100
		G 31 - PROPANO	37	222		90	1400	3100
		G 20 - NATURAL	20			121 Y	1400	3100
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G 31 - PROPANO	37	200		83	800	2800
		G 20 - NATURAL	20			117 S	800	2800
3	SEMIRRÁPIDO REDUCIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	102	133	58	500	1400
		G 31 - PROPANO	37	100		58	500	1400
		G 20 - NATURAL	20			85 Y	500	1400
4	SEMIRRÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	65	500	1750
		G 31 - PROPANO	37	125		65	500	1750
		G 20 - NATURAL	20			97 Z	500	1750
5	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	400	1000
		G 31 - PROPANO	37	71		50	400	1000
		G 20 - NATURAL	20			72 X	400	1000

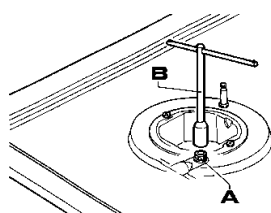


FIG. 13

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. 14) y los mandos fijados a presión, para poder sacar la encimera.

Tras efectuar las operaciones anteriores, es posible sustituir los quemadores (fig. 15), los grifos (fig. 16) y los componentes eléctricos (fig. 17).

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. 18 - 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.

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

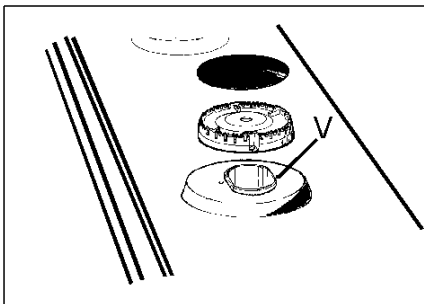


FIG. 14

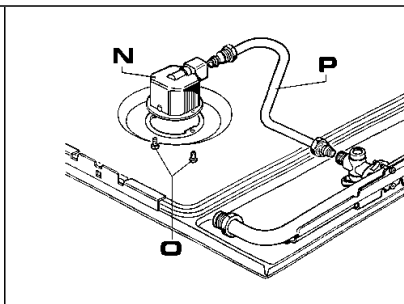


FIG. 15

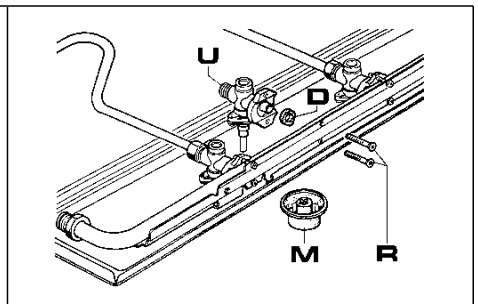


FIG. 16

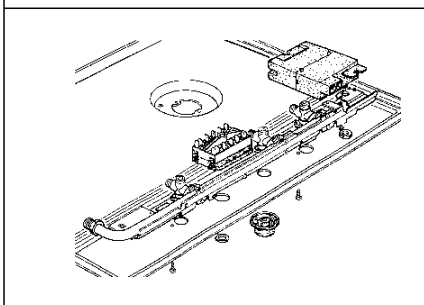


FIG. 17

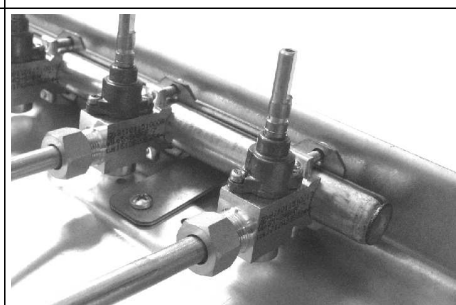


FIG. 18

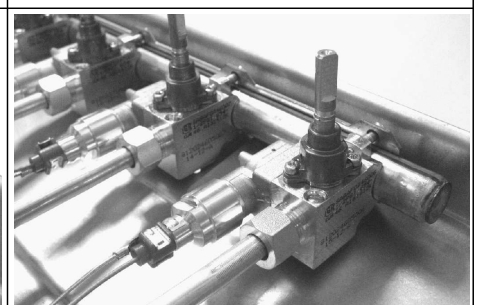


FIG. 19

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.

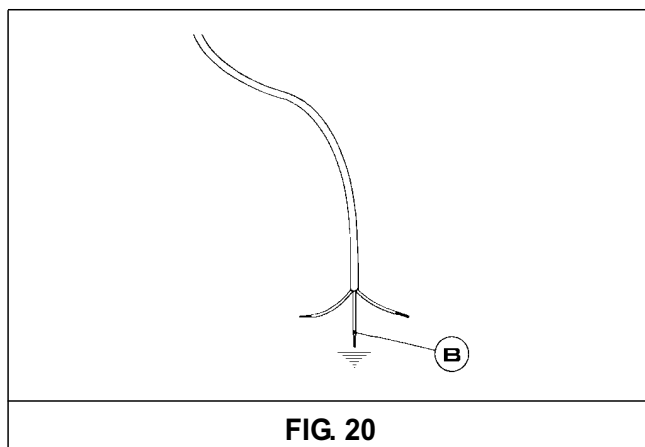


FIG. 20

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

4 FUEGOS (60)

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 = 230 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

5 FUEGOS (90)

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 10.40 kW

Σ Qn GPL = 756 g/h (G30)

743 g/h (G31)

TENSIÓN = 230 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

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.

Este aparato está regulado para funcionar a

**G 20 – "p" 20 mbar
(2H)**

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilação.

Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.

Este aparelho está regulado para funcionar con

**G 20 – "p" 20 mbar
(2H)**

Para outro tipo de gas proceder como indicado nas indicações para instalação e uso.

COD. 0030216 - 05/09

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: