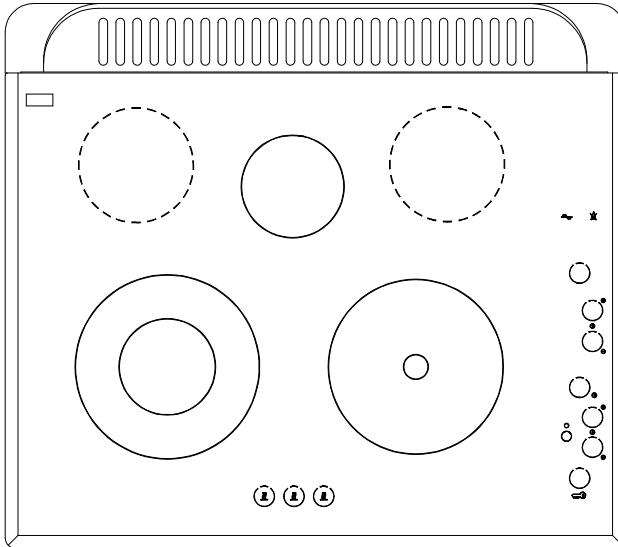


LIBRO DE INSTRUCCIONES  
INSTRUCTIONS BOOK  
LIVRE D'INSTRUCTIONS  
LIBRO DI ISTRUZIONI  
ANWEISUNGEN BUCH



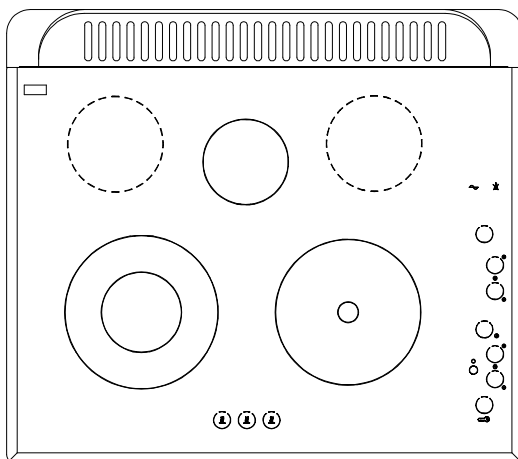
# TOUCH GAS

VITROCERÁMICA A GAS  
GAS GLASS CERAMIC HOB  
VITROCÉRAMIQUE À GAZ  
VETROCERAMICA A GAS  
GLASKERAMIK-GASKOCHPLATTE

# VITROCERÁMICA a GAS

- con 1 quemador doble con tres niveles de potencia.
- 1 quemador secuencial con 9 niveles seleccionables.
- 1 quemador auxiliar con 1 potencia.
- 5 zonas de uso.

**Máxima Seguridad Mediante Análisis Previo por Control Electrónico en Cada Encendido (Placa Inteligente).**



## TouchGas

**CE 0099 – N° Cert. 99BN762**

---

---

## INDICE

---

---

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| 1PRESENTACIÓN .....                                                  | 1  |
| ZONAS DE TRABAJO .....                                               | 2  |
| DESCRIPCIÓN DE LOS SENSORES .....                                    | 2  |
| SENSORES.....                                                        | 3  |
| PUESTA EN MARCHA.....                                                | 3  |
| Apagado Rápido.....                                                  | 3  |
| DESCRIPCIÓN DEL FOCO DE CALOR IZQUIERDO .....                        | 3  |
| DESCRIPCIÓN DEL FOCO DE CALOR DERECHO .....                          | 4  |
| DESCRIPCIÓN DEL FOCO DE CALOR AUXILIAR.....                          | 6  |
| PROGRAMACIÓN DEL APAGADO DE LOS FOCOS DE CALOR .....                 | 6  |
| INDICADORES DE CALOR RESIDUAL .....                                  | 7  |
| PLACA VITROCERÁMICA.....                                             | 7  |
| INSTRUCCIONES DE USO .....                                           | 8  |
| OBSERVACIONES A TENER PRESENTES SEGÚN UNE-EN 30-1-1 febrero 1999.... | 8  |
| RECOMENDACIONES DE USO .....                                         | 8  |
| INSTRUCCIONES DE MONTAJE E INSTALACIÓN.....                          | 10 |
| 1) Observaciones Generales .....                                     | 10 |
| 2) Instalaciones. ....                                               | 11 |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA .....                                             | 13 |
| CAMBIO DE GAS .....                                                  | 14 |
| OBSERVACIONES A TENER PRESENTES SEGÚN UNE-EN 30-1-1 febrero 1999..   | 14 |
| ESQUEMA ELÉCTRICO.....                                               | 16 |

---

---

## PRESENTACIÓN

---

---

Esta placa integra la elegancia, limpieza, seguridad y vanguardia con la economía del gas.

El diseño de su cristal biselado, la rejilla de ventilación desmontable para su limpieza y el temporizador digital de sus fuegos, hacen que este aparato sea el máximo exponente de las placas vitrocerámicas a gas.

Esta placa depende de la red eléctrica solo para su control, análisis, encendido y temporización, pues en caso de fallo de energía eléctrica dispone de una fuente de alimentación a 4 V. que le otorga autonomía de funcionamiento. Por lo que tampoco necesita estar conectada a masa.

## ZONAS DE TRABAJO

- 1.- Quemador Central Derecho.
- 2.- Corona Derecha.
- 3.- Quemador Central Izquierdo.
- 4.- Corona Quemador Izquierdo.
- 5.- Quemador Auxiliar.
- 6.- Zonas de Cocción Simultánea Quemador Derecho.
- 7.- Zonas de Cocción Simultánea Quemador Izquierdo.
- 8.- Led Calor Residual Quemador Izquierdo.
- 9.- Led Calor Residual Quemador Auxiliar.
- 10.- Led Calor Residual Quemador Derecho.
- 11.- Rejilla de Ventilación Desmontable.
- 12.- Zona de Control Electrónico "TouchGas".

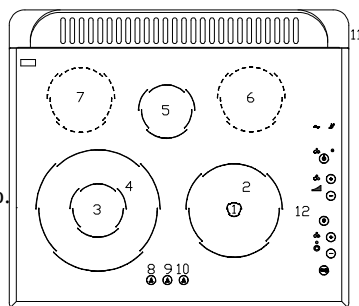


Figura 1

## DESCRIPCIÓN DE LOS SENSORES

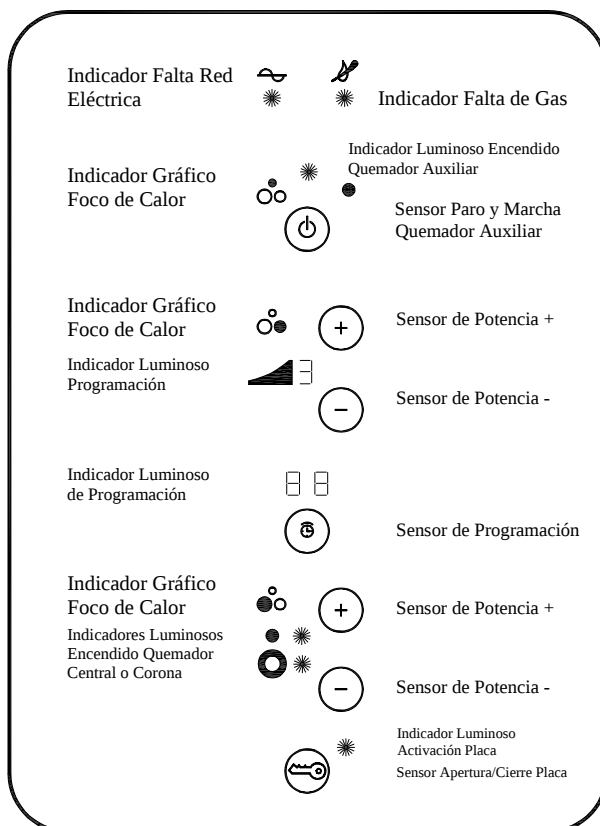


Figura 2

---

## SENSORES

---

La superficie de la placa está provista de sensores, representados de forma gráfica, que se activan con el dedo.

Cada foco de calor de la placa funciona al ser activado su correspondiente sensor.

Es recomendable activar el sensor deseado con el dedo pulgar derecho, con el fin de no interferir otro sensor. Véase Fig.3.

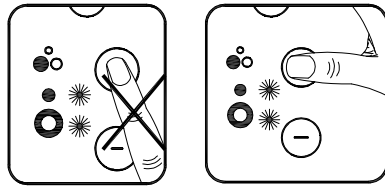


Figura 3

---

## PUESTA EN MARCHA

---

Para la puesta en marcha de la placa vitrocerámica, debe activarse la llave de apertura/cierre de la misma situando dos veces consecutivas el dedo sobre el sensor. El indicador se iluminará.

Transcurridos 20 segundos desde la última operación realizada sobre la placa, se desactivará automáticamente la llave de apertura/cierre de la misma quedando en funcionamiento los focos preseleccionados.

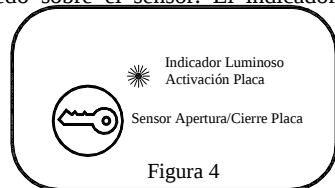


Figura 4

Una vez se hayan preseleccionado los focos de la placa vitrocerámica, si se desea realizar otra operación una vez desactivada la llave, es necesario reactivarla utilizando el procedimiento descrito.

### **Apagado Rápido**

Mantener el dedo sobre el sensor de Apertura/Cierre hasta que se apague.

### **Atención:**

No se aproxime ni tape con un recipiente ningún sensor de la placa vitrocerámica (mas si este esta caliente, puede estropear los sensores), ya que esta le advertirá primero con una señal sonora, y luego apagará el foco de calor derecho.

---

## DESCRIPCIÓN DEL FOCO DE CALOR IZQUIERDO

---

Ubicado en la parte frontal izquierda de la placa. Está constituido por dos quemadores: Quemador Corona y Quemador Central ó Núcleo.

### **NIVELES DE POTENCIA:**

Gracias a la combinación de ambos quemadores, el foco de calor izquierdo posee tres niveles de potencia:

#### **Nivel de Potencia Mínimo:**

En este nivel de potencia está únicamente encendido el Quemador Central (Núcleo) del foco de calor.

Nivel de potencia ideal para mantener la ebullición de recipientes grandes con tapa y posibilita la ebullición rápida en recipientes de diámetro pequeño.

### **Nivel de Potencia Medio:**

En este nivel de potencia está únicamente encendido el quemador periférico (Corona) del foco de calor.

Nivel de potencia ideal para calentamiento periférico de recipientes grandes.

### **Nivel de Potencia Máximo:**

En este nivel de potencia están encendidos los dos quemadores que componen el foco de calor izquierdo.

Nivel de potencia ideal para realizar frituras y comidas que necesitan ebullición rápida.

## **ENCENDIDO Y APAGADO DEL FOCO DE CALOR:**

### **Encendido del Foco de Calor:**

1. Active la llave de apertura/cierre de la placa.
2. Actuando progresivamente sobre el sensor de potencia +, se encenderá el quemador seleccionado (quemador central izquierdo, quemador corona o ambos a la vez). Véase Fig.5.

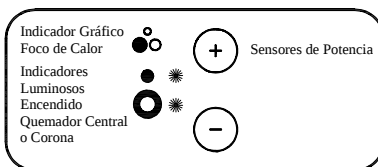


Figura 5

Los indicadores luminosos de encendido muestran el quemador que se está utilizando.

No obstante, sea cual sea el quemador seleccionado, en los 10 segundos de encendido iniciales siempre funciona todo el foco de calor.

Podrá observar que se ha producido el encendido del quemador al colorearse en el mismo los testigos de encendido.

Si durante el funcionamiento del foco de calor se desea variar la potencia de éste, accionar los sensores de potencia +/- en función del quemador que se desee utilizar.

### **Apagado del Foco de Calor:**

1. Active la llave de apertura/cierre de la placa.
2. Actúe sobre el sensor de potencia – hasta apagar el foco de calor ó actúe sobre los sensores +/- simultáneamente.

Para volver a encender el foco de calor deberán transcurrir al menos 30 segundos (realizándose en ese tiempo el barrido de los productos de la combustión anterior).

---

---

## **DESCRIPCIÓN DEL FOCO DE CALOR DERECHO**

---

---

Ubicado en la parte frontal derecha de la placa. Está constituido por dos quemadores: Quemador Corona y un Mini Quemador Central.

Gracias a la combinación de ambos quemadores, el foco de calor derecho posee 9 niveles de potencia seleccionables con sus sensores de potencia +/- . Los niveles de potencia 1 y 9 funcionan de forma permanente y corresponden respectivamente a los niveles de potencia mínimo y máximo del foco de calor. Los niveles de potencia del 2 al 8 realizan ciclos

secuenciales con los dos quemadores que constituyen el foco de calor. Visualizándose en el cristal el dígito de la potencia elegida.

### **NIVELES DE POTENCIA:**

#### **Nivel de Potencia Mínimo:** **1**

En este nivel de potencia está únicamente encendido el Mini Quemador Central del foco de calor.

Nivel de potencia ideal para reducción de salsas y mantenimiento de alimentos calientes.

#### **Niveles de Potencia Secuenciales:** **2 al 8**

En estos niveles de potencia actúan de manera secuencial el quemador periférico y el Mini Quemador Central del foco de calor.

Niveles de potencia ideales para realizar comidas que precisen en su cocción intervalos de tiempo con gran poder calorífico combinado con periodos de tiempo de poco poder calorífico. Seleccionables en función del periodo de mayor o menor poder calorífico deseado.

#### **Nivel de Potencia Máximo:** **9**

En este nivel de potencia está únicamente encendido el quemador periférico del foco de calor.

Nivel de potencia ideal para realizar comidas rápidas y que necesitan gran poder calorífico.

### **ENCENDIDO Y APAGADO DEL FOCO DE CALOR:**

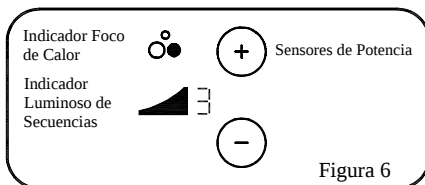
#### **Encendido del Foco de Calor:**

1. Active la llave de apertura/cierre de la placa.
2. Actúe sobre los sensores de potencia +/- correspondientes a dicho foco de calor, seleccionando la potencia deseada. No obstante, sea cual sea la potencia seleccionada, en los 10 segundos de encendido iniciales siempre funciona todo el foco de calor.
3. Cuando se seleccione un nivel de potencia secuencial, el foco de calor iniciará los ciclos de trabajo transcurridos 3 minutos desde su encendido. Inicialmente funciona el quemador periférico del foco de calor.

Podrá observar que se ha producido el encendido del quemador al colorearse en el mismo los testigos de encendido.

#### **Apagado del Foco de Calor:**

1. Active la llave de apertura/cierre de la placa.
2. Actúe sobre el sensor de potencia – hasta que desaparezca el dígito indicador de secuencias, o bien actúe sobre los sensores +/- simultáneamente. Véase Fig.6.



Para volver a encender el foco de calor deberán transcurrir al menos 30 segundos (realizándose en ese tiempo el barrido de los productos de la combustión anterior).

---

## DESCRIPCIÓN DEL FOCO DE CALOR AUXILIAR

---

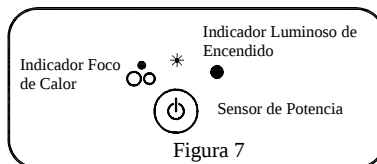
En la parte central posterior de la placa se encuentra ubicado el Quemador Auxiliar, dicho foco de calor esta constituido por solo un quemador.

El Quemador Auxiliar posee un único nivel de potencia muy útil para realizar comidas con recipientes pequeños.

### **ENCENDIDO Y APAGADO DEL FOCO DE CALOR:**

#### **Encendido del Foco de Calor:**

1. Active la llave de apertura/cierre de la placa.
2. Actúe sobre el sensor de potencia y se encenderá el quemador. El indicador se iluminará.



Podrá observar que se ha producido el encendido del quemador al colorearse en el mismo los testigos de encendido.

#### **Apagado del Foco de Calor:**

1. Active la llave de apertura/cierre de la placa.
2. Actúe de nuevo sobre el sensor de potencia y se apagará el quemador. El indicador se apagará.

Para volver a encender el foco de calor deberán transcurrir al menos 30 segundos (realizándose en ese tiempo el barrido de los productos de la combustión anterior).

---

## PROGRAMACIÓN DEL APAGADO DE LOS FOCOS DE CALOR

---

La placa vitrocerámica posee dos focos de calor (izquierdo y derecho) cuyo apagado puede programarse de forma independiente.

#### **Programación de los quemadores:**

Los quemadores deben ser encendidos con anterioridad.

- 1.) Active la llave de apertura/cierre de la placa.
- 2.) Actúe sobre el sensor de programación hasta que aparezcan intermitentes el display de programación con el símbolo ( 0 ) y los indicadores de encendido del quemador que se desea programar. Véase Fig.8.
- 3.) Actúe sobre los sensores de potencia +/- correspondientes a dicho foco de calor hasta seleccionar el tiempo de programación deseado (de 1 a 99 min.). Véase Fig.9.
- 4.) Actúe de nuevo sobre el sensor de programación para confirmar el programa seleccionado. Quedará intermitente el indicador de programación con el símbolo ( - ). Véase Fig.10.

Advertencia: Si transcurridos 20 segundos desde que se ha seleccionado el tiempo de programación deseado no se ha

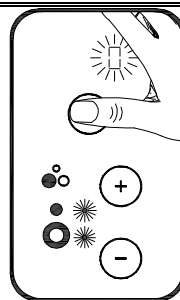


Figura 8

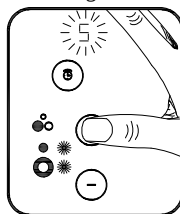


Figura 9

actuado sobre el sensor de programación, automáticamente el foco de calor queda programado con el tiempo seleccionado.

En caso de que se desee programar otro quemador, repita los pasos descritos anteriormente. Véase figuras 8,11 y 12.

Para consultar el tiempo restante de funcionamiento del foco programado, actúe sobre el sensor de programación.

La placa permite variar la potencia y la temporización de un foco de calor ya programado.

Para cancelar la programación, bastará con poner a cero el tiempo seleccionado, utilizando los sensores de potencia +/- correspondientes a cada quemador.

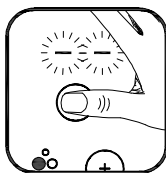


Figura 12

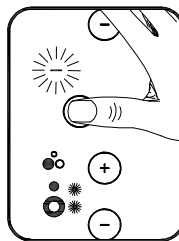


Figura 10

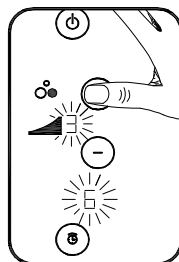


Figura 11

---

## INDICADORES DE CALOR RESIDUAL

---

Los tres indicadores luminosos situados en el centro anterior del cristal advierten de la presencia de calor residual sobre la superficie del mismo. Estos se mantendrán encendidos mientras exista riesgo de quemadura. Véase fig.13.

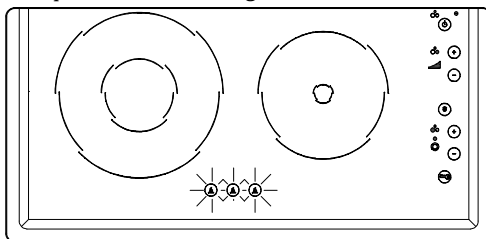


Figura 13

La placa vitrocerámica podría estar caliente, incluso si el indicador de funcionamiento no es visible.

Nota: Estos leds lucirán de manera intermitente siempre y cuando la batería esté descargada, desapareciendo cuando la misma alcance un nivel óptimo de carga. Si transcurridas 24 horas, y estando la fuente de alimentación bien conectada a la red eléctrica, todavía continúan las intermitencias, llame al Servicio Técnico Oficial.

---

## PLACA VITROCERÁMICA

---

**¡Atención!** La rejilla de ventilación ranurada facilita la salida de los productos resultantes de la combustión del gas y no debe ser cubierta o tapada ni total ni parcialmente. Esta rejilla es desmontable para su limpieza, pero en ningún caso podrá utilizarse la placa vitrocerámica sin que la rejilla esté perfectamente montada en su posición.

Bajo la zona de cocción se encuentran los quemadores de gas y esta zona es la que calienta más intensamente. El calor producido se dirige directamente desde la zona de cocción, bajo la placa, a la rejilla ranurada, por la zona de calentamiento. Esta zona de la placa alcanza el suficiente calor para realizar una cocción continua adicional de aquellos alimentos en fase final de cocción o en fase de calentamiento.

---

## INSTRUCCIONES DE USO

---

---

### OBSERVACIONES A TENER PRESENTES SEGÚN UNE-EN 30-1-1 febrero 1999

---

- 1.- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución del local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles. Pág. 88 de la norma.
- 2.- Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características). Pág. 88 de la norma.
- 3.- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. Pág. 88 de la norma.
- 4.- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). Pág. 91 de la norma.
- 5.- La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe. Pág. 91 de la norma.
- 6.- En el armario de la parte inferior de la placa vitrocerámica no se deben almacenar frascos o recipientes con productos inflamables ni volátiles, cáusticos o ácidos, que puedan llegar a dañar las partes metálicas y conducciones de la placa, tanto de gas como eléctricas, así como los elementos de control.
- 7.- Siempre que se instale un horno bajo la placa vitrocerámica, deberá retirarse la tapa perforada del fondo de la misma.
- 8.- Si esta encimera vitrocerámica a gas se monta con un horno, formando un conjunto funcional, sea el horno eléctrico o a gas, lo debe ser con los modelos autorizados y ensayados por un laboratorio oficial.

Diámetro mínimo de los recipientes a utilizar recomendados por el fabricante.

Quemador derecho  $\geq 166$  mm.

Quemador izquierdo  $\geq 176$  mm.

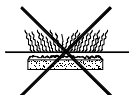
Quemador auxiliar  $\geq 98$  mm.

---

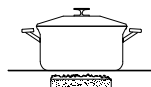
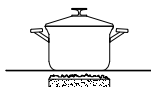
## RECOMENDACIONES DE USO

---

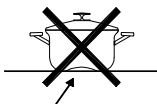
- No utilice este aparato para uso de calefacción.



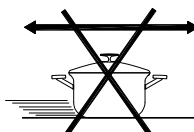
- Cuide que el diámetro del recipiente a utilizar sea mayor o igual que el foco de calor utilizado.



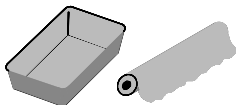
- Utilice recipientes cuya base sea plana, este seca, totalmente limpia y exenta de partículas duras, ya que pueden provocar el rayado de la superficie del cristal, sin posibilidad de ser eliminadas estas rayas. Los recipientes con fondos cóncavos (o abombados) prolongan el tiempo de cocción y con ello aumentan también el consumo de gas.



- No arrastre los recipientes sobre la superficie del cristal para evitar que se raye. Los golpes con los recipientes y utensilios pueden romper el cristal vitrocerámico.



- No debe colocar recipientes de aluminio o plástico ni papel de aluminio o estanco sobre la superficie vitrocerámica caliente ya que pueden dejar rastros y esta no debe utilizarse como lugar de almacenamiento.



- Los recipientes de barro tradicionales no deben utilizarse ya que se rompen o agrietan (utilice recipientes de barro de fondo plano adecuados para vitrocerámicas).

### **LIMPIEZA DE LA PLACA**

Con la placa vitrocerámica todavía tibia, proceda a los siguientes pasos:

- A) Quitar los residuos con la espátula.
- B) Aplicar un producto específico para vitrocerámicas.
- C) Fregar en círculos con un estropajo de Níquel humedecido.
- D) Terminar la limpieza con una gamuza humedecida.
- E) Si desea obtener brillo adicional, seque el cristal con un papel de cocina,

### **Muy Importante:**

Si durante la cocción se derramasen sobre el cristal alimentos con alto contenido en azúcares, deberán ser secados automáticamente sin llegar a esperar que la placa esté fría, ya que este tipo de sustancias podrían dejar sobre el cristal señales imborrables.

La limpieza de la rejilla de ventilación se realizará con la placa fría. Se desmontará dicha pieza empujándola suavemente hacia atrás y retirándola de su posición original, tal y como puede observarse en la figura 14. Dicha pieza puede limpiarse con cualquier producto lavavajillas existente en el mercado.

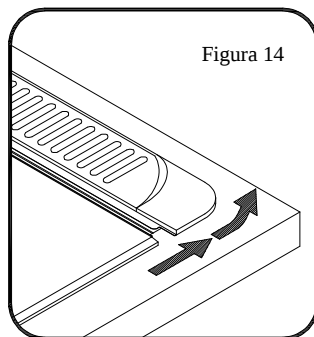


Figura 14

### 1) Observaciones Generales

Antes de proceder al montaje del aparato lea atentamente estas instrucciones.

Asegúrese que el aparato está preparado para el gas que usted utiliza, observando su placa de características situada en su parte posterior.

Evite los golpes y sacudidas violentas antes de su emplazamiento.

Los golpes sobre la cocina pueden romperla.

Deben observarse las disposiciones vigentes oficiales, referentes a instalaciones de aparatos a gas en las viviendas, según reglamentos de aparatos de uso doméstico y de instalaciones a gas.

Muebles: Módulos contiguos (altos o de columna) y (superiores o colgantes).

La placa vitrocerámica emite calor por radiación y puede llegar a calentar estos muebles, sobre todo, cuando por descuido no se han colocado recipientes sobre las zonas de cocción.

Para ello se recomienda que las paredes de estos muebles (altos o de columna) se encuentren separados de la placa vitrocerámica, por lo menos 32 cm. Los muebles superiores o colgantes contiguos a la campana extractora o extractor de humos se encontrarán a una altura no inferior a 55 cm de la placa. La campana extractora o extractor de humos no debe encontrarse a menos de 65 cm de la superficie de la placa. Véase Fig.15.

En la zona posterior de la placa, si se coloca un remate superior a 6 cm en altura a la pared, éste debe ser resistente a la temperatura (por lo menos 160° C) y no deben existir bases de enchufes eléctricos en la pared, en el ancho que ocupa la placa.

**El habitáculo en el que se aloje la placa no deberá estar cerrado herméticamente**, se realizará en la base inferior trasera del mueble un hueco de entrada de aire de al menos 350 x 50 mm. Véase figura 16.

Dicho hueco deberá estar protegido de tal manera que nunca pueda ser obstruida la entrada de aire a través de él por ningún elemento que se aloje en el habitáculo.

En caso de que se desee situar un tablero debajo de la placa, éste deberá ser móvil y nunca deberá estar en contacto con la instalación de gas de la placa, asegurándose realizar los orificios necesarios para salvar la tubería de gas, así como el hueco equivalente de entrada de aire. Véase Fig.17.

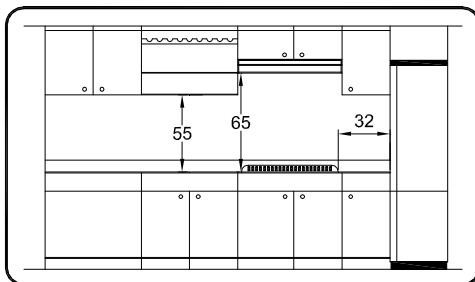


Figura 15

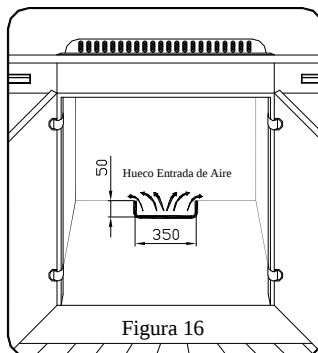
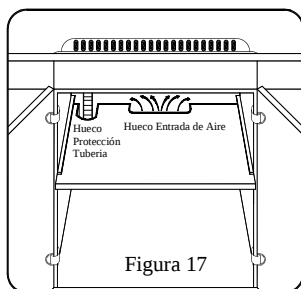


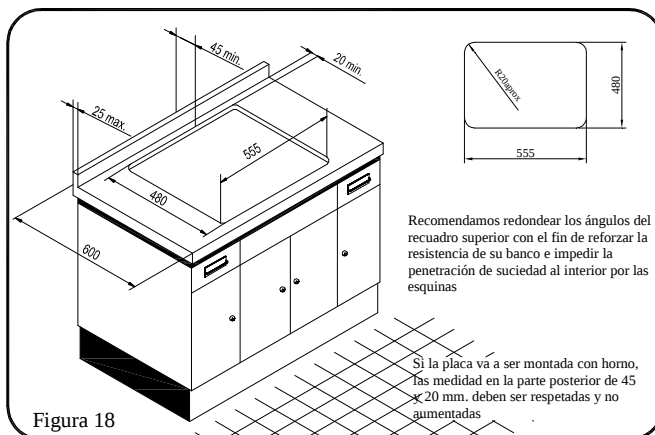
Figura 16



El material con el que esté construido el banco de trabajo, sobre el cual se va a empotrar la placa vitrocerámica debe ser suficientemente resistente a la temperatura (por lo menos a 100° C) si lleva revestimiento plástico o laminado, el adhesivo debe ser también resistente a la temperatura, con el fin de evitar que el revestimiento se deforme o despreague. Consulte con el fabricante del mueble.

## 1) Instalaciones.

Dimensiones del espacio previsto en el banco de cocina, para la instalación de la placa vitrocerámica a gas. Véase Fig.18;



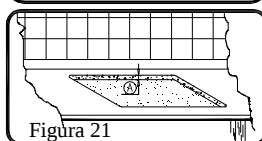
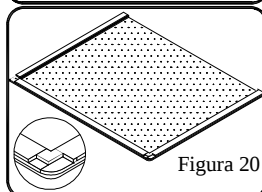
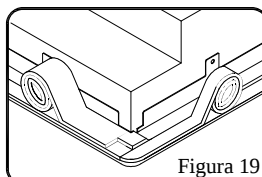
### 2.1) Forma de fijación de la placa en el espacio previsto.

Coloque la placa boca abajo sobre una mesa limpia, retire la protección de las dos juntas de estanqueidad y péguelas en el marco exterior de la placa. Figuras 19 y 20.

No utilicen en ningún caso silicona como junta de estanqueidad entre la placa y el banco de cocina. En caso contrario el fabricante no se hace responsable de los daños acaecidos en la placa de cocción.

En función del espesor del banco (A), hay que situar previamente los dos enganches traseros según se indica en las figuras 21 y 22.

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| Primeros orificios para banco de 20mm.          |
| Segundos      “      “      “      “      30mm. |
| Terceros      “      “      “      “      40mm. |
| Cuartos      “      “      “      “      50mm.  |
| de espesor                                      |



Introducir la placa en el hueco del banco, empujar hacia la pared para que los enganches penetren en la parte inferior del mismo, asentarla sobre el banco de forma que descansa completamente, con ello quedará situada y fijada en su parte trasera.

Para fijar la parte frontal (Véase Fig. 23), atornillar en el cuerpo de la encimera las 2 escuadras tensoras de sujeción, que se encuentra en el embalaje, de forma que haciendo tope con el banco nivele y sujete la placa.

## 2.2) Conexión a la red de gas.

Asegúrese que la placa está preparada para el gas con el que tiene que funcionar.

La placa está preparada para una conexión de 1/2 pulgada gas con un filtro metálico para evitar que los restos de la instalación e impurezas del gas lleguen a la placa. Véase Fig. 24. Esta debe ser conectada según las disposiciones oficiales vigentes, por una persona autorizada. Véase Fig.25. (Conexión rígida)

Es posible utilizar una unión flexible de seguridad metálica, en cuyo caso debe de estar autorizada y homologada. Véase Fig. 26. Todas las placas son servidas con una unión flexible para su más cómoda instalación.

El tubo flexible se instalará de tal manera que no pueda entrar en contacto con una parte móvil del mueble de encastramiento (por ejemplo, un cajón) ni pasará por un lugar susceptible de sobrecargarse.

Para conexiones rígidas o flexibles. Véase figura 27. Compruebe la presión de suministro que le llega al aparato a través del tapón de toma de presión (Figura 28) y que coincida con lo indicado en la placa de características del mismo (si es menor el aparato calentará menos, y si es mayor, puede llegar a estropearse).

Los modelos a gas propano procedentes de una instalación fija, si existe presión excesiva en la red, deben instalarse con un regulador situado entre el grifo de paso y la encimera.

Situación del terminal de la instalación del gas. Véase Fig.29.

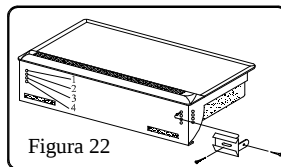


Figura 22

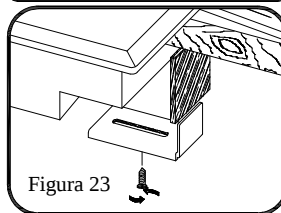


Figura 23

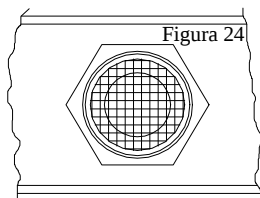


Figura 24

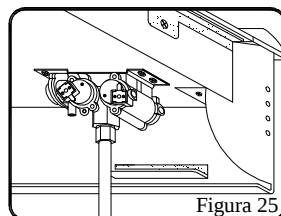


Figura 25

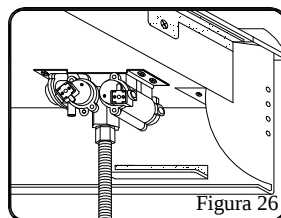


Figura 26

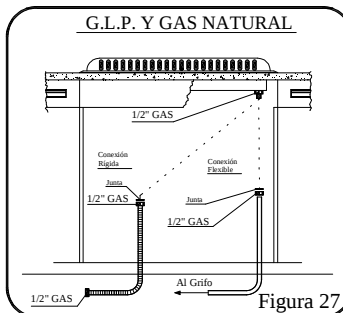
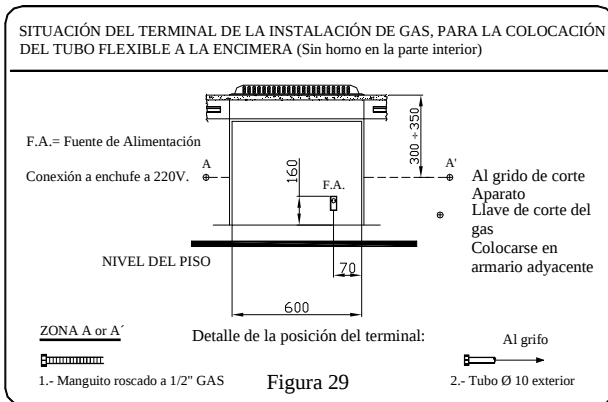
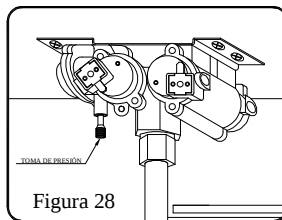


Figura 27

## PARA UTILIZAR GAS NATURAL

Si se va a utilizar gas natural, esta placa debe funcionar a la presión de gas de 20 mbar y no debe ser superior a 23 mbar en ningún caso.

En caso de una elevada presión de gas, deberá intercalar un regulador de gas que pueda ofrecer la presión indicada y que tenga una capacidad mínima de 1,2 m<sup>3</sup>/h.



## CONEXIÓN ELÉCTRICA

### Especificaciones Técnicas:

La placa posee un sistema de encendido y de control basándose en energía eléctrica de muy baja tensión (4 Voltios) y no precisa de sistemas de protección de descargas eléctricas, por lo que no necesita estar conectada a masa.

Debe preverse una toma de corriente a 220V para mantener las funciones de la placa y cargada la fuente de alimentación de la misma, que estará situada fuera de las zonas de calor y alejada de la red de gas, según la Reglamentación de Instalación de Aparatos a Gas, preferentemente en la parte inferior trasera del mueble y a menor distancia de 1'5m. del frente de la placa.

### Autonomía de Funcionamiento:

**Esta placa vitrocerámica es la única en europa con autonomía de funcionamiento gracias a que en caso de fallo de la energía eléctrica de la red, dispone de baterías recargables cuyo consumo es prácticamente nulo.** Pudiéndose efectuar los encendidos necesarios, manteniendo activas todas las funciones y garantizando la perfecta eficacia de todos los sistemas de seguridad.

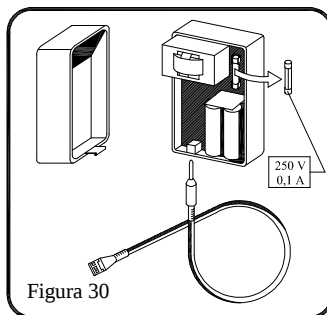
La fuente de alimentación incorpora un fusible en su interior, que actúa como protector. La energía procedente de esta fuente es para el uso exclusivo de la placa.

### **Importante:**

Para la conexión eléctrica de la placa siga las instrucciones siguientes:

1. Antes de alojar la placa en su hueco conecte el cable a la misma.
2. Enchufe la fuente a la red eléctrica.
3. Conecte el cable a la fuente.

**Nunca se deberá conectar el cable a la fuente si esta no está conectada a la red eléctrica.**



Para su cambio proceder a la desconexión del cable de la fuente, desconectar esta de la red, y sustituir la fuente por una nueva. Conecte de nuevo la fuente a la red y enchufe el cable a la fuente. Véase Fig.30.

Diríjase a su distribuidor para la adquisición de la fuente de alimentación. Nunca debe de abrirse la fuente de alimentación sin estar desconectada de la red.

---

## **CAMBIO DE GAS**

---

El cambio de gas **únicamente** podrá ser realizado por el **Servicio Técnico Oficial**.

Al suministrar las piezas destinadas a la adaptación a otro tipo de gas o a otra presión al Servicio Técnico Oficial, el fabricante suministrará las indicaciones suficientes y claras para la sustitución de las piezas, así como para la limpieza, el reglaje y el control del aparato y la reposición de precintos después de la intervención.

Junto con las piezas de adaptación, el fabricante entregará una nueva placa adhesiva, destinada a fijarse en el aparato donde figuran la naturaleza y la presión de gas para la que el aparato ha sido ajustado por el Servicio Técnico Oficial y anotación para su histórico.

---

## **OBSERVACIONES A TENER PRESENTES SEGÚN UNE-EN 30-1-1 febrero 1999**

---

- 1.- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución del local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles. Pág. 88 de la norma.
- 2.- Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características). Pág. 88 de la norma.
- 3.- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. Pág. 88 de la norma.
- 4.- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los

orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). Pág. 91 de la norma.

- 5.- La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe. Pág. 91 de la norma.
- 6.- En el armario de la parte inferior de la placa vitrocerámica no se deben almacenar frascos o recipientes con productos inflamables ni volátiles, cáusticos o ácidos, que puedan llegar a dañar las partes metálicas y conducciones de la placa, tanto de gas como eléctricas, así como los elementos de control.
- 7.- Siempre que se instale un horno bajo la placa vitrocerámica, deberá retirarse la tapa perforada del fondo de la misma.
- 8.- Si esta encimera vitrocerámica a gas se monta con un horno, formando un conjunto funcional, sea el horno eléctrico o a gas, lo debe ser con los modelos autorizados por el fabricante y ensayados por un laboratorio oficial.

### PLACA VITROCERÁMICA A GAS: "TOUCH GAS"

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Gases : Gas Natural - Presión 20 mbar. Regulada  
Butano - Presión 28 mbar.  
Propano - Presión 37 mbar.

G 20 ... Gas Natural = 9.050 Kcal / m<sup>3</sup>  
G 30 ... Butano = 11.850 Kcal / Kg.  
G 31.... Propano = 12.000 Kcal/Kg.

Quemadores : Foco de Calor A: 2 de 2 Potencias, 2'55 Kw ( 2.200 Kcal /h )  
Foco de Calor B: 2 de 2 Potencias, 2'07 Kw ( 1.780 Kcal /h )  
2'085 Kw (1.793 Kcal /h)  
Foco de Calor C: 1 de 1 Potencias, 0'70 Kw ( 600 Kcal /h )

Categoría : II 2H3+

Clase : 3

Consumo calorífico nominal : Gas Natural : 5'320 Kw (4.575 Kcal/h)  
G.L.P. : 5'335 Kw (4.592 Kcal/h)

Consumo total : Gas natural (G-20) = 0'51 m<sup>3</sup>/h  
Gas Butano (G-30) = 387 grs/h  
Gas Propano (G-31) = 380 grs/h

#### CONSUMOS Y POTENCIA PARCIALES : DIÁMETROS DE INYECTORES

| FOCO DE CALOR | QUEMADOR              | POTENCIA |        | CONSUMO GAS       |     | ln / h | φ INYECTORES |      |
|---------------|-----------------------|----------|--------|-------------------|-----|--------|--------------|------|
|               |                       | Kw       | Kcal/h | But. Gr./h. Prop. |     | N.G.   | G.L.P.       | N.G. |
| A             | Corona                | 1'62     | 1.400  | 119               | 117 | 154    | 0'63         | 0'95 |
|               | Quemador Central      | 0'93     | 800    | 68                | 66  | 89     | 0'49         | 0'69 |
| B             | Corona Secuencial     | 1'92     | 1.650  | 140               | 137 | 183    | 0'68         | 1'01 |
|               | Mini Quemador Central | 0,150    | 129    | ---               | --- | 14     | 0'19         | 0'30 |
|               |                       | 0'165    | 141    | 12                | 12  | ---    |              |      |
| C             | Quemador Auxiliar     | 0'70     | 600    | 51                | 50  | 67     | 0'40         | 0'64 |



# GAS GLASS CERAMIC HOB

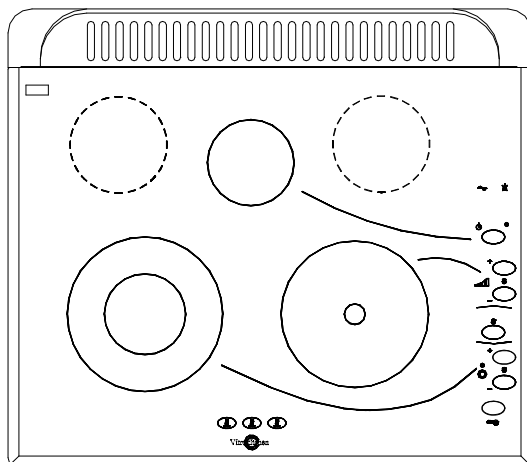
**With 1 double burner with three gas power levels.**

**1 sequential burner with 9 levels.**

**1 auxiliary burner with 1 gas power.**

**5 use areas.**

**Maximum Safety by means of Previous Analysis by Electronic Control on each Ignition (Intelligent hob).**



## TouchGas

**CE 0099 – Cert. N. 99BN762**

---

---

## INDEX

---

---

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PRESENTATION .....                                                                     | 1  |
| WORKING AREAS .....                                                                    | 2  |
| DESCRIPTION OF THE SENSORS.....                                                        | 2  |
| SENSORS .....                                                                          | 3  |
| START-UP.....                                                                          | 3  |
| Quick turn-off.....                                                                    | 3  |
| DESCRIPTION OF LEFT HEAT SOURCE .....                                                  | 3  |
| DESCRIPTION OF THE RIGHT HEAT SOURCE .....                                             | 4  |
| DESCRIPTION OF THE AUXILIARY HEAT SOURCE .....                                         | 5  |
| PROGRAMMING THE TURNING-OFF OF THE HEAT SOURCES .....                                  | 6  |
| RESIDUAL HEAT INDICATORS .....                                                         | 7  |
| GLASS CERAMIC HOB.....                                                                 | 7  |
| USE INSTRUCTIONS .....                                                                 | 7  |
| NOTES TO BE TAKEN INTO ACCOUNT IN ACCORDANCE WITH UNE-EN 30-1-1<br>February 1999 ..... | 7  |
| USE RECOMMENDATIONS.....                                                               | 8  |
| ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS.....                                            | 9  |
| 1) General comments .....                                                              | 9  |
| 2) Installations.....                                                                  | 10 |
| ELECTRIC CONNECTION.....                                                               | 13 |
| GAS CHANGE .....                                                                       | 13 |
| NOTES TO BE TAKEN INTO ACCOUNT IN ACCORDANCE WITH UNE-EN 30-1-1<br>February 1999.....  | 14 |
| ELECTRIC WIRING.....                                                                   | 15 |

---

---

## PRESENTATION

---

---

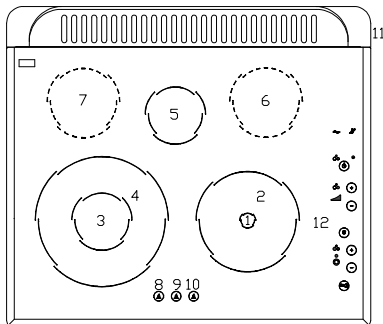
This plate combines elegance, cleanliness, safety and pioneering technology with gas economy.

The design of its bevelled glass, the dismountable ventilation grid for cleaning purposes, and the digital timer of its burners, make this appliance the maximum exponent of gas glass ceramic hobs.

This hob only depends on the electric supply for its control, analysis, start-up and timing, as in the event of power cut it has 4 V. power supply providing it with enough energy to operate, so it does not need to be earth connected.

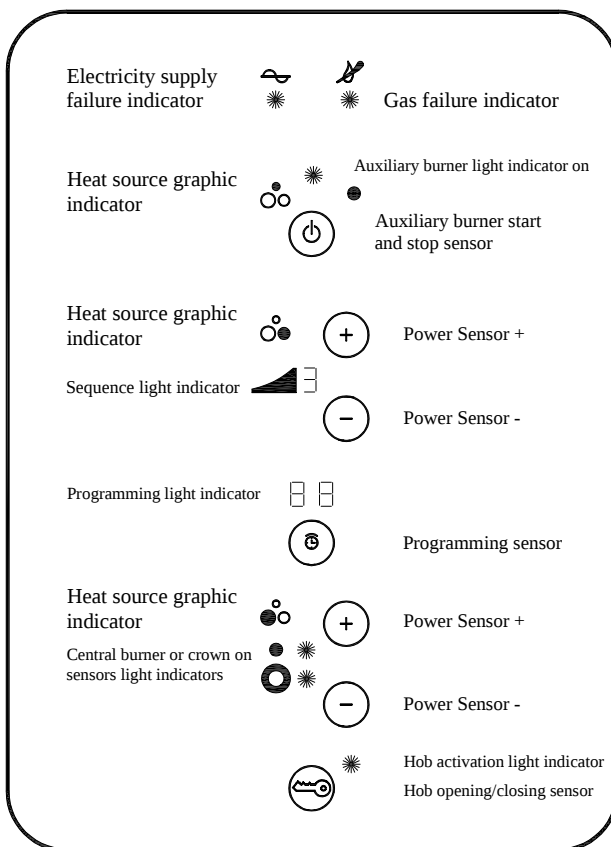
## WORKING AREAS

- 1.- Right central burner.
- 2.- Right Crown.
- 3.- Left central burner.
- 4.- Left burner Crown.
- 5.- Auxiliary burner.
- 6.- Right burner simultaneous cooking areas.
- 7.- Left burner simultaneous cooking areas.
- 8.- Left burner residual heat led.
- 9.- Auxiliary burner residual heat led.
- 10.- Right burner residual heat led.
- 11.- Dismountable ventilation grid.
- 12.- "TouchGas" electronic control area.



Graphic 1

## DESCRIPTION OF THE SENSORS



Graphic 2

---

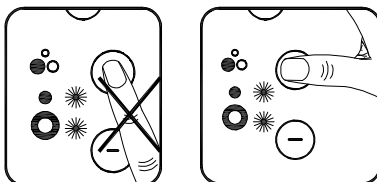
## SENSORS

---

The surface of the hob is provided with graphically represented sensors, which can be activated with the finger.

Each hob heat source functions when activated by its corresponding sensor.

We recommend activating the desired sensor with the thumb of your right hand, in order not to interfere with another sensor. See Graphic 3.



Graphic 3

---

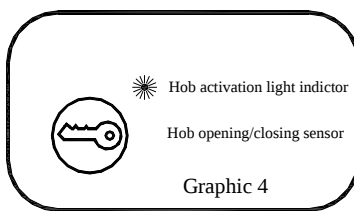
## START-UP

---

For the start-up of the glass ceramic hob, the opening/closing knob of the same has to be activated by placing your finger twice, consecutively, on the sensor. The indicator will light up.

After 20 seconds from the last operation carried out on the hob, the opening/closing knob will be automatically deactivated, the pre-selected burners remaining in operation.

Once the burners of the glass ceramic hob have been selected, if you wish to carry out another operation once the knob has been deactivated, you will need to reactivate it following the described procedure.



Graphic 4

### **Quick turn-off**

Keep the Opening/Closing sensor pressed until it turns off.

### **Attention:**

Do not put close, nor cover, any glass ceramic sensor with any pot (if it is hot it can damage the sensors); the hob will signal this acoustically and then would turn off the right heat source.

---

## DESCRIPTION OF LEFT HEAT SOURCE

---

Located at the left front part of the hob. This is made up by two burners: Crown burner and Central or Nucleolus burner.

### **GAS POWER LEVELS:**

Thanks to the combination of both burners, the left heat source has three gas power levels:

#### **Minimum gas power level:**

In this gas power level only the Central burner (nucleolus) of the heat source is turned on. Ideal gas power level to boil large pots with the lid on, also for quick boiling in small diameter pots.

### **Medium gas power level:**

In this gas power level only the peripheral burner of the heat source is turned on (Crown).  
Ideal gas power level to heat the peripheral area of large pots.

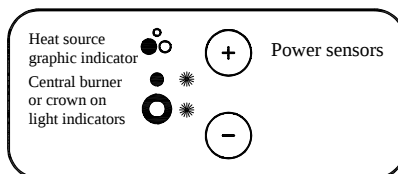
### **Maximum gas power level:**

In this gas power level the two burners making up the left heat source are turned on.  
Ideal gas power level to fry and for food that needs a fast boiling process.

## **TURNING ON AND OFF OF THE HEAT SOURCE:**

### **Turning on of the Heat source:**

1. Activate the hob opening/closing knob.
2. Progressively activating the gas power sensor + the selected burner will be turned on (left central burner, crown burner or both at the same time). See graphic 5.



The light leds of operation show that the burner is being used. Graphic 5

Nevertheless, whichever burner has been selected, in the initial 10 seconds all the heat source is operational.

The turning on of the burner can be verified with the colouring of the turned on sensors of the same.

If during the operation of the heat source the gas power has to be changed, activate the gas power sensors +/- depending on the burner to be used.

### **Turning off of the heat source:**

1. Activate the hob opening/closing knob.
2. Activate the gas power sensor – until turning off the heat source or activate the +/- sensors simultaneously.

To turn on the heat source again, you should wait 30 seconds (carrying out the product sweep of the previous combustion).

---

## **DESCRIPTION OF THE RIGHT HEAT SOURCE**

---

Located at the right front part of the hob. This is made up by two burners: Crown burner and a mini central burner.

Thanks to the combination of both burners, the right heat source has 9 gas power levels that can be selected with its +/- gas power sensors. The gas power levels 1 and 9 operate in a permanent way and respectively correspond to the minimum and maximum gas power levels of the heat source. The gas power levels from 2 to 9 carry out sequential cycles with the two burners making up the heat source. Visualise the number of the chosen gas power on the glass.

### **GAS POWER LEVELS:**

#### **Minimum gas power level:**

**1**

In this gas power level only the Mini central burner of the heat source is turned on. Ideal gas power level for thickening of sauces and keeping food warm.

## Sequential gas power levels:     **2 to 8**

In these gas power levels the peripheral burner and the Mini central burner of the heat source operate sequentially.

Ideal gas power levels to cook food that need periods of time with a high heat gas power combined with periods of time with little heat gas power. Selectable depending on the higher or lower heat gas power desired.

## Maximum gas power level:     **9**

In this gas power level only the peripheral burner of the heat source is turned on.

Ideal gas power level to cook fast food that needs high heat gas power.

### **TURNING ON AND OFF THE HEAT SOURCE:**

#### **Turning on of the Heat source:**

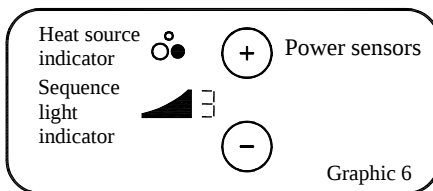
1. Activate the hob opening/closing knob.
2. Activate the gas power sensors +/- corresponding to said heat source, selecting the desired gas power. Nevertheless, during the initial 10 seconds, all the heat source is in operation.
3. When a sequential gas power level is selected, the heat source will start the working cycles 3 minutes from its start-up. Initially, the heat source peripheral burner is the one in operation.

The light leds of operation show that the burner is being used.

#### **Turning off of the heat source:**

1. Activate the hob opening/closing knob.
2. Activate the gas power sensor – until the sequence indicator digit disappears or activating the +/- sensors simultaneously. See graphic 6.

To turn on the heat source again, you should wait 30 seconds (carrying out the product sweep of the previous combustion).



---

## **DESCRIPTION OF THE AUXILIARY HEAT SOURCE**

---

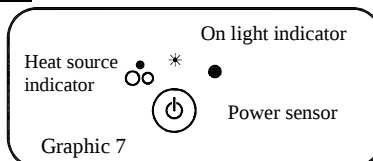
At the rear central part of the hob the Auxiliary burner can be found; said heat source is made up by one burner.

The Auxiliary burner has one gas power level that is very useful when cooking food in small recipients.

### **TURNING ON AND OFF THE HEAT SOURCE:**

#### **Turning on of the Heat source:**

1. Activate the hob opening/closing knob.
2. Activate the gas power sensor and the burner will start up. The led will light up.



The light leds of operation show that the burner is being used.

### **Turning off of the heat source:**

1. Activate the hob opening/closing knob.
2. Activate the gas power sensor again and the burner will be turned off. The led will not be lit up.

To turn on the heat source again, you should wait 30 seconds (carrying out the product sweep of the previous combustion).

---

## **PROGRAMMING THE TURNING-OFF OF THE HEAT SOURCES**

---

The glass ceramic hob has two sources of heat (left and right) whose turning off can be programmed independently.

### **Burner programming:**

The burners should be previously turned on.

1. Activate the hob opening/closing knob.
2. Activate the programming sensor until the programming display shows the symbol ( 0 ) and the turned-on indicators of the burner to be programmed intermittently. See Graphic 8.
3. Activate the gas power +/- sensors corresponding to said heat source until the programming time desired is selected (from 1 to 99 min.). See graphic 9.
4. Activate the programming sensor again to confirm the selected programme. The programming indicator will intermittently show the symbol ( - ). See graphic 10.

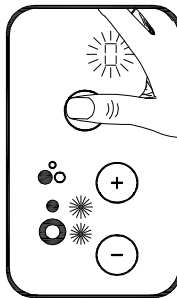
Note: If after 20 seconds from the selection of the programming time the programming sensor is not activated, the heat source becomes automatically programmed with the selected time.

In the event that you wish to programme another burner, repeat the steps previously described. See graphics 8,11 and 12.

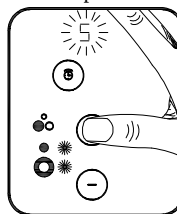
To check the remaining time of functioning of the programmed source, activate the programming sensor.

The hob allows changing the gas power and timing of a programmed heat source.

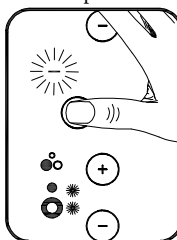
To cancel the programming, simply put the selected time to zero, using the gas power sensors +/- corresponding to each burner.



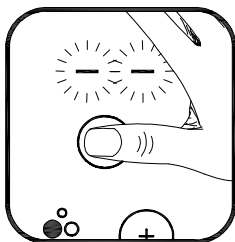
Graphic 8



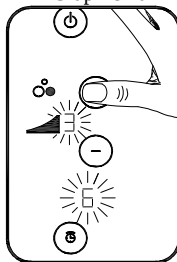
Graphic 9



Graphic 10



Graphic 12



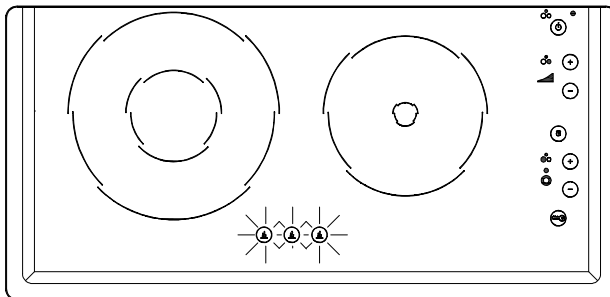
Graphic 11

---

## RESIDUAL HEAT INDICATORS

---

The three light leds located at the front part of the hob indicate the presence of residual heat on the surface of the same. These will remain lit whilst there is a risk of burning. See Graphic 13.



Graphic 13

The vitroceramic plate might be hot, even if the operation indicator is not visible.

Note: These leds will light up intermittently when the battery is flat, disappearing when the same reaches an optimum load level. If after 24 hours, and being correctly connected to the gas power supply, the intermittency continues, please contact the Official Technical Service.

---

## GLASS CERAMIC HOB

---

**Attention!.** The slotted ventilation grid provides an outlet for the fumes resulting from the gas combustion and should not be fully nor partially covered. This grid can be dismounted for cleaning purposes, but in no case should the glass ceramic hob be used without having the grid perfectly in place.

Under the cooking area the gas burners can be found, and this is the area that heats up more intensely. The heat produced is directly channelled from the cooking area, under the hob, to the slotted grid, through the heating area. This area of the hob heats up sufficiently to carry out an additional continuous cooking of that food in the final stage of cooking or in the heating-up stage.

---

## USE INSTRUCTIONS

---

---

### NOTES TO BE TAKEN INTO ACCOUNT IN ACCORDANCE WITH UNE-EN 30-1-1 February 1999

---

- 1.- Before the installation, make sure that the premises distribution conditions (gas nature and pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. Page 88 of the standard.
- 2.- This appliance adjustment conditions are written on the label (or characteristics plate). Page 88 of the standard.
- 3.- This appliance should not be connected to an extractor device of the combustion products. Its installation and connection must be carried out in accordance with the current installation regulations. Special attention must be made to the regulations applicable to ventilation. Page 88 of the standard.
- 4.- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the premises where it is installed. Adequate ventilation of the kitchen should be ensured: keep the natural

ventilation orifices open or install a mechanical ventilation device (extractor fan). Page 91 of the standard.

- 5.- An intense and prolonged use of the appliance can require supplementary ventilation, for example, opening a window, or a more efficient ventilation increasing the mechanical ventilation power, if existing. Page 91 of the standard.
- 6.- In the glass ceramic hob lower part cabinet no bottles or recipients with inflammable or volatile, caustic or acid products should be stored, as they may damage the metal parts and piping of the plate, both the those of gas and electricity, as well as the control elements.
- 7.- When an oven is installed under the hob, the perforated cover at the end of the same should be removed.
- 8.- If this gas glass ceramic hob is installed with an oven making up a functional group, whether it is a gas or electric oven, this should be with the models authorised by the manufacturer and tested in an official laboratory.

Minimum diameter of the recipients to be used, recommended by the manufacturer.

Right burner  $\geq 166$  mm.

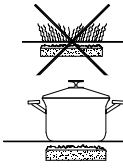
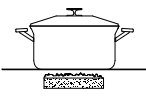
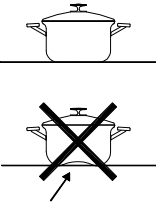
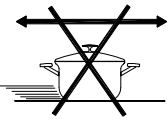
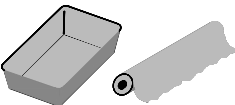
Left burner  $\geq 176$  mm.

Auxiliary burner  $\geq 98$  mm.

---

## USE RECOMMENDATIONS

---

- Do not use this appliance for heating purposes. 
- Make sure that the diameter of the recipient to be used is bigger, or the same as, the used heat source.  
- Use recipients whose base is flat, fully dry and free of hard particles, as it can scratch the surface of the glass; these scratches cannot be repaired. The recipients with concave (or convex) bases prolong the cooking time and the gas consumption. 
- Do not drag the recipients on the glass surface to avoid scratches. Knocking the glass ceramic surface with the recipients or utensils can break the glass. 
- Do not place containers made of aluminium or plastic, or foil paper on the vitroceramic surface when hot, as it might leave marks. It should not be used to store objects. 
- The traditional earthenware recipients should not be used as they break or crack (use earthenware recipients with a flat base appropriate for glass ceramic hobs).

## **CLEANING THE HOB**

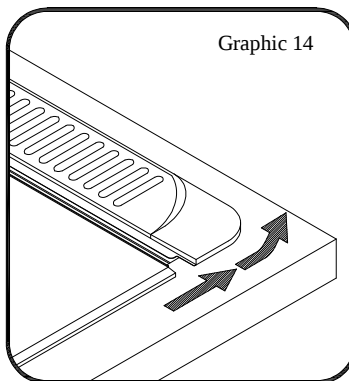
With the glass ceramic hob still warm, follow the next steps:

- A) Remove any residues with the scraper.
- B) Apply a product specific for glass ceramic hobs.
- C) Scrub in circles with a humid nickel scrubber.
- D) Finish cleaning with a humid chamois.
- E) If you wish to obtain additional gloss, dry the glass with kitchen paper.

### **Very important:**

If during the cooking, food with a high content in sugar is spilled this should be dried automatically without waiting the hob to become cold, as these types of substances can leave stains on the glass that may not be removed.

The cleaning of the ventilation grid must be carried out with the hob cold. Said part must be dismounted by gently pushing it backwards and removing it from its original position, as can be seen in graphic 14. Said part can be washed with any dishwasher product existing in the market.



---

## **ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS**

---

### **1) General comments**

Before assembling the appliance please read these instructions carefully.

Make sure that the appliance can be used for the gas you have available, checking this on the characteristics plate located on its rear part.

Avoid knocking or violently shaking the appliance before being put in place.

Knocking the hob can lead to this breaking.

The official regulations in force should be complied with, referring to installations of gas appliances in houses, in accordance with the domestic use appliances and gas installations regulations.

Furniture: nearby modules (high or column) and (above or hanging).

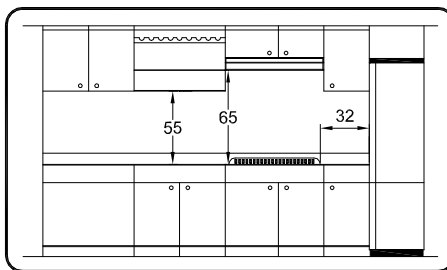
The glass ceramic hob produces heat by radiation and can heat up the furniture, above all, when the recipients have not been placed on the cooking areas.

For this purpose we recommend that the sides of the furniture (high or column), should be separated from the glass ceramic hob by at least 32 cm. The nearby above or hanging furniture to the extractor fan or fume extractor should be placed at a height of no less than 55 cm from the hob. The extractor fan or fume extractor should be at no less than 65 cm from the hob surface. See graphic 15.

At the back part of the hob, if a finishing strip is placed at 6 cm high on the wall, this should be temperature resistant (at least 160° C) and no bases for electric sockets on the wall should exist, along the width of the hob.

**The hole where the hob is to be placed should not be hermetically sealed;** an air hole of at least 350 x 50 mm must be made on the rear lower side of the furniture. See graphic 16.

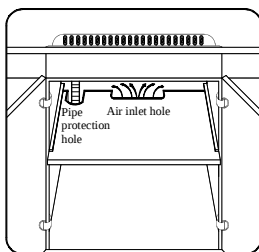
Said hole should be protected in such a way that the inwards air flow can never be obstructed through the same by any element.



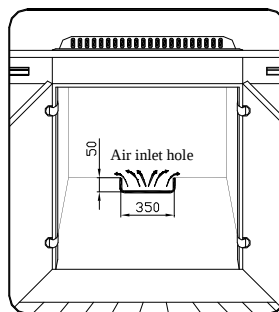
Graphic 15

In the event you wish to place a wooden plank under the hob, this should be movable and never be in contact with the hob gas installation, making sure to make the orifices necessary for the gas pipe, as well as the hole for air inlet. See graphic 17.

The material making up the work top on which the glass ceramic hob is be installed should be heat resistant (at least 100° C); if this has a plastic or laminated coverings the adhesive should also be heat resistant, in order to avoid the covering becoming deformed or become unstuck. Check with the furniture manufacturer.



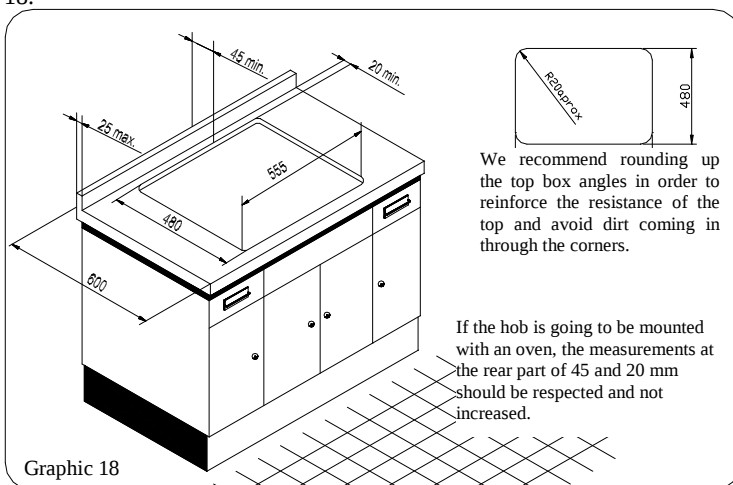
Graphic 17



Graphic 16

## 2) Installations.

Dimensions of the space in the kitchen work top to install the gas glass ceramic hob. See graphic 18.



Graphic 18

## 2.1) Fixing the hob in the space provided.

Place the hob upside down on a clean table, remove the protection of the two sealing strips and stick them on the external frame of the hob. Graphics 19 and 20.

Do not use silicone under any circumstances as sealant between the hob and the kitchen top. If this is used, the manufacturer is not responsible for the damage made to the cooking hob.

Depending on the work top thickness (A) two rear hooks should be placed, as shown in graphics 21 and 22.

First holes for top of 20mm.

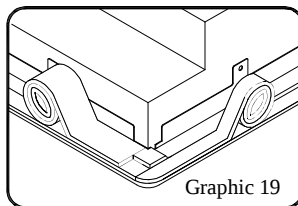
Second holes for top of 30mm.

Third holes for top of 40mm.

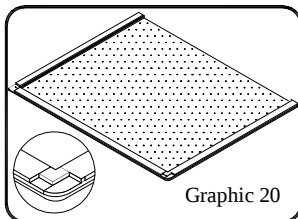
Fourth holes for top of 50mm.  
of thickness

Introduce the hob in the top hole, push towards the wall for the hooks to enter the lower part of the same, place it on the top in such a way that this rests completely on it, fixing, in this way, its rear part.

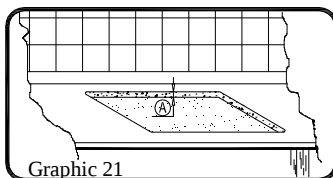
To fix the front part (See graphic 23), screw on the top body the 2 fixing brackets, found inside the packaging, in such a way that acting as end stop with the top levels and fixes the hob.



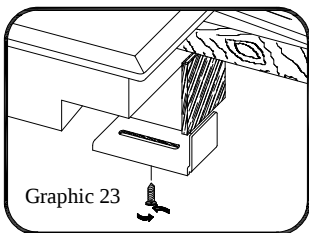
Graphic 19



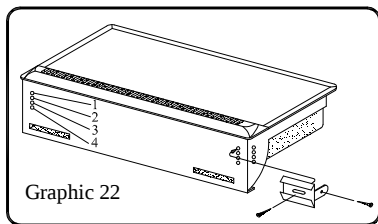
Graphic 20



Graphic 21



Graphic 23

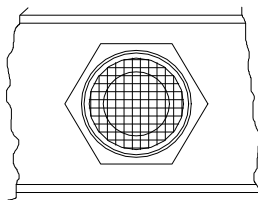


Graphic 22

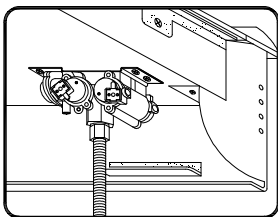
## 2.2) Connection to gas network.

Make sure that the hob can use the gas that is available.

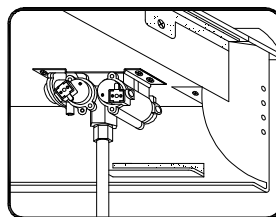
The hob is prepared for a 1/2 inch connection for gas with a metal filter to avoid the remains of the installation and gas impurities reaching the hob. See graphic 24. This should be connected in accordance with the current official regulations by an authorised person. See graphic 25. (Rigid connection)



Graphic 24



Graphic 26



Graphic 25

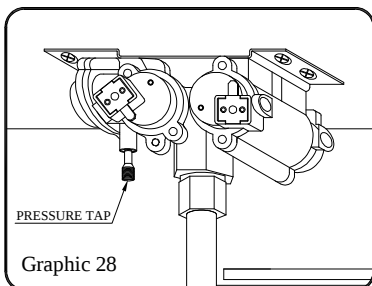
The use of a metal safety flexible joint is possible, in which case this should be authorised and homologated. See graphic 26. All the hobs are provided with a flexible connexion for an easier installation.

The flexible tube must be installed in such a way that this cannot come into contact with the movable part of the furniture (for example, drawers) nor will be run through an area liable to become overloaded.

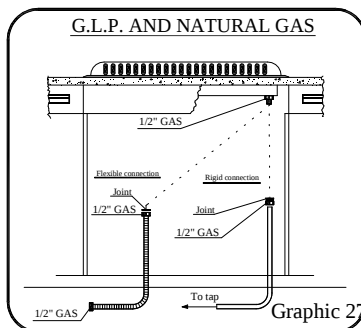
For rigid or flexible connections, see graphic 27. Check the supply pressure reaching the appliance by means of the pressure plug (Graphic 28) and that this coincides with that indicated in the characteristics plate of the same (if lower, the appliance will heat less, if bigger, the appliance can breakdown).

The models with propane gas coming from a fixed installation, in the event of there being excessive pressure, should be installed with a regulator between the tap and the worktop.

Gas installation terminal situation. See graphic 29.



Graphic 28



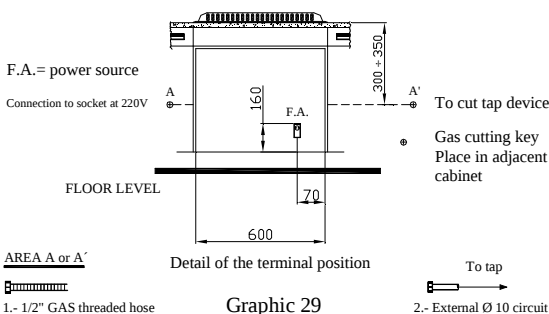
Graphic 27

## NATURAL GAS USE

If natural gas is going to be used, this hob should work at a gas pressure of 20 mbar and should not be higher than 23 mbar under any circumstances.

In the case of a high gas pressure, a gas regulator should be installed, able to supply the indicated pressure and with a minimum capacity of 1.2 m<sup>3</sup>/h.

## SITUATION OF THE TERMINAL FOR GAS INSTALLATION, TO PLACE THE PLEXIBLE TUBE TO THE WORKTOP (with no oven inside)



Graphic 29

---

## ELECTRIC CONNECTION

---

### **Technical specifications:**

The hob has a turning on and control system based on very low voltage electric energy (4 Volts) and does not require electric shock protection systems, so it does not need to be earth connected.

A power supply of 220V should be available to keep the hob functions and load the power supply of the same, which must be placed out of the heat areas and far from the gas network, in accordance with the Gas Appliances Installation Regulation, preferably at the lower rear part of the furniture and at a distance of less than 1.5m from the front of the hob.

### **Functioning Autonomy:**

**This glass ceramic hob is the only one in Europe with functioning autonomy thanks to, in the event of a failure in the supply of electricity, the fact that this has rechargeable batteries with a practically minimum consumption.** The necessary starting up is possible, as well as having all the functions active and guaranteeing the perfect efficiency of all the safety systems.

The power supply includes a fuse inside, acting as protection. The energy from this socket is for the exclusive use of the hob.

### **Important:**

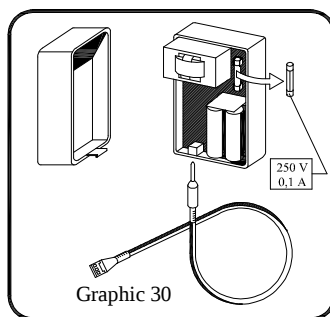
**For the electric connection of this hob please follow the instructions below:**

1. **Before placing the hob in its hole, connect the cable to the same.**
2. **Plug it in to the electricity supply.**
3. **Connect the cable to the socket.**

**The cable should never be connected to the socket if this is not connected to the electricity supply.**

To change this, disconnect the cable from the socket, disconnect this from the mains, and replace the socket with a new one. Connect the socket to the mains and plug in the cable to the socket. See graphic 30.

Contact your distributor to purchase a new power socket. The power socket should never be opened if this is not disconnected from the mains.



---

## GAS CHANGE

---

The gas change must **only** be carried out by the **Official Technical Service**.

Upon supplying the parts destined for adaptation to another type of gas or another pressure to the Official Technical Service, the manufacturer will supply sufficient and clear indications for the replacement of the parts, as well as for their cleaning, adjustment, and checking of the appliance and replacement of the seals after the change.

Together with the adaptation parts, the manufacturer will provide a new adhesive plate, to be stuck on the appliance where the nature and pressure of the gas installed by the Official Technical Service and noting its history.

- 1.- Before the installation, make sure that the premises distribution conditions (gas nature and pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. Page 88 of the standard.
- 2.- This appliance adjustment conditions are written on the label (or characteristics plate). Page 88 of the standard.
- 3.- This appliance should not be connected to an extractor device of the combustion products. Its installation and connection must be carried out in accordance with the current installation regulations. Special attention must be made to the regulations applicable to ventilation. Page 88 of the standard.
- 4.- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the premises where it is installed. Adequate ventilation of the kitchen should be ensured: keep the natural ventilation orifices open or install a mechanical ventilation device (extractor fan). Page 91 of the standard.
- 5.- An intense and prolonged use of the appliance can require supplementary ventilation, for example, opening a window, or a more efficient ventilation increasing the mechanical ventilation power, if existing. Page 91 of the standard.
- 6.- In the glass ceramic hob lower part cabinet no bottles or recipients with inflammable or volatile, caustic or acid products should be stored, as they may damage the metal parts and piping of the plate, both those of gas and electricity, as well as the control elements.
- 7.- When an oven is installed under the hob, the perforated cover at the end of the same should be removed.
- 8.- If this gas glass ceramic hob is installed with an oven making up a functional group, whether it is a gas or electric oven, this should be with the models authorised by Vitrokitchen and tested in an official laboratory.

### GLASS GAS CERAMIC HOB: "TOUCH GAS"

#### TECHNICAL CHARACTERISTICS:

Gases: Natural Gas - Pressure 20 mbar. Regulated

Butane - Pressure 28 mbar.

Propane - Pressure 37 mbar.

G 20 ... Natural Gas = 9.050 Kcal / m<sup>3</sup>

G 30 ... Butane = 11.850 Kcal / Kg.

G 31.... Propane = 12.000 Kcal/Kg.

Burners : Heat Source A: 2 of 2 gas powers, 2.55 Kw ( 2.200 Kcal / h )

Heat Source B: 2 of 2 gas powers, 2.07 Kw ( 1.780 Kcal / h )

2.085 Kw (1.793 Kcal / h)

Heat Source C: 1 of 1 Gas powers, 0.70 Kw ( 600 Kcal / h )

Category : II 2H3+

Class : 3

Nominal heat consumption : Natural Gas: 5'320 Kw (4.575 Kcal/h)

G.L.P. : 5'335 Kw (4.592 Kcal/h)

Total consumption : Natural Gas (G-20) = 0.51 m<sup>3</sup>/h

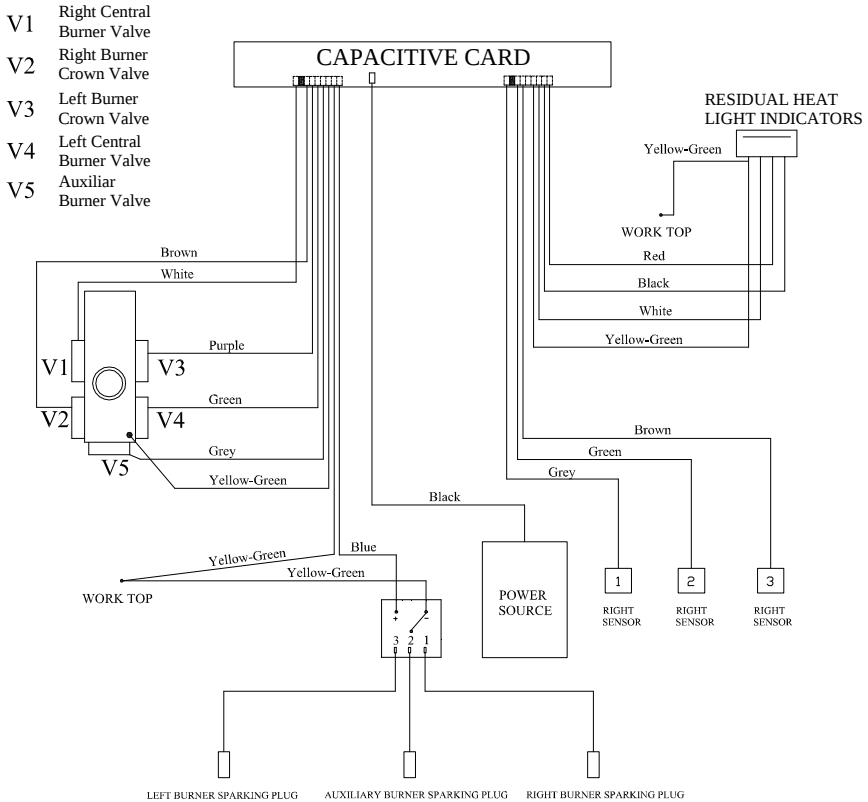
Butane Gas (G-30) = 387 grs/h

Propane Gas (G-31) = 380 grs/h

#### PARTIAL CONSUMPTION AND GAS POWER : INJECTOR DIAMETERS

| HEAT SOURCE | BURNER              | GAS POWER |        | GAS CONSUMPTION |       | φ INJECTORS |        |      |
|-------------|---------------------|-----------|--------|-----------------|-------|-------------|--------|------|
|             |                     | Kw        | Kcal/h | But. Gr./h.     | Prop. | N.G.        | G.L.P. | N.G. |
| A           | Crown               | 1.62      | 1,400  | 119             | 117   | 154         | 0.63   | 0.95 |
|             | Central Burner      | 0.93      | 800    | 68              | 66    | 89          | 0.49   | 0.69 |
| B           | Sequential Crown    | 1.92      | 1.650  | 140             | 137   | 183         | 0.68   | 1.01 |
|             | Mini Central Burner | 0.150     | 129    | ---             | ---   | 14          | 0.19   | 0.30 |
|             |                     | 0.165     | 141    | 12              | 12    | ---         |        |      |
| C           | Auxiliary Burner    | 0.70      | 600    | 51              | 50    | 67          | 0.40   | 0.64 |

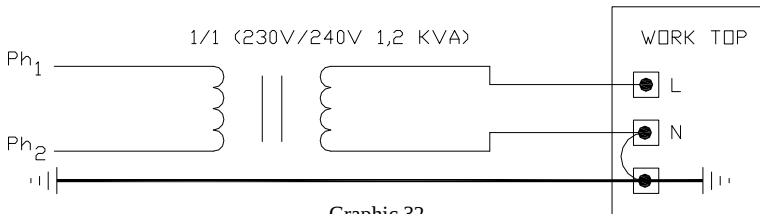
## ELECTRIC WIRING



Graphic 31

### IMPORTANT:

All our worktops include a safety device against accidental earth connection. This is compulsory for the appliances sold in Belgium.



Graphic 32

# VITROCÉRAMIQUE à GAZ

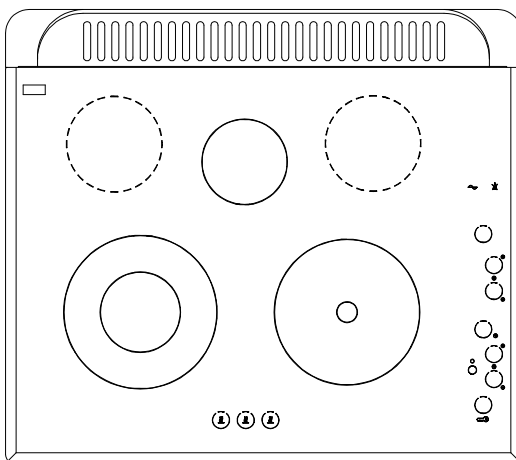
**avec 1 brûleur double à trois niveaux de puissance.**

**1 brûleur séquentiel à 9 niveaux sélectionnables.**

**1 brûleur auxiliaire à 1 puissance.**

**5 zones d'utilisation.**

**Sécurité Maximum Grâce à une Analyse Préalable réalisée par  
Contrôle Électronique lors de Chaque mise en Marche (Plaque  
Intelligente)**



## TouchGas

**CE 0099 – N° Cert. 99BN762**

---

---

## INDEX

---

---

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| PRÉSENTATION .....                                                        | 1  |
| ZONES DE TRAVAIL .....                                                    | 2  |
| DESCRIPTIONS DES TOUCHES SENSITIVES.....                                  | 2  |
| LES TOUCHES SENSITIVES .....                                              | 3  |
| MISE EN MARCHÉ .....                                                      | 3  |
| <u>Extinction Rapide</u> .....                                            | 3  |
| DESCRIPTION DU FOYER GAUCHE.....                                          | 3  |
| DESCRIPTION DU FOYER DROIT .....                                          | 4  |
| DESCRIPTION DU FOYER AUXILIAIRE .....                                     | 6  |
| PROGRAMMATION DE L'EXTINCTION DES FOYERS.....                             | 6  |
| TÉMOINS INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE.....                            | 7  |
| PLAQUE VITROCÉRAMIQUE .....                                               | 7  |
| INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....                                          | 8  |
| OBSERVATIONS À PRENDRE EN COMPTE SUIVANT UNE-EN-30-1-1-février 1999.....  | 8  |
| CONSEILS D'UTILISATION.....                                               | 9  |
| INSTRUCTION DE MONTAGE ET D'INSTALLATION .....                            | 10 |
| 1) Observations Générales .....                                           | 10 |
| 2) Installations.....                                                     | 11 |
| CONNEXION ÉLECTRIQUE.....                                                 | 14 |
| CHANGEMENT DE GAZ .....                                                   | 15 |
| OBSERVATIONS À PRENDRE EN COMPTE SUIVANT UNE-EN-30-1-1-février 1999 ..... | 15 |
| SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....                                                    | 17 |

---

---

## PRÉSENTATION

---

---

Cette plaque associe l'élégance, la propreté, la sécurité et l'avant-garde à l'économie de gaz.

Le design de son verre biseauté, la grille de ventilation démontable facilitant son nettoyage et le temporisateur digital de ses foyers, font de cet appareil le meilleur des représentants des plaques vitrocéramiques à gaz.

Cette plaque ne dépend du réseau électrique que pour son contrôle, son analyse, sa mise en marche et son temporisateur, en cas de coupure de courant elle dispose, de plus, d'une source d'alimentation de 4 V permettant d'assurer son autonomie de fonctionnement. C'est pourquoi elle n'a pas non plus besoin d'être raccordée à la masse.

## ZONES DE TRAVAIL

- 1.- Brûleur Central Droit.
- 2.- Couronne Droite.
- 3.- Brûleur Central Gauche.
- 4.- Couronne Brûleur Gauche.
- 5.- Brûleur auxiliaire.
- 6.- Zones de Cuisson Simultanée Brûleur Droit.
- 7.- Zones de Cuisson Simultanée Brûleur Gauche.
- 8.- Diode de Chaleur Résiduelle Brûleur Gauche.
- 9.- Diode de Chaleur Résiduelle Brûleur Auxiliaire.
- 10.- Diode de Chaleur Résiduelle Brûleur Droit.
- 11.- Grille de Ventilation Démontable.
- 12.- Zone de Contrôle Électronique "TouchGas".

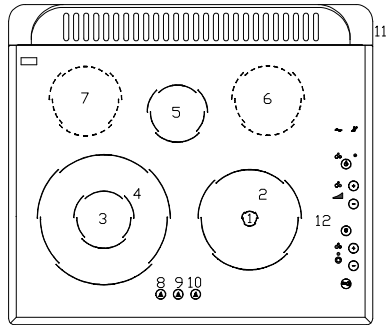


Figure 1

## DESCRIPTIONS DES TOUCHES SENSITIVES

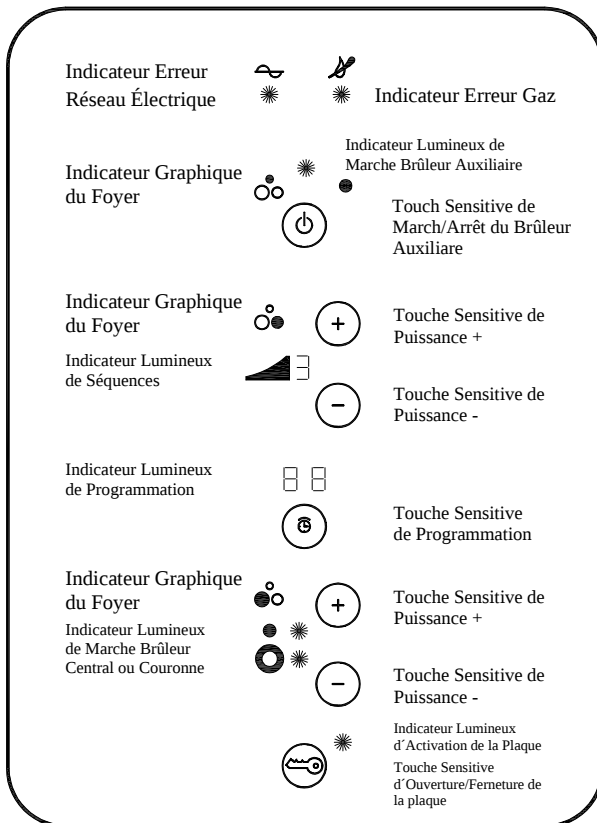


Figure 2

---

## LES TOUCHES SENSITIVES

---

La surface de la plaque est pourvue de touches sensibles, représentées ci-dessous de manière graphique, qui s'activent d'une simple pression du doigt.

Chaque foyer de la plaque fonctionne par actionnement de sa touche sensitive correspondante.

Il est recommandé d'activer la touche sensitive souhaitée à l'aide du pouce droit, afin d'éviter l'activation involontaire d'une autre touche. Voir Fig. 3

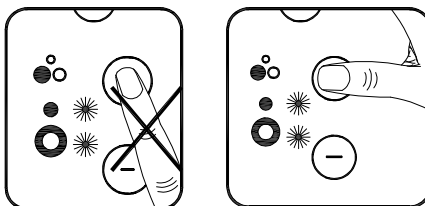


Figure 3

---

## MISE EN MARCHÉ

---

Pour mettre la plaque vitrocéramique en marche, il suffit d'actionner la clé d'ouverture/fermeture de cette dernière en pausant à deux reprises, et de manière consécutive, le doigt sur la touche sensitive correspondante. Le témoin lumineux de marche s'allume.

Passées 20 secondes après la dernière opération réalisée sur la plaque, la clé d'ouverture/fermeture se désactivera automatiquement et seuls les foyers présélectionnés continueront à fonctionner.

Une fois que les foyers de la plaque vitrocéramique ont été présélectionnés, si l'on souhaite réaliser une autre opération après que la clé aura été désactivée, il sera nécessaire de l'actionner à nouveau en suivant le processus décrit ci-avant.

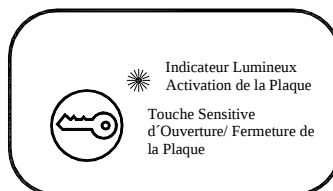


Figure 4

### **Extinction Rapide**

Maintenir le doigt pausé sur la touche sensitive d'Ouverture/Fermeture jusqu'à ce que la plaque s'éteigne.

### **Attention:**

Ne pas approcher ou couvrir d'un récipient aucune des touches sensibles de la plaque vitrocéramique (d'autant moins si ce dernier est chaud, car il pourrait endommager les touches sensibles). Si cela se produisait, la plaque émettrait d'abord une alarme sonore puis le foyer droit s'éteindrait automatiquement.

---

## DESCRIPTION DU FOYER GAUCHE

---

Il est situé sur la partie frontale gauche de la plaque. Il est constitué de deux brûleurs: Un brûleur Couronne et un Brûleur Central ou Noyau.

### **NIVEAUX DE PUISSANCE:**

Grâce à la combinaison de ses deux brûleurs, le foyer gauche possède trois niveaux de puissance :

### **Un Niveau de Puissance Minimum :**

À ce niveau de puissance, seul est allumé le Brûleur Central (Noyau) du foyer.

C'est le niveau de puissance idéal pour garder à ébullition les grands récipients surmontés d'un couvercle et pour porter rapidement à ébullition les récipients de diamètre réduit.

### **Un Niveau de Puissance Moyen :**

À ce niveau de puissance, seul est allumé le Brûleur périphérique (Couronne) du foyer.

C'est le niveau de puissance idéal pour un réchauffement périphérie des grands récipients.

### **Un Niveau de Puissance Maximum:**

À ce niveau de puissance, les deux brûleurs constituant le foyer gauche sont allumés.

C'est le niveau de puissance idéal pour réaliser des fritures ainsi que pour cuisiner des plats nécessitant une ébullition rapide.

### **ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOYER :**

#### **Allumage du Foyer:**

1. Activer la clé d'ouverture/Fermeture de la plaque.
2. En actionnant progressivement la touche sensitive de puissance +, le brûleur sélectionné (brûleur central gauche, brûleur couronne ou les deux en 6

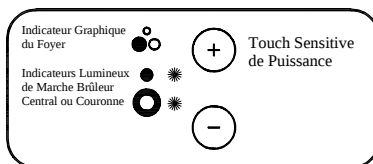


Figure 5

Les témoins lumineux de marche indiquent quel brûleur est en train d'être utilisé.

Néanmoins, quel que soit le brûleur sélectionné, lors des 10 premières secondes d'allumage, le foyer fonctionne toujours dans sa totalité.

Il est facile de vérifier que le brûleur est allumé en observant la coloration de ses propres témoins de marche, qui s'allument directement au niveau même du brûleur.

Si l'on souhaite modifier la puissance du brûleur lors de son fonctionnement, il suffit d'actionner les touches sensibles de puissance +/- en fonction du brûleur que l'on désire utiliser.

#### **Extinction du Foyer:**

1. Activer la clé d'ouverture/Fermeture de la plaque.
2. Actionner la touche sensitive de puissance – jusqu'à ce que le foyer s'éteigne ou actionner simultanément les touches sensibles +/-.

Il convient d'attendre au moins 30 secondes avant de rallumer le foyer (vous pourrez en attendant en profiter pour nettoyer les produits de la combustion antérieure)

---

### **DESCRIPTION DU FOYER DROIT**

---

Il est situé sur la partie frontale droite de la plaque. Il est constitué de deux brûleurs: Un Brûleur Couronne et un Mini Brûleur Central.

Grâce à la combinaison de ses deux brûleurs, le foyer droit possède 9 niveaux de puissance, sélectionnables à l'aide des touches sensibles de puissance +/- . Les niveaux de puissance 1 et 9 fonctionnent de manière permanente et correspondent respectivement aux niveaux de

puissance minimum et maximum du foyer. Les niveaux de puissance 2 à 8 réalisent des cycles séquentiels impliquant les deux brûleurs constitutifs du foyer. Le numéro de la puissance choisie s'affiche sur le verre.

### **NIVEAUX DE PUISSANCE:**

#### **Un Niveau de Puissance Minimum :** **1**

À ce niveau de puissance, seul est allumé le Mini Brûleur Central du foyer.

Ce niveau de puissance est idéal pour réduire les sauces et garder chauds les aliments cuits.

#### **Niveaux de Puissance Séquentiels:** **2 à 8**

À ces niveaux de puissance le brûleur périphérique et le Mini Brûleur Central du foyer agissent de manière séquentielle.

Ce sont des niveaux de puissance idéals pour cuisiner des plats impliquant différents temps de cuisson lors desquels doivent alterner un grand pouvoir calorifique et un faible pouvoir calorifique. Ils doivent être sélectionnés en fonction du temps de moindre ou plus fort pouvoir calorifique souhaité.

#### **Un Niveau de Puissance Maximum:** **9**

À ce niveau de puissance, seul est allumé le Brûleur périphérique du foyer.

C'est le niveau de puissance idéal pour la cuisson des plats de cuisine rapide nécessitant un haut pouvoir calorifique.

### **ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOYER :**

#### **Allumage du Foyer:**

1. Activer la clé d'ouverture/Fermeture de la plaque.
2. Actionner les touches sensibles de puissance +/- correspondantes au foyer afin de sélectionner la puissance souhaitée. Néanmoins, quelle que soit la puissance sélectionnée, lors des 10 premières secondes d'allumage, le foyer fonctionne toujours dans sa totalité.
3. Lorsque l'on sélectionne un niveau de puissance séquentiel, le foyer débute les correspondants cycles de travail 3 minutes après l'allumage. Le brûleur périphérique du foyer est le premier à s'allumer.

Il est facile de vérifier que le brûleur est allumé en observant la coloration de ses propres témoins de marche, qui s'allument directement au niveau même du brûleur.

#### **Extinction du Foyer:**

1. Activer la clé d'ouverture/Fermeture de la plaque.
  2. Actionner la touche sensible de puissance – jusqu'à ce qu'apparaisse le numéro de séquence souhaitée ou actionner simultanément les touches sensibles +/-.
- Voir Fig. 6

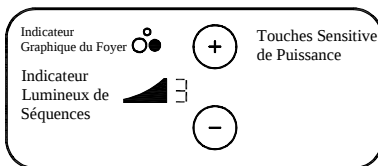


Figure 6

Il convient d'attendre au moins 30 secondes avant de rallumer le foyer (vous pourrez en attendant en profiter pour nettoyer les produits de la combustion antérieure)

---

## DESCRIPTION DU FOYER AUXILIAIRE

---

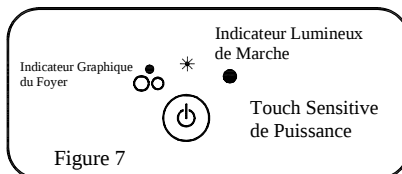
Sur la partie centrale arrière de la plaque, se trouve le Brûleur Auxiliaire, dont le foyer est constitué d'un seul brûleur.

Le Brûleur Auxiliaire ne possède qu'un niveau de puissance, très utile pour la réalisation de cuissons impliquant des récipients de petites dimensions.

### **ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOYER :**

#### **Allumage du Foyer:**

1. Activer la clé d'ouverture/Fermeture de la plaque.
2. Pour allumer le brûleur, actionner la touche sensitive de puissance. Le témoin lumineux de marche s'allume.



Il est facile de vérifier que le brûleur est allumé en observant la coloration de ses propres témoins de marche, qui s'allument directement au niveau même du brûleur.

#### **Extinction du Foyer:**

1. Activer la clé d'ouverture/Fermeture de la plaque.
2. Pour éteindre le brûleur, actionner de nouveau la touche sensitive de puissance. Le témoin lumineux de marche s'éteint.

Il convient d'attendre au moins 30 secondes avant de rallumer le foyer (vous pourrez en attendant en profiter pour nettoyer les produits de la combustion antérieure)

---

## PROGRAMMATION DE L'EXTINCTION DES FOYERS

---

La plaque vitrocéramique possède deux foyers (le droit et le gauche) dont l'extinction peut être programmée de manière indépendante.

### **Programmation des brûleurs:**

Les brûleurs doivent avoir été préalablement allumés.

1. Activer la clé d'ouverture/Fermeture de la plaque.
2. Actionner la touche sensitive de programmation jusqu'à ce que clignote sur l'écran de programmation le symbole ( 0 ) ainsi que les témoins indicateurs de marche du brûleur que l'on souhaite programmer. Voir Fig. 8
3. Actionner les touches sensibles de puissance +/- correspondantes audit foyer jusqu'à sélectionner le temps de programmation désiré (de 1 à 99 min). Voir Fig. 9
4. Actionner à nouveau la touche sensitive de programmation afin de confirmer le programme sélectionné. Le témoin indicateur de programmation ainsi que le symbole ( - ) clignotent. Voir Fig. 10

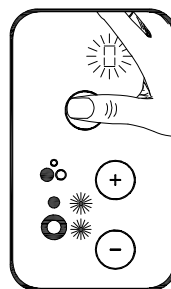


Figure 8

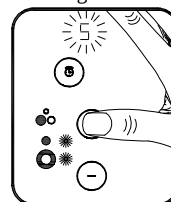


Figure 9

Mise en garde: Si, passées 20 secondes après avoir sélectionné le temps de programmation souhaité, la touche sensitive de programmation n'est pas à nouveau actionnée, le foyer sera automatiquement programmé en fonction du temps sélectionné.

Pour programmer un autre brûleur, répéter les manipulations décrites antérieurement. Voir figures 8, 11 et 12.

Pour consulter le temps de fonctionnement restant, actionner la touche sensitive de programmation.

La plaque permet de modifier la puissance ainsi que le temps de fonctionnement d'un foyer déjà programmé.

Pour annuler la programmation, il suffit de remettre à zéro le temps sélectionné en appuyant sur les touches sensibles de puissance +/- correspondantes à chacun des brûleurs.

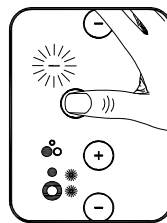


Figure 10

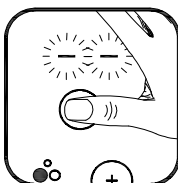


Figure 12

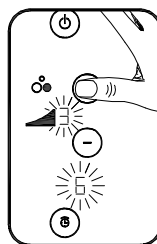


Figure 11

---

## TÉMOINS INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE

---

Les trois témoins lumineux situés sur la partie centrale avant du verre avertissent de la présence de chaleur résiduelle à la surface de ce dernier. Ils resteront allumés tant qu'il existera un risque de brûlure. Voir Fig. 13

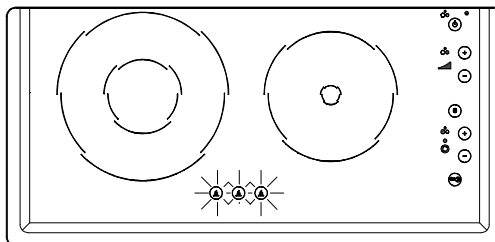


Figure 13

La plaque vitrocéramique peut être chaude, même si l'indicateur de marche n'est pas visible.

Note: Ces diodes clignoteront à condition que la batterie soit déchargée et s'éteindront dès que cette dernière atteindra son niveau de charge maximum. Si, passé 24 heures et la source d'alimentation correctement branchée au réseau électrique, les témoins lumineux continuent de clignoter, appeler le Service Technique Officiel.

---

## PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

---

**Attention! :** La grille de ventilation rainurée facilite l'évacuation des produits résultants de la combustion du gaz et ne doit de ce fait, en aucun cas être totalement ou partiellement obstruée. Cette grille est démontable de manière à faciliter son nettoyage, mais la plaque

vitrocéramique ne peut en aucun cas être utilisée sans que cette grille ne soit parfaitement installée.

Les brûleurs à gaz se trouvent sous la zone de cuisson, cette zone est celle qui chauffe le plus intensément. La chaleur produite se dirige directement de la zone de cuisson, située sous la plaque, vers la grille rainurée, en passant par la zone de chauffage. Cette partie de la plaque atteint une chaleur suffisante à la cuisson continue et additionnelle des aliments en phase finale de cuisson ou en phase de réchauffement.

---

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

---

---

### OBSERVATIONS À PRENDRE EN COMPTE SUIVANT UNE-EN-30-1-1-février 1999

---

- 1.- Avant de procéder à l'installation, s'assurer que les conditions de distribution du local (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont bien compatibles. Page 88 de la norme.
- 2.- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaques de caractéristiques). Page 88 de la norme.
- 3.- Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion.. Son installation et raccordement devront être réalisés conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention toute particulière devra être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Page 88 de la norme.
- 4.- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local dans lequel il est installé. Il convient de disposer d'une bonne ventilation dans la cuisine: les orifices de ventilation naturelle doivent être maintenus ouverts, dans certains cas il conviendra d'installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte extractrice). Page 91 de la norme.
- 5.- L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut rendre nécessaire une ventilation complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si l'on dispose évidemment de cette dernière. Page 91 de la norme..
- 6.- Dans le placard situé sous la plaque de vitrocéramique, il convient de ne stocker aucun flacon ou récipient contenant des produits inflammables, volatiles, caustiques ou acides susceptibles d'endommager à la longue les parties métalliques, les conduits de gaz comme les conduits électriques, ainsi que les éléments de contrôle.
- 7.- Dans le cas où un four serait installé sous la vitrocéramique, il convient de retirer le cache perforé située sous cette dernière.
- 8.- Si la plaque vitrocéramique à gaz est installée avec un four de manière à former un ensemble fonctionnel, que le four soit électrique ou à gaz, il devra correspondre à l'un des modèles autorisés par le fabricant et avoir été testé par un laboratoire officiel.

Diamètre minimum des récipients à utiliser, recommandé par le fabricant.

Brûleur droit  $\geq 166$  mm.

Brûleur gauche  $\geq 176$  mm.

Brûleur auxiliaire  $\geq 98$  mm.

---

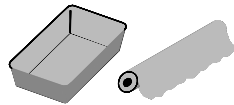
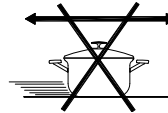
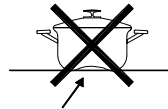
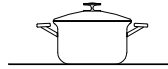
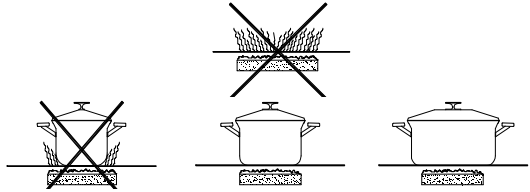
---

## CONSEILS D'UTILISATION

---

---

- Ne pas utiliser cet appareil comme s'il s'agissait d'un chauffage
- Vérifier que le diamètre du récipient à utiliser est bien supérieur ou égal au diamètre du foyer utilisé.
- Utiliser des récipients dont la base est plate, sèche, totalement propre et exempte de toutes particules dures susceptibles de rayer de manière définitive la surface du verre. Les récipients à fonds concaves (ou bombés) prolongent le temps de cuisson et augmentent en conséquence, la consommation de gaz.
- Ne pas faire glisser les récipients sur la surface en verre afin d'éviter de rayer cette dernière. Tous chocs de récipients ou d'ustensiles peuvent casser le verre vitrocéramique.
- Ne pas poser sur la surface en vitrocéramique de récipients en aluminium ou en plastique, ni de papier d'aluminium ou feuilles d'étain, car ces derniers pourraient laisser des marques et parce que cette surface ne peut être utilisée comme espace de rangement
- Ne pas utiliser non plus de récipients traditionnels en terre, ces derniers en effet se cassent ou se fissurent sous l'action de la chaleur produite (utiliser des récipients en terre à fond plat et adaptés à la cuisson vitrocéramique).



## NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Lorsque la plaque vitrocéramique est encore tiède, procéder de la manière suivante:

- A) Retirer les résidus à l'aide d'une spatule.
- B) Appliquer un produit spécial vitrocéramiques.
- C) Frotter en cercles à l'aide d'une éponge métallique en Nickel humide.
- D) Finir le nettoyage en passant une peau de chamois humide.
- E) Si l'on souhaite obtenir une plus grande brillance, sécher le verre avec du papier sopalin.

### **Très Important:**

Si lors de la cuisson, des aliments à haute teneur en sucres étaient involontairement renversés, il conviendrait alors de les nettoyer immédiatement, sans attendre que la plaque ne refroidisse ; ce type de substances en effet peut laisser des marques indélébiles.

Le nettoyage de la grille de ventilation doit être réalisé lorsque la plaque est froide. Pour démonter la grille, il suffit de la pousser légèrement vers l'arrière et de la sortir de son emplacement original, comme indiqué sur la figure 14. Ladite pièce peut être nettoyée à l'aide de n'importe quel liquide vaisselle existant sur le marché.

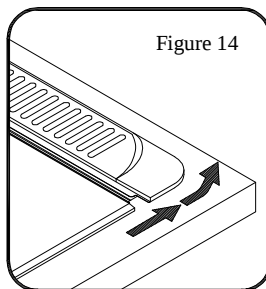


Figure 14

---

## **INSTRUCTION DE MONTAGE ET D'INSTALLATION**

---

### **1) Observations Générales**

Lire attentivement ces instructions avant de procéder au montage de l'appareil.

S'assurer que l'appareil fonctionne bien avec le même gaz que celui dont se sert l'utilisateur en observant la plaque de caractéristiques, située sur la partie inférieure de ce dernier.

Éviter tout choc ou secousse violente avant l'installation.

Les coups occasionnés à la cuisinière peuvent la casser.

Il convient d'observer les dispositions officielles en vigueur, en matière d'installations d'appareils à gaz dans les logements d'habitation, conformément aux règlements relatifs aux appareils à usage domestique et aux installations de gaz.

Meubles: Modules contigus (hauts ou de type colonne) et (supérieurs ou suspendus).

La plaque vitrocéramique émet de la chaleur par radiation, susceptible de chauffer ces meubles, notamment lorsque par inadvertance, aucun récipient ne se trouve sur les zones de cuisson.

C'est pourquoi il est recommandé que la paroi de ces meubles (hauts ou de type colonne), donnant sur la plaque vitrocéramique soit séparée de cette dernière par un espace d'au moins 32 cm. Les meubles supérieurs ou suspendus, contigus à la hotte extractrice ou à l'extracteur de fumée devront être installés, au-dessus de la plaque, à une hauteur non-inférieure à 55 cm. La hotte extractrice ou l'extracteur de fumée ne doit en aucun cas être installé à moins de 65 cm au-dessus de la surface de la plaque.

Voir Fig. 15.

Si l'on installe à l'arrière de la plaque, le long du mur, un rebord de plus de 6 cm de haut, ce dernier doit pouvoir résister à de hautes températures (au moins jusqu'à 160°C) et ne doit inclure aucune prise électrique sur toute la largeur de la surface occupée par la plaque.

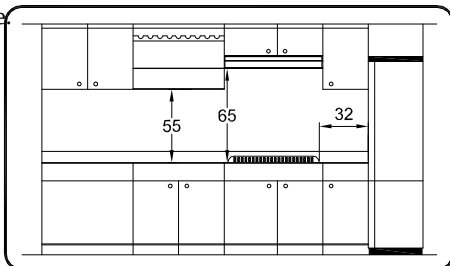


Figure 15

**L'habitable dans lequel sera logée la plaque ne doit en aucun cas être hermétiquement fermé,** il convient en effet de percer sur la base inférieure arrière du meuble, un orifice d'arrivée d'air d'au moins 350 x 50 mm. Voir figure 16.

Ledit orifice devra être réalisé de manière à ce qu'il ne puisse jamais être obstrué par un quelconque élément se trouvant à l'intérieur de l'habitable.

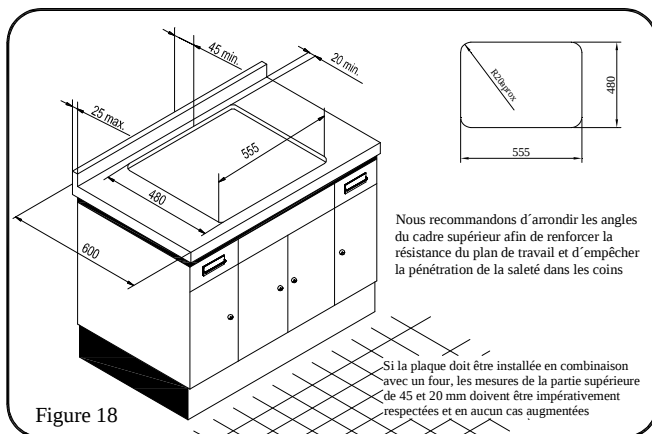
Dans le cas où l'on souhaiterait installer une étagère sous la plaque, cette dernière être mobile et ne devra jamais entrer en contact avec l'installation de gaz de la plaque ; il conviendra également d'y percer deux orifices de manière à prévoir l'espace nécessaire au passage des canalisations de gaz ainsi qu'un trou destiné à laisser arriver l'air. Voir Fig. 17.

Le matériau dont est constitué le plan de travail sur lequel viendra s'encaster la plaque vitrocéramique doit être suffisamment résistant aux températures élevées (au moins jusqu'à 100°C) si ce dernier comprend un revêtement plastique ou laminé, l'adhésif doit également être capable de résister à de hautes températures afin d'éviter que le revêtement ne se déforme ou ne se décolle.

Consulter pour cela, le fabricant du meuble.

## 2) Installations

Dimensions de l'espace prévu sur le plan de travail de la cuisine, pour l'installation de la plaque vitrocéramique à gaz. Voir Fig. 18;



### 2.1) Mode de fixation de la plaque dans l'espace prévu pour son installation.

Retourner la plaque sur une table propre, retirer la protection des deux joints d'étanchéité et coller ces

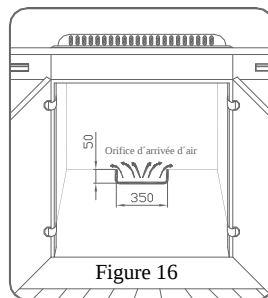


Figure 16

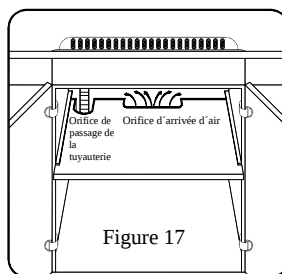


Figure 17

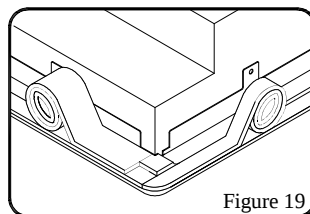


Figure 19

dernières sur l'encadrement extérieur de la plaque. Figures 19 et 20.

N'utiliser en aucun cas de la silicone pour réaliser les joints d'étanchéité entre la plaque et le plan de travail de la cuisine. Dans le cas contraire, le fabricant dégage toute responsabilité concernant les dommages pouvant être occasionnés à la plaque de cuisson.

En fonction de l'épaisseur du plan de travail (A), il convient d'installer les deux crochets arrière comme indiqué sur les figures 12 et 22. Premiers trous pour plan de travail de 20 mm.

Seconds " " " " 30 mm.

Troisièmes " " " " 40 mm.

Seconds " " " " 50mm.

d'épaisseur

Introduire la plaque dans l'espace prévu à cet effet sur le plan de travail, la pousser vers le mur de manière à ce que les crochets pénètrent sur la partie inférieure de ce dernier, l'encastrer dans le plan de travail de manière à ce qu'elle repose complètement sur celui-ci ; la partie arrière de la plaque est ainsi correctement positionnée et fixée.

Pour fixer la partie avant (Voir Fig. 23), visser sur le corps de la partie supérieure, 2 équerres de sujétion incluses dans l'emballage, de manière à ce que ces dernières, faisant contact avec le plan de travail, nivèlent et soutiennent la plaque.

## 2.2) Raccordement au gaz.

S'assurer que la plaque est prévue pour fonctionner avec le gaz auquel elle va être raccordée.

La plaque est préparée pour un raccordement de ½ pouce, gaz avec filtre métallique pour éviter que d'éventuels résidus ou impuretés ne parviennent jusqu'à la plaque. Voir Fig. 24. La plaque doit être raccordée conformément aux dispositions officielles en vigueur en la matière, par une personne autorisée. Voir Fig. 25. (Connexion rigide)

Il est possible d'utiliser un raccord flexible métallique de sécurité, mais dans ce cas il devra être autorisé et homologué. Voir Fig. 26. Toutes

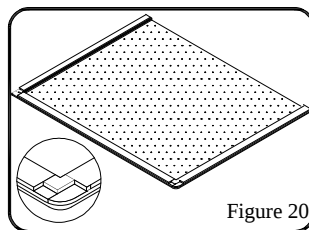


Figure 20

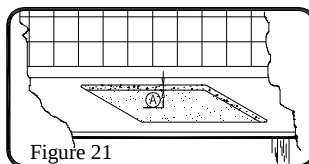


Figure 21

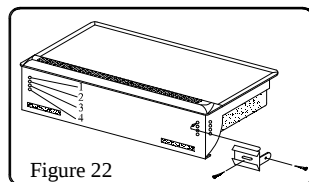


Figure 22

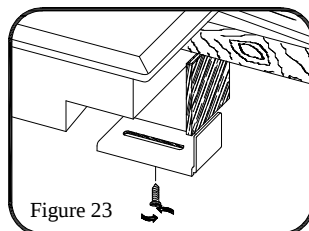


Figure 23

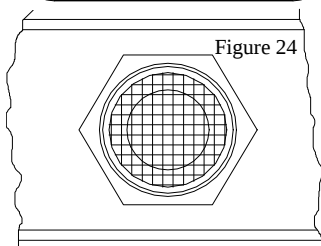


Figure 24

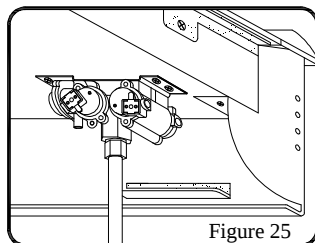


Figure 25

les plaques sont fournies avec un raccord flexible, pour une installation plus aisée.

Le flexible devra être installé de manière à n'entrer à aucun moment en contact avec une partie mobile du meuble encastré (par exemple un tiroir) ni passer par un endroit susceptible de surcharge.

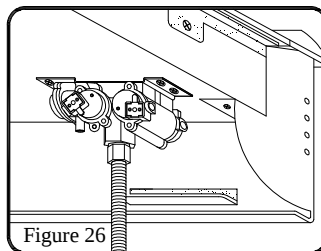


Figure 26

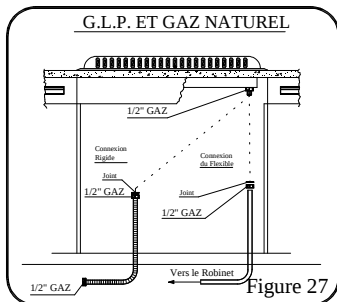


Figure 27

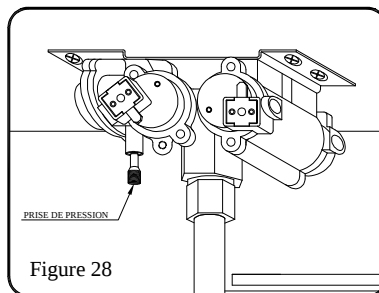


Figure 28

Pour les raccords rigides ou flexibles. Voir figure 27. Vérifier la pression du gaz arrivant à l'appareil sur le bouchon de prise de pression (Figure 28) et s'assurer qu'elle correspond bien à celle indiquée sur la plaque de caractéristiques de ce dernier (si elle est inférieure, l'appareil chauffera moins et si elle est supérieure, ce dernier pourrait être endommagé).

Pour les modèles à gaz propane, incluant une installation à raccord fixe, s'il existe une pression excessive du réseau, il conviendra d'installer un régulateur entre le robinet de gaz et la partie supérieure.

Emplacement du terminal d'installation du gaz. Voir Fig. 29.

## POUR UTILISER DU GAZ NATUREL

Si l'on souhaite utiliser du gaz naturel, la plaque doit fonctionner à une pression de 20 mbar, ladite pression ne devant jamais dépasser 23 mbar.

Dans le cas d'une pression élevée, il convient d'installer un régulateur de gaz capable de fournir la pression indiquée et ayant une capacité minimum de 1,2 m<sup>3</sup>/h.

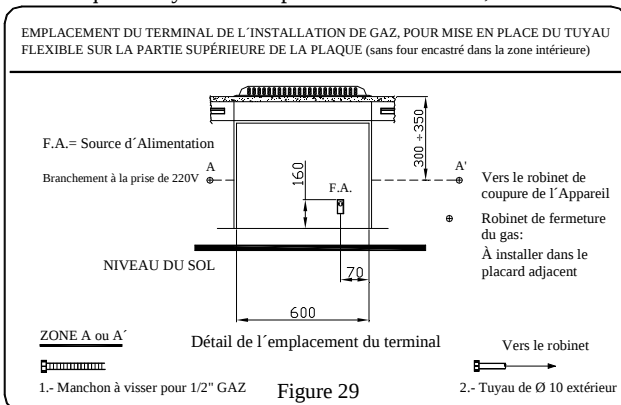


Figure 29

---

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

---

### Spécifications Techniques:

La plaque possède un système d'allumage et de contrôle basé sur l'utilisation d'une énergie électrique de très faible tension (4 volts) et ne nécessite aucun système de protection anti-décharges électriques, raison pour laquelle il n'est pas besoin de la raccorder à la masse.

Il convient de prévoir une prise de courant de 220 V afin de maintenir les fonctions de la plaque ainsi que le chargement de la source d'alimentation de celle-ci, qui sera située hors des zones de chaleur et à l'écart du réseau de gaz, conformément à la Réglementation relative à l'Installation des Appareils à Gaz, de préférence, sur la partie inférieure arrière du meuble et à une distance inférieure à 1'5 m de l'avant de la plaque.

### Autonomie de Fonctionnement:

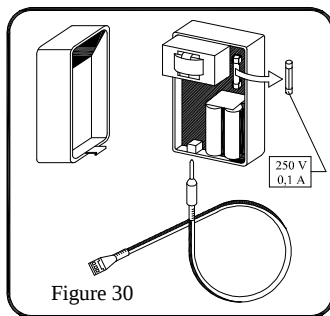
**Cette plaque vitrocéramique est la seule plaque d'Europe à disposer d'une autonomie de fonctionnement grâce à laquelle, en cas de coupure de courant, elle dispose de batteries rechargeables dont la consommation est pratiquement nulle.** Cette autonomie permet d'allumer la plaque autant de fois que nécessaire, de maintenir actives toutes ses fonctions et de garantir la parfaite efficacité de tous ses systèmes de sécurité.

La source d'alimentation inclut un fusible qui joue le rôle de protecteur. L'énergie fournie par cette source est exclusivement réservée à l'utilisation de la plaque.

### Important:

**Pour le branchement électrique de la plaque, suivre les instructions suivantes:**

1. Avant d'encaster la plaque dans le plan de travail, y brancher le cordon électrique correspondant.
2. Brancher la source d'alimentation au réseau électrique.
3. Brancher le cordon à la source d'alimentation.



**Ne jamais brancher le cordon à la source d'alimentation si cette dernière n'est pas raccordée au réseau électrique.**

Pour son remplacement, procéder à la déconnexion du cordon de la source d'alimentation, déconnecter cette dernière et remplacer la source d'alimentation par une neuve. Connecter de nouveau la source d'alimentation au réseau électrique et brancher le cordon de la source d'alimentation. Voir Fig. 30.

Pour l'acquisition de la source d'alimentation, s'adresser au distributeur. Ne jamais ouvrir la source d'alimentation sans l'avoir préalablement débranchée du réseau électrique.

---

---

## CHANGEMENT DE GAZ

---

---

Le changement de gaz ne sera **uniquement** réalisé que par le **Service Technique Officiel**.

Lors de la fourniture auprès du Service Technique Officiel, des pièces destinées à l'adaptation à un autre type de gaz ou à une autre pression, le fabricant fournira les indications correspondantes permettant une substitution claire et correcte des pièces, ainsi que le nettoyage, le réglage et le contrôle de l'appareil de même que le remplacement du scellage après intervention.

En même temps que les pièces d'adaptation, le fabricant fournira une nouvelle plaque adhésive, destinée à être fixée sur l'appareil à l'endroit où figurent la nature et la pression du gaz utilisé, pour justifier de l'intervention du Service Technique Officiel et annotation dans l'historique de ce dernier.

---

---

### OBSERVATIONS À PRENDRE EN COMPTE SUIVANT UNE-EN-30-1-1-février 1999

---

---

- 1.- Avant de procéder à l'installation, s'assurer que les conditions de distribution du local (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont bien compatibles. Page 88 de la norme.
- 2.- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaques de caractéristiques). Page 88 de la norme.
- 3.- Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion.. Son installation et raccordement devront être réalisés conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention toute particulière devra être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Page 88 de la norme.
- 4.- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local dans lequel il est installé. Il convient de disposer d'une bonne ventilation dans la cuisine: les orifices de ventilation naturelle doivent être maintenus ouverts, dans certains cas il conviendra d'installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte extractrice). Page 91 de la norme.
- 5.- L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut rendre nécessaire une ventilation complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si l'on dispose évidemment de cette dernière. Page 91 de la norme..
- 6.- Dans le placard situé sous la plaque de vitrocéramique, il convient de ne stocker aucun flacon ou récipient contenant des produits inflammables, volatiles, caustiques ou acides susceptibles d'endommager à la longue les parties métalliques, les conduits de gaz comme les conduits électriques, ainsi que les éléments de contrôle.
- 7.- Dans le cas où un four serait installé sous la vitrocéramique, il convient de retirer le cache perforé située sous cette dernière.
- 8.- Si la plaque vitrocéramique à gaz est installée avec un four de manière à former un ensemble fonctionnel, que le four soit électrique ou à gaz, il devra correspondre à l'un des modèles autorisés par le fabricant et avoir été testé par un laboratoire officiel.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

| FOYER | BRÛLEUR               | PUISSANCE |        | CONSO. GAZ        |     | ln / h | φ INJECTEURS |      |
|-------|-----------------------|-----------|--------|-------------------|-----|--------|--------------|------|
|       |                       | Kw        | Kcal/h | But. Gr./h. Prop. |     | N.G.   | G.L.P.       | N.G. |
| A     | Couronne              | 1'62      | 1.400  | 119               | 117 | 154    | 0'63         | 0'95 |
|       | Brûleur Central       | 0'93      | 800    | 68                | 66  | 89     | 0'49         | 0'69 |
| B     | Couronne Séquentielle | 1'92      | 1.650  | 140               | 137 | 183    | 0'68         | 1'01 |
|       | Mini Brûleur Central  | 0,150     | 129    | ---               | --- | 14     | 0'19         | 0'30 |
|       |                       | 0'165     | 141    | 12                | 12  | ---    |              |      |
| C     | Brûleur Auxiliaire    | 0'70      | 600    | 51                | 50  | 67     | 0'40         | 0'64 |

## SCHEMA ÉLECTRIQUE

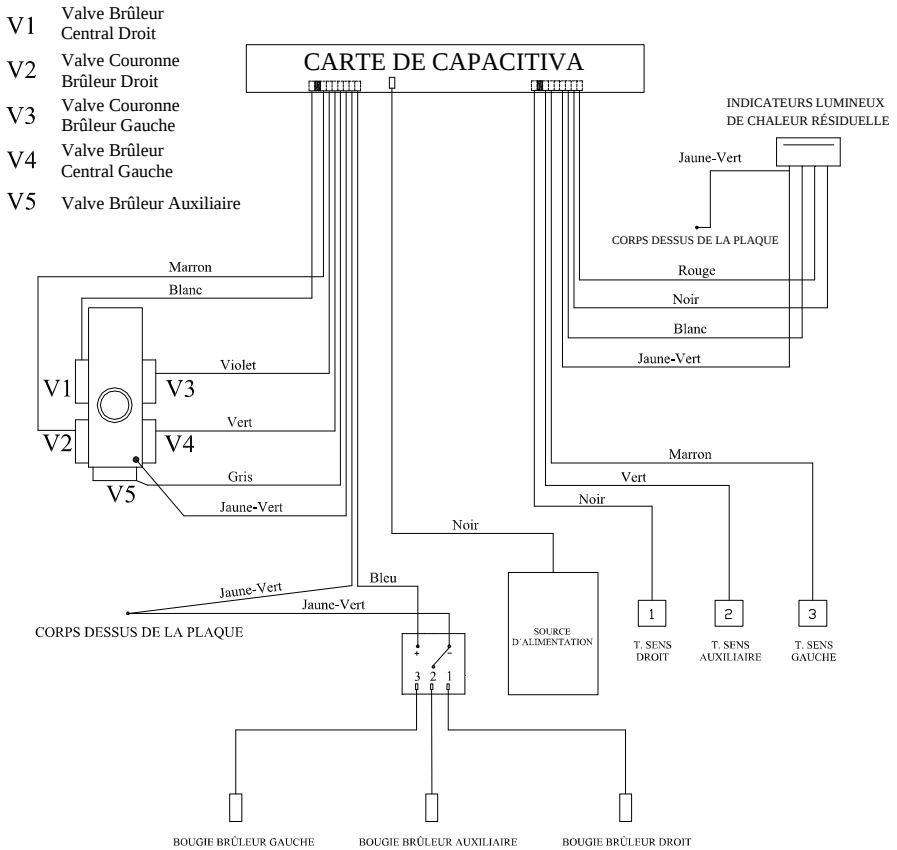


Figure 31

### IMPORTANT:

Toutes nos plaques incluent un dispositif de sécurité contre tout raccordement accidentel à la terre. Ce dispositif est de plus exigé de manière obligatoire sur tous les appareils commercialisés en Belgique.

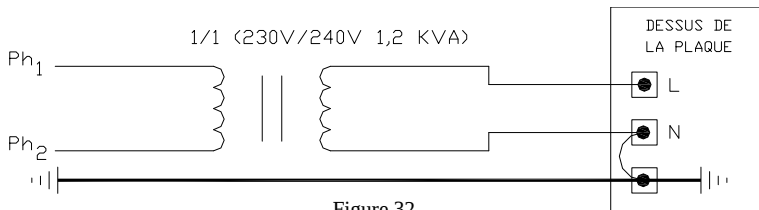
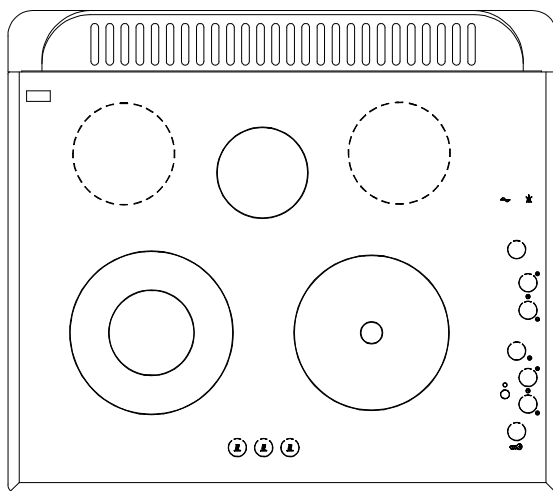


Figure 32

# VETROCERAMICA A GAS

- con 1 fornello doppio con tre livelli di potenza.**
- 1 fornello sequenziale con 9 livelli selezionabili.**
- 1 fornello ausiliare con 1 livello di potenza.**
- 5 zone d'uso.**

**Massima sicurezza mediante analisi previa con controllo elettronico ad ogni accensione (Piastra Intelligente).**



## TouchGas

**CE 0099 – N° Cert. 99BN762**

---

---

## INDICE

---

---

|                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PRESENTAZIONE.....                                                                                     | 1  |
| ZONE DI LAVORO .....                                                                                   | 2  |
| DESCRIZIONE DEI SENSORI .....                                                                          | 2  |
| SENSORI.....                                                                                           | 3  |
| ACCENSIONE .....                                                                                       | 3  |
| <u>Spegnimento rapido</u> .....                                                                        | 3  |
| DESCRIZIONE DEL FUOCO DI CALORE SINISTRO.....                                                          | 3  |
| DESCRIZIONE DEL FUOCO DI CALORE DESTRO .....                                                           | 4  |
| DESCRIZIONE DEL FUOCO AUSILIARE.....                                                                   | 5  |
| PROGRAMMAZIONE DELLO SPEGNIMENTO DEI FUOCHI DI CALORE.....                                             | 6  |
| INDICATORI DI CALORE RESIDUO .....                                                                     | 7  |
| PIASTRA DI VETROCERAMICA.....                                                                          | 7  |
| ISTRUZIONI PER L'USO .....                                                                             | 8  |
| OSSERVAZIONI DA TENERE IN CONSIDERAZIONE IN CONFORMITÀ ALLA<br>NORMA UNE-EN 30-1-1 febbraio 1999 ..... | 8  |
| RACCOMANDAZIONI PER L'USO .....                                                                        | 8  |
| ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E INSTALLAZIONE .....                                                          | 10 |
| 1) Osservazioni generali.....                                                                          | 10 |
| 2) Installazioni .....                                                                                 | 11 |
| CONNESSIONE ELETTRICA .....                                                                            | 14 |
| CAMBIO DEL GAS .....                                                                                   | 14 |
| OSSERVAZIONI DA TENERE IN CONDIDERAZIONE IN CONFORMITÀ ALLA<br>NORMA UNE-EN 30-1-1 febbraio 1999 ..... | 15 |
| SCHEMA ELETTRICO .....                                                                                 | 17 |

---

---

## PRESENTAZIONE

---

---

Questa piastra integra l'eleganza, la pulizia, la sicurezza e un progetto d'avanguardia con l'economia del gas.

Il disegno del vetro con bisellatura, la grata di ventilazione smontabile per la pulizia ed il temporizzatore digitale dei fuochi rendono questo apparecchio il massimo rappresentante delle piastre in vetroceramica a gas.

Questa piastra dipende dalla rete elettrica solo per il controllo, l'analisi, l'accensione e la temporizzazione, e in caso di black out dispone di una sorgente di alimentazione a 4 V che fornisce autonomia di funzionamento, motivo per cui non richiede il collegamento a massa.

## ZONE DI LAVORO

- 1.- Fornello centrale destro.
- 2.- Corona destra.
- 3.- Fornello centrale sinistro
- 4.- Corona fornello sinistro.
- 5.- Fornello ausiliare.
- 6.- Zone di cottura simultanea fornello destro.
- 7.- Zone di cottura simultanea fornello sinistro.
- 8.- Led di calore residuo fornello sinistro.
- 9.- Led di calore residuo fornello ausiliare.
- 10.- Led calore residuo fornello destro.
- 11.- Grata di ventilazione smontabile.
- 12.- Zona di controllo elettronico "TouchGas".

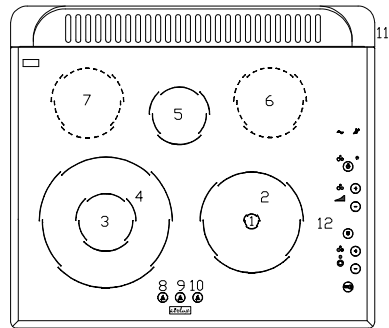


Figura 1

## DESCRIZIONE DEI SENSORI

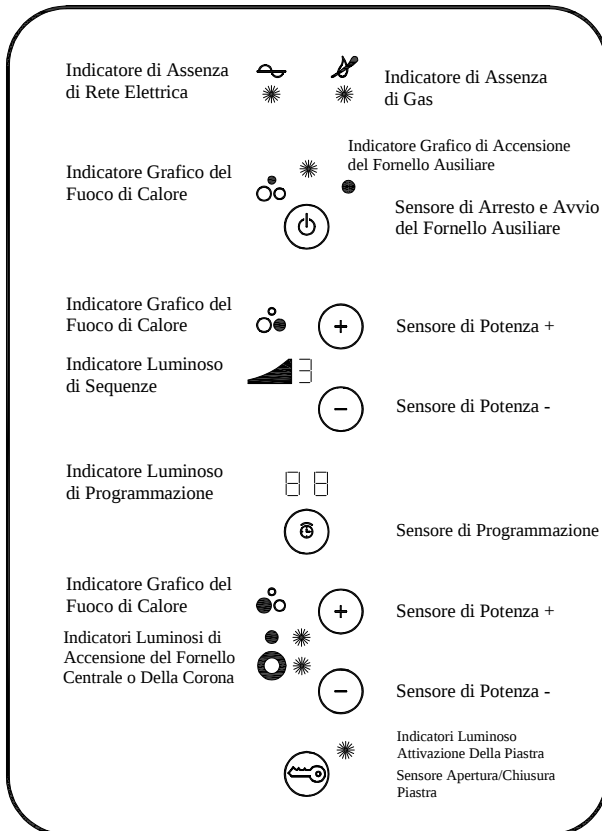


Figura 2

---

## SENSORI

---

La superficie della piastra è dotata di sensori, rappresentati in forma grafica, che vengono attivati con il tocco di un dito.

Ogni fornello della piastra funziona mediante l'attivazione del sensore corrispondente.

È consigliabile attivare il sensore desiderato con il pollice destro, allo scopo di non interferire con un altro sensore. Vedere la fig.3.

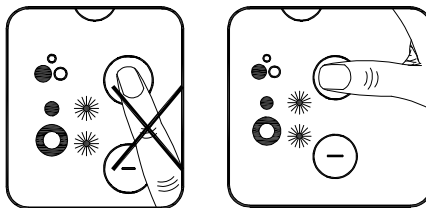


Figura 3

---

## ACCENSIONE

---

Per accendere la piastra in vetroceramica è necessario attivare la chiave di apertura/chiusura della stessa, premendo per due volte di seguito il dito sul sensore. L'indicatore si illuminerà.

Trascorsi 20 secondi dall'ultima operazione effettuata sulla piastra, la chiave di apertura/chiusura si disattiverà automaticamente, e i fornelli selezionati rimarranno in funzionamento.

Dopo aver selezionato i fornelli della piastra in vetroceramica, se si vuole eseguire un'altra operazione con la chiave disattivata, sarà necessario riattivarla utilizzando il procedimento indicato.

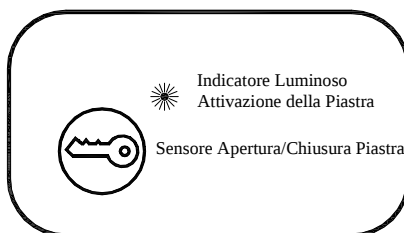


Figura 4

### Spegnimento rapido

Tenere il dito appoggiato sul sensore di apertura/chiusura fino a spegnimento avvenuto.

### Attenzione:

Non avvicinarsi o coprire con un recipiente alcun sensore della piastra in vetroceramica (se questa è calda, può danneggiare i sensori), dato che quest'ultima darà un segnale di allarme sonoro e quindi spegnerà il fuoco di calore destro.

---

## DESCRIZIONE DEL FUOCO DI CALORE SINISTRO

---

Situato nella parte anteriore sinistra della piastra. È costituito da due fornelli: fornello corona e fornello centrale o nucleo.

### LIVELLI DI POTENZA:

Grazie alla combinazione di entrambi i fornelli, il fuoco sinistro presenta tre livelli di potenza:

#### Livello minimo di potenza:

Con questo livello di potenza è acceso solo il fornello centrale (il nucleo) del fuoco di calore.

Si tratta del livello di potenza ideale per mantenere l'ebollizione di grandi recipienti con coperchio, e rende possibile l'ebollizione rapida in recipienti di diametro ridotto.

### **Livello medio di potenza:**

Con questo livello di potenza è acceso solo il fornello periferico (corona) del fuoco di calore.

Livello di potenza ideale per il riscaldamento periferico di grandi recipienti.

### **Livello massimo di potenza:**

Con questo livello di potenza sono accesi i due fornelli che compongono il fuoco di calore sinistro.

Livello di potenza ideale per cucinare frittture e cibi che richiedono una cottura rapida.

## **ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL FUOCO:**

### **Accensione del fuoco:**

1. Attivare la chiave di apertura/chiusura della piastra.
2. Agendo in modo progressivo sul sensore di potenza +, si accenderà il fornello selezionato (fornello centrale sinistro, fornello corona o entrambi assieme). Vedere fig.5.

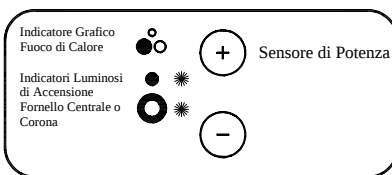


Figura 5

Gli indicatori luminosi di accensione indicano quale fornello si sta utilizzando.

Tuttavia, indipendentemente dal fornello selezionato, durante i 10 secondi di accensione iniziali, funziona sempre tutto il fuoco di calore.

Si potrà osservare che il fornello è acceso quando prenderanno colore gli indicatori di accensione.

Se nel corso del funzionamento del fuoco di calore si vuole modificare la potenza di quest'ultimo, utilizzare i sensori di potenza +/- in funzione del fornello che si vuole utilizzare.

### **Spegnimento del fuoco:**

1. Attivare la chiave di apertura/chiusura della piastra.
2. Agire sul sensore di potenza – fino a spegnere il fuoco di calore o agire sui sensori +/- simultaneamente.

Per riaccendere il fuoco di calore dovranno passare almeno 30 secondi (in questo periodo verranno eliminati i prodotti della combustione antecedente).

---

## **DESCRIZIONE DEL FUOCO DI CALORE DESTRO**

---

Si trova nella parte anteriore destra della piastra. È costituito da due fornelli: fornello corona e un mini fornello centrale.

Grazie alla combinazione dei due fornelli, il fuoco destro possiede 9 livelli di potenza selezionabili con i sensori di potenza +/- . I livelli di potenza 1 e 9 funzionano in modo permanente e corrispondono rispettivamente ai livelli di potenza minimo e massimo del fuoco. I livelli di potenza dal 2 all'8 compiono dei cicli sequenziali con i due fornelli che costituiscono il fuoco. Sul vetro verrà visualizzato il numero corrispondente alla potenza scelta.

## **LIVELLI DI POTENZA:**

### **Livello minimo di potenza:**

**1**

Con questo livello selezionato è acceso solamente il mini fornello centrale del fuoco di calore.

Livello di potenza ideale per la riduzione di sughi e per mantenere caldi i cibi.

### **Livelli di potenza sequenziali:**

**da 2 a 8**

Su questi livelli di potenza agiscono in modo sequenziale il fornello periferico e il mini fornello centrale del fuoco. Livelli di potenza ideali per cucinare cibi che richiedono intervalli di cottura con elevato potere calorifico, uniti a periodi di tempo con basso potere calorifico. Possono essere selezionati in base al periodo di maggiore o minore potere calorifico desiderato.

### **Livello massimo di potenza:**

**9**

Su questo livello di potenza è acceso solamente il fornello periferico del fuoco.

Livello di potenza ideale per cucinare cibi rapidi che richiedono un elevato potere calorifico.

## **ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL FUOCO:**

### **Accensione del fuoco:**

1. Attivare la chiave di apertura/chiusura della piastra.
2. Agire sui sensori di potenza +/- corrispondenti a tale fuoco, selezionando la potenza desiderata. Tuttavia, indipendentemente dalla potenza selezionata, nei 10 secondi iniziali di accensione, è in funzionamento l'intero fuoco di calore.
3. Quando viene selezionato un livello di potenza sequenziale, il fuoco inizierà i cicli di lavoro una volta passati i 3 minuti dalla sua accensione. Inizialmente funziona il fornello periferico del fuoco di calore.

Sarà possibile osservare che il fornello è acceso quando prenderanno colore gli indicatori di accensione dello stesso.

### **Spegnimento del fuoco:**

1. Attivare la chiave di apertura/chiusura della piastra.
2. Agire sul sensore di potenza – fino a quando non scompare il numero che indica le sequenze, o selezionare i sensori +/- simultaneamente. Vedere fig.6.

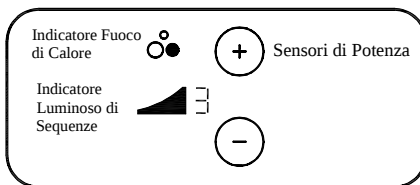


Figura 6

Per riaccendere il fuoco dovranno passare almeno 30 secondi (in questo periodo verranno eliminati i prodotti della combustione antecedente).

---

## **DESCRIZIONE DEL FUOCO AUSILIARE**

---

Nella parte centrale posteriore della piastra si trova il fornello ausiliare, e tale fuoco di calore è formato da un unico fornello.

Il fornello ausiliare possiede un solo livello di potenza molto utile per cuocere cibi in piccoli recipienti.

## **ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL FUOCO DI CALORE:**

### **Accensione del fuoco di calore:**

1. Attivare la chiave di apertura/chiusura della piastra.
2. Attivare il sensore di potenza e il fornello si accenderà. L'indicatore si illuminerà.

Si potrà verificare l'accensione del fornello quando prenderanno colore gli indicatori di accensione dello stesso.

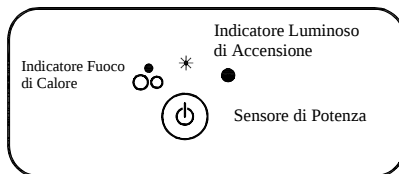


Figura 7

1. Attivare la chiave di apertura/chiusura della piastra.
2. Agire di nuovo sul sensore di potenza e si spegnerà il fornello. Si spegnerà l'indicatore. Per riaccendere il fuoco di calore dovranno passare almeno 30 secondi, (in questo periodo si effettuerà lo smaltimento dei prodotti della combustione precedente).

---

## **PROGRAMMAZIONE DELLO SPEGNIMENTO DEI FUOCHI DI CALORE**

---

La piastra vetroceramica presenta due fuochi di calore (sinistro e destro), il cui spegnimento può essere programmato in modo indipendente.

### **Programmazione dei fornelli:**

I fornelli devono venire accesi in precedenza.

1. Attivare la chiave di apertura/chiusura della piastra.
2. Agire sul sensore di programmazione fino a quando appaiono ad intermittenza il display di programmazione con il simbolo (0) e gli indicatori di accensione del fornello che si vuole programmare. Vedere fig.8.
3. Intervenire sui sensori di potenza +/- corrispondenti a tale fuoco di calore fino a selezionare il tempo di programmazione desiderato (da 1 a 99 min.) Vedere fig. 9.
4. Premere di nuovo il sensore di programmazione per confermare il programma selezionato. L'indicatore di programmazione con il simbolo (-) rimarrà intermittente. Vedere fig.10.

Attenzione: se dopo 20 secondi da quando è stato selezionato il tempo di programmazione desiderato non viene premuto il sensore di programmazione, il fuoco di calore rimane programmato automaticamente con il tempo selezionato.

Nel caso in cui si voglia programmare un altro fornello, ripetere i passi indicati anteriormente. Vedere le figure 8, 11 e 12.

Per consultare il tempo rimanente di funzionamento del fuoco programmato, agire sul sensore di programmazione.

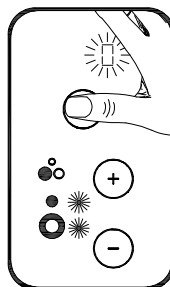


Figura 8

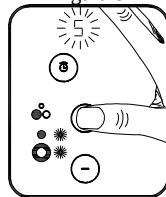


Figura 9

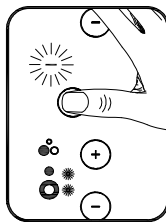


Figura 10

La piastra permette di variare la potenza e la temporizzazione di un fuoco di calore già programmato.

Per cancellare la programmazione sarà sufficiente azzerare il tempo selezionato usando i sensori di potenza +/- corrispondenti ad ogni fornello.

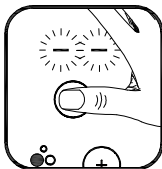


Figura 12

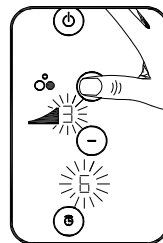


Figura 11

---

## INDICATORI DI CALORE RESIDUO

---

I tre indicatori luminosi che si trovano al centro nella parte anteriore del vetro avvertono la presenza di calore residuo sulla superficie dello stesso. Si manterranno accesi fino a quando ci sarà rischio di scottarsi. Vedere fig. 13.

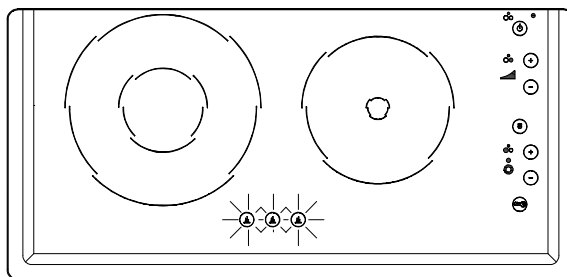


Figura 13

Il piano in vetroceramica potrebbe essere caldo, anche se l'indicatore di accensione non è visi

Nota: questi led lampeggeranno in modo intermittente quando la batteria sarà scarica e smetteranno di lampeggiare quando la stessa avrà raggiunto un livello ottimale di ricarica. Se dopo 24 ore e con la fonte di alimentazione ben collegata alla rete elettrica sono ancora presenti ad intermittenza, chiamare il Servizio tecnico ufficiale.

---

## PIASTRA IN VETROCERAMICA

---

**Attenzione!** La grata di ventilazione con fessure facilita l'uscita dei prodotti risultanti dalla combustione del gas e non deve essere coperta od ostruita totalmente o parzialmente. Questa grata può essere smontata per la pulizia, ma in nessun caso si potrà utilizzare la piastra in vetroceramica se la grata non sarà montata perfettamente in posizione.

Sotto la zona di cottura si trovano i fornelli a gas ed è questa zona che scalda in modo più intenso. Il calore prodotto viene convogliato direttamente dalla zona di cottura, sotto la piastra, alla grata con fessure, mediante la zona di riscaldamento. Questa zona della piastra raggiunge il calore sufficiente per realizzare una cottura continua addizionale degli alimenti in fase finale di cottura o in riscaldamento.

---

---

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

---

OSSERVAZIONI DA TENERE IN CONSIDERAZIONE IN CONFORMITÀ ALLA NORMA UNE-EN 30-1-1 febbraio 1999

---

---

- 1.- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili, pag. 88 della norma.
- 2.- Le condizioni di regolazione del presente apparecchio sono indicate sull'etichetta (o targhetta delle caratteristiche). Pag. 88 della norma.
- 3.- Il presente apparecchio non deve essere collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. La sua installazione e connessione dovrà essere realizzata in accordo alle norme di installazione in vigore. Si farà particolarmente attenzione alle disposizioni applicabili in merito alla ventilazione. Pag. 88 della norma.
- 4.- L'uso di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Si deve assicurare una buona ventilazione della cucina: mantenere aperte le aperture di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione). Pag. 91 della norma.
- 5.- L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio una finestra, o una ventilazione più efficace aumentando la potenza di ventilazione meccanica, se presente. Pag. 91 della norma.
- 6.- Nell'armadio della parte inferiore della piastra in vetroceramica non si devono riporre contenitori o recipienti di prodotti infiammabili o volatili, caustici o acidi, che possano danneggiare le parti metalliche e le conduzioni della piastra, sia a gas che elettrica, nonché gli elementi di controllo.
- 7.- Quando si installa un forno sotto la piastra in vetroceramica, si dovrà rimuovere il coperchio forato dal fondo della stessa.
- 8.- Se il ripiano in vetroceramica a gas viene installato con un forno, creando un insieme funzionale, con un forno elettrico o a gas, ciò deve avvenire utilizzando dei modelli autorizzati dal fabbricante e testati da un laboratorio ufficiale.

Diametro minimo dei recipienti da utilizzare consigliato dal fabbricante.

Fornello destro  $\geq 166$  mm.

Fornello sinistro  $\geq 176$  mm.

Fornello ausiliare  $\geq 98$  mm.

---

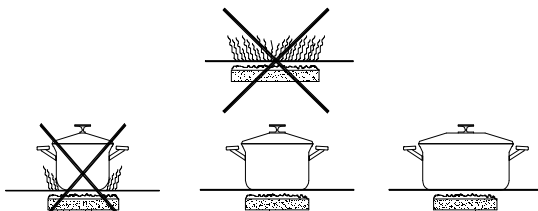
---

## RACCOMANDAZIONI PER L'USO

---

---

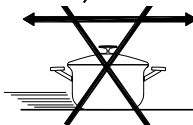
- Non usare questo apparecchio come elemento di riscaldamento.
- Verificare che il diametro del recipiente in uso sia uguale o maggiore del fuoco di calore utilizzato.



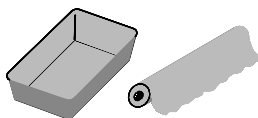
- Utilizzare recipienti la cui base sia piatta, asciutta, pulita e priva di particelle dure, che possono graffiare la superficie del vetro, senza la possibilità di eliminare tali graffi. I recipienti con un fondo concavo (o bombato) prolungano il tempo di cottura ed aumentano il consumo del gas.



- Non trascinare i recipienti sulla superficie del vetro per evitare che si graffi. I colpi dati con recipienti ed utensili possono rompere il cristallo in vetroceramica.



- Sul piano in vetroceramica caldo non si devono appoggiare recipienti di alluminio, plastica, carta d'alluminio o stagno, perché possono lasciare dei segni e il piano non deve essere inoltre utilizzato per riporre oggetti.



- I recipienti in terracotta tradizionali non devono essere utilizzati perché si rompono o incrinano (usare dei recipienti di terracotta con fondo piatto adatti alla vetroceramica).

### **PULIZIA DELLA PIASTRA**

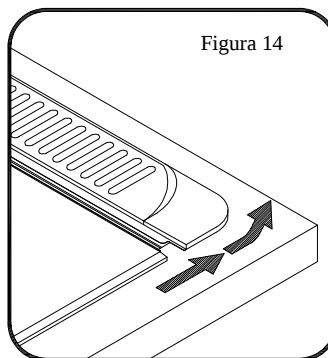
Con la piastra vetroceramica ancora tiepida, procedere come segue:

- A) Rimuovere i residui con una spatola.
- B) Applicare un prodotto specifico per vetroceramica.
- C) Strofinare in cerchio con uno straccio nichel umido.
- D) Terminare la pulizia con un panno umido.
- E) Se si vuole ottenere una brillantezza aggiuntiva

### **Molto importante:**

Se durante la cottura dovesse cadere del cibo ad alto contenuto di zuccheri sul cristallo, questo dovrà essere asciugato automaticamente senza aspettare che la piastra si raffreddi, perché tale tipo di sostanze potrebbe lasciare sul vetro dei segni indelebili.

La pulizia della grata di ventilazione avverrà a piastra fredda. Verrà smontato tale pezzo spingendolo leggermente all'indietro e rimuovendolo dalla sua postazione originaria, come indicato nella figura 14. Tale pezzo può essere pulito con qualsiasi prodotto per lavastoviglie esistente sul mercato.



### **1) Osservazioni generali**

Prima di procedere al montaggio dell'apparecchio leggere queste istruzioni.

Verificare che l'apparecchio sia adatto al gas utilizzato, controllando la targhetta delle caratteristiche che si trova nella parte posteriore.

Evitare i colpi e gli scossoni violenti prima del suo posizionamento.

I colpi inferti alla cucina la possono rompere.

Dovranno essere rispettate le disposizioni ufficiali in vigore, relative ad installazioni di apparecchi a gas nei domicili, secondo i regolamenti di apparecchi di uso domestico e di installazioni a gas.

Mobili: moduli continui (alti o in colonna) e (superiori o pensili).

La piastra in vetroceramica emette calore per radiazione e può scaldare tali mobili, soprattutto se non sono stati situati dei recipienti sulla zona cottura.

Per tale motivo si raccomanda che le pareti di detti mobili (alti e a colonna) siano separati dalla piastra in vetroceramica, almeno a 32 cm di distanza. I mobili superiori o pensili contigui alla cappa di estrazione d'aria si troveranno ad un'altezza non inferiore ai 65 cm dalla superficie della piastra. Vedere Fig.15.

Nella zona posteriore della piastra, se si situa un coronamento superiore a 6 cm d'altezza sulla parete, quest'ultimo dovrà essere resistente alla temperatura (almeno 160° C) e non dovranno esserci delle basi di prese elettriche nella parete, nella larghezza occupata dalla piastra.

**L'abitacolo in cui viene alloggiata la piastra non deve essere chiuso ermeticamente,** verrà quindi realizzato nella base inferiore posteriore del mobile un foro di entrata dell'aria di almeno 350 x 50 mm. Vedere figura 16.

Tale foro dovrà essere protetto in modo tale che l'entrata dell'aria non sia mai ostruita da alcun elemento che si trovi nell'abitacolo.

Nel caso in cui si voglia situare una tavola sotto alla piastra, questa dovrà essere mobile e non entrare mai in contatto con l'installazione a gas della piastra, e si dovranno realizzare i fori necessari per preservare i tubi del gas, nonché il foro equivalente di entrata dell'aria. Fig.17.

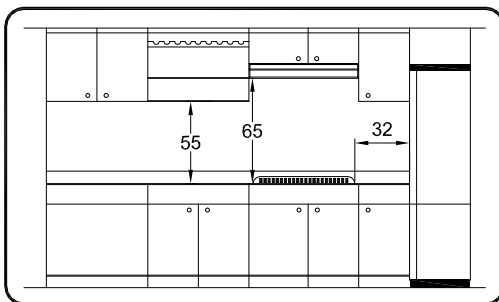


Figura 15

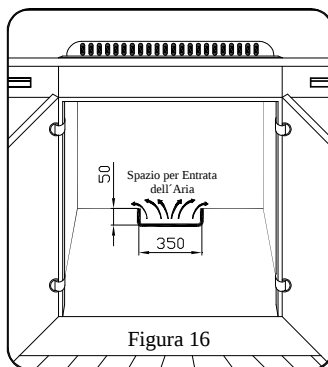


Figura 16

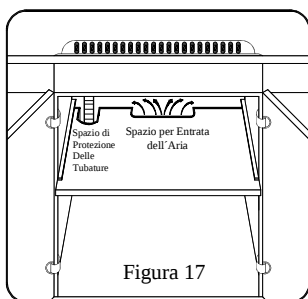


Figura 17

Il materiale con cui è costruito il tavolo di lavoro su cui si incasserà la piastra in vetroceramica, deve essere sufficientemente resistente al calore (almeno 100° C) e se presenta un rivestimento in plastica o laminato, anche l'adesivo deve essere resistente al calore, al fine di evitare che il rivestimento si deformi o si stacchi.

Rivolgersi al fabbricante del mobile.

## 2) Installazioni

Dimensioni dell'abitacolo previsto nel banco della cucina per l'installazione della piastra in vetroceramica a gas. Vedere fig.18.

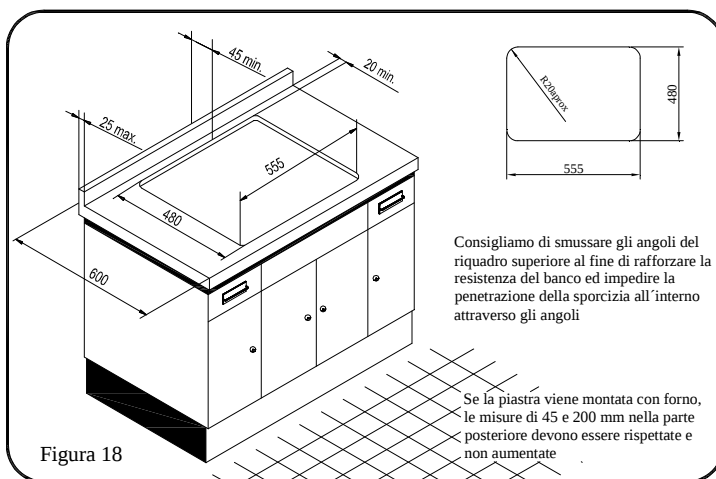


Figura 18

### 2.1) Modo di fissaggio della piastra nello spazio previsto.

Collocare la piastra rivolta verso il basso su un tavolo pulito, togliere la protezione delle due tenute ermetiche e attaccarle alla cornice esterna della piastra. Figure 19 e 20.

Non usare in nessun caso silicone come tenuta ermetica tra la piastra ed il ripiano della cucina. In caso contrario il produttore non risponderà dei danni subiti dalla piastra di cottura.

In funzione dello spessore del ripiano (A), si dovranno situare previamente i due agganci secondo quanto indicato nelle figure 21 e 22.

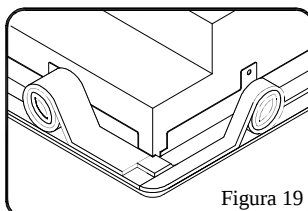


Figura 19

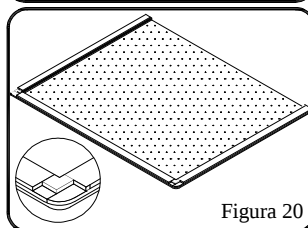


Figura 20

Primi orifizi per ripiano di 20mm.

Secondi “ “ “ “ 30mm.

Terzi “ “ “ “ 40mm.

Quarti “ “ “ “ 50mm.

Di spessore

Introdurre la piastra nel foro nel banco, spingere verso la parete affinché i ganci penetrino nella parte inferiore dello stesso, sistemarla sul banco affinché si installi completamente e in questo modo rimarrà posizionata e fissata nella parte posteriore.

Per fissare la parte anteriore (vedere fig. 23), avvitare nel corpo del ripiano le 2 squadre di tensione di sostegno che si trovano nella confezione, in modo che livellino e sostengano la piastra.

## 2.2) Connessione alla rete del gas

Verificare che la piastra sia adatta al gas con cui deve funzionare.

La piastra è preparata per una connessione di ½ pollice gas con un filtro metallico per evitare che i residui dell'installazione e le impurità del gas raggiungano la piastra. Vedere fig. 24. questa deve essere collegata in base alle disposizioni ufficiali in vigore, da una persona autorizzata. Vedere fig. 25 (connessione rigida).

È possibile usare una giuntura flessibile di sicurezza in metallo, caso in cui questa deve essere autorizzata ed omologata. Vedere fig. 26. Tutte le piastre sono servite mediante una giuntura flessibile per un'installazione più comoda.

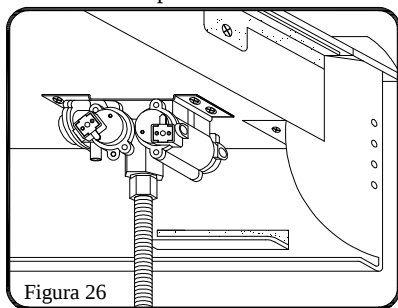


Figura 26

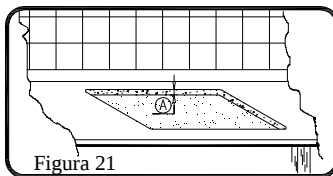


Figura 21

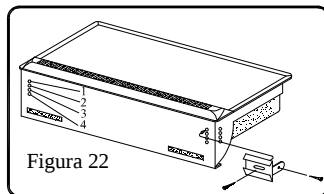


Figura 22

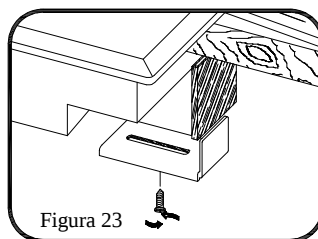


Figura 23

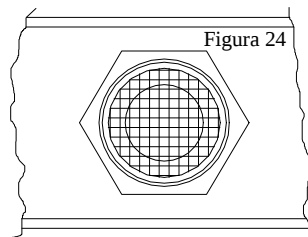


Figura 24

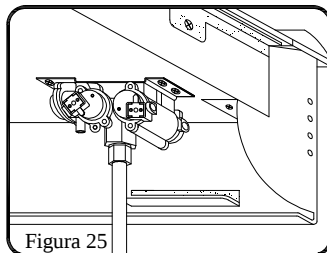
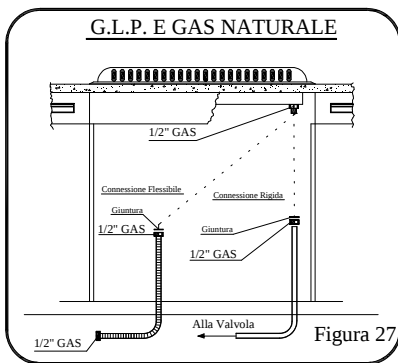


Figura 25

Il tubo flessibile verrà installato in modo tale da non entrare in contatto con una parte non fissa del mobile ad incastro (ad esempio un cassetto) e non passerà per una zona suscettibile a sovraccarichi.



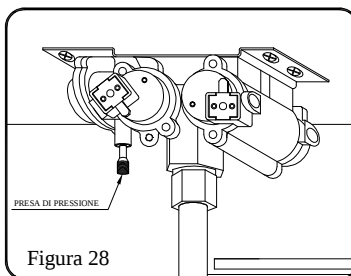
I modelli a gas propano provenienti da un'installazione di tipo fisso devono essere installati con un regolatore interno tra il rubinetto ed il ripiano, nel caso in cui la pressione della rete sia eccessiva.

Situazione del terminale dell'installazione del gas. Vedere fig.29.

### **PER USARE IL GAS NATURALE**

Se si intende usare gas naturale, questa piastra dovrebbe funzionare con una pressione del gas di 20 mbar e non deve superare in alcun caso i 23 mbar.

In caso di un'elevata pressione del gas, si dovrà intervallare un regolatore del gas che possa offrire la pressione indicata e che possieda una capacità minima di 1,2 m<sup>3</sup>/h.



SITUAZIONE DEL TERMINALE DELLA DELL'INSTALLAZIONE A GAS PER L'INSERIMENTO DEL TUBO FLESSIBILE AL PIANO DI COTTURA (senza forno nella zona interna)

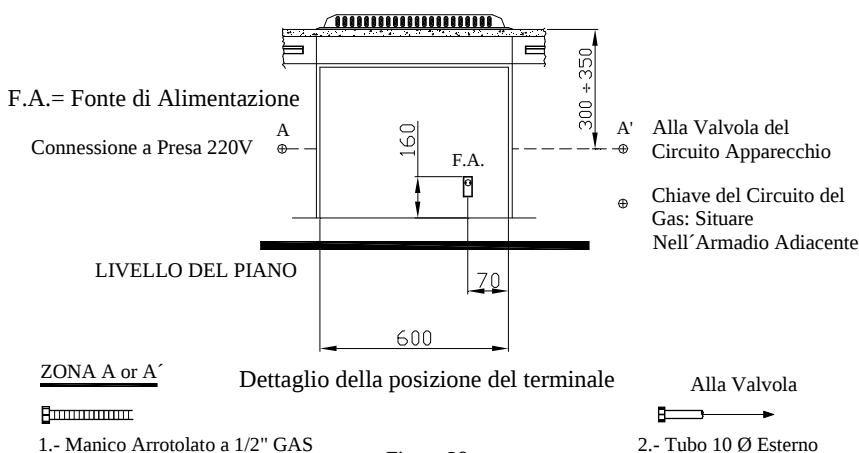


Figura 29

---

## CONNESSIONE ELETTRICA

---

### Specifiche tecniche:

La piastra presenta un sistema di accensione e di controllo ad energia elettrica a tensione estremamente bassa (4 V) e non richiede un sistema di protezione dalle scariche elettriche, perciò non richiede una connessione a terra.

Si deve prevedere la presenza di una presa di corrente a 220V per mantenere le funzioni della piastra e la carica della fonte di alimentazione della stessa, che verrà situata fuori dalle zone di calore e allontanata dalla rete del gas, in base al Regolamento di Installazione degli Apparecchiature a Gas, preferibilmente nella parte inferiore posteriore del mobile e ad una distanza minore di 1'5m. dalla parte anteriore della piastra.

### Autonomia di funzionamento:

**Questa piastra in vetroceramica è l'unica in Europa con autonomia di funzionamento grazie al fatto che, in caso di mancanza dell'energia elettrica della rete, dispone di batterie ricaricabili, il cui consumo è praticamente nullo.** Con tale metodo è possibile accendere la piastra, mantenendo attive tutte le funzioni e garantendo il funzionamento perfetto di tutti i sistemi di sicurezza.

La fonte di alimentazione incorpora un fusibile all'interno, che agisce da protezione. L'energia che proviene da tale fonte è per l'uso esclusivo da parte della piastra.

### Importante:

**Per la connessione elettrica della piastra procedere come segue:**

- 1. Prima di sistemare la piastra nel suo alloggiare collegare il cavo alla stessa.**
- 2. Collegare la fonte alla rete elettrica.**
- 3. Collegare il cavo alla fonte.**

**Non si dovrà mai collegare il cavo alla fonte se questa non è collegata alla rete elettrica.**

Per cambiarla scollegare il cavo dalla fonte, scollegare questa dalla rete e sostituire la fonte con una nuova. Collegare di nuovo la fonte alla rete e inserire il cavo nella fonte. Vedere fig.30.

Rivolgersi al distributore per l'acquisto di una fonte di alimentazione. Non si deve aprire mai la fonte di alimentazione se non è scollegata dalla rete.

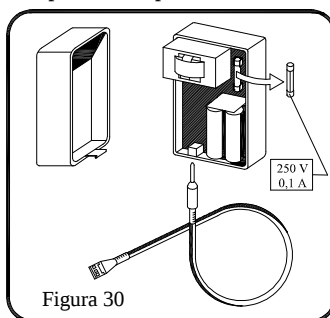


Figura 30

---

## CAMBIO DEL GAS

---

Il cambio del gas può essere effettuato **unicamente** dal **Servizio Tecnico Ufficiale**.

Quando vengono forniti i pezzi destinati all'adattamento ad un altro tipo di gas o ad altra pressione al Servizio Técnico Ufficiale, il fabbricante fornirà le indicazioni sufficienti e chiare per la sostituzione dei pezzi, nonché per la pulizia, la regolazione e il controllo dell'apparecchio e il ricollocamento di sigillature dopo l'intervento.

Assieme ai pezzi per l'adattamento, il fabbricante consegnerà una nuova targhetta adesiva da attaccare sull'apparecchio e dove vengono indicate la natura e la pressione del gas per cui l'apparecchio è stato regolato dal Servizio Tecnico Ufficiale e annotazioni per il suo registro.

---

### **OSSERVAZIONI DA TENERE IN CONSIDERAZIONE IN BASE ALLA NORMA UNE-EN 30-1-1 febbraio 1999**

---

- 1.- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione del locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Pag. 88 della norma.
- 2.- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio saranno indicate dell'etichetta (o targhetta delle caratteristiche). Pag. 88 della norma.
- 3.- Questo apparecchio non deve essere collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. La sua installazione e connessione verrà realizzata in accordo alle norme di installazione in vigore. Si farà particolare attenzione alle disposizioni applicabili in quanto a ventilazione. Pag. 88 della norma.
- 4.- L'uso di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui viene installato. Si dovrà assicurare una buona ventilazione della cucina: mantenere aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione). Pag. 91 della norma.
- 5.- L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'ulteriore ventilazione, ad esempio aprendo una finestra o una ventilazione più efficace aumentando la potenza della ventilazione meccanica, se presente. Pag. 91 della norma.
- 6.- Nell'armadio nella parte inferiore della piastra vetroceramica non devono essere riposte bottiglie o recipienti con prodotti infiammabili o volatili, caustici, o acidi che possano danneggiare le parti metalliche e le conduzioni della piastra, sia a gas sia elettrica, nonché gli elementi di controllo.
- 7.- Quando si installa un forno sotto la piastra vetroceramica si dovrà rimuovere il coperchio perforato dal fondo della stessa.
- 8.- Se questo ripiano in vetroceramica a gas viene installato con un forno, dando origine ad un gruppo funzionale, sia il forno elettrico o a gas, deve esserlo con modelli autorizzati dal fabbricante e testati da un laboratorio ufficiale.

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

Gas : Gas Naturale - Pressione 20 mbar. Regolata

Butano - Pressione 28 mbar.

Propano - Pressione 37 mbar.

G 20 ... Gas Naturale = 9.050 Kcal / m<sup>3</sup>

G 30 ... Butano = 11.850 Kcal / Kg.

G 31.... Propano = 12.000 Kcal/Kg.

Fornelli : Fuoco di calore A: 2 di 2 Potenza, 2'55 Kw ( 2.200 Kcal /h )

Fuoco di calore B: 2 di 2 potenze, 2'07 Kw ( 1.780 Kcal/h )

2'085 Kw (1.793 Kcal /h)

Fuoco di calore C: 1 di 1 potenze, 0'70 Kw ( 600 Kcal /h )

Categoria : II 2H3+

Classe : 3

Consumo Calorifico nominale : Gas naturale : 5'320 Kw (4.575 Kcal/h)

G.L.P. : 5'335 Kw (4.592 Kcal/h)

Consumo totale : Gas naturale (G-20) = 0'51 m<sup>3</sup>/h

Gas Butano (G-30) = 387 grs/h

Gas Propano (G-31) = 380 grs/h

## CONSUMI E POTENZA PARZIALI : DIAMETRI DEGLI INIETTORI

| FUOCO<br>DI<br>CALORE | FORNELLO                  | POTENZA            |        | CONSUMO GAS       |     | ln / h | φ INIETTORI |      |
|-----------------------|---------------------------|--------------------|--------|-------------------|-----|--------|-------------|------|
|                       |                           | Kw                 | Kcal/h | But. Gr./h. Prop. |     | N.G.   | G.L.P.      | N.G. |
| A                     | Corona                    | 1'62               | 1.400  | 119               | 117 | 154    | 0'63        | 0'95 |
|                       | Fornello Centrale         | 0'93               | 800    | 68                | 66  | 89     | 0'49        | 0'69 |
| B                     | Corona<br>Secuenziale     | 1'92               | 1.650  | 140               | 137 | 183    | 0'68        | 1'01 |
|                       | Mini fornello<br>Centrale | 0,150              | 129    | ---               | --- | 14     | 0'19        | 0'30 |
|                       |                           | 0'165              | 141    | 12                | 12  | ---    |             |      |
|                       | C                         | Fornello ausiliare | 0'70   | 600               | 51  | 50     | 67          | 0'40 |

**SCHEMA ELETTRICO**

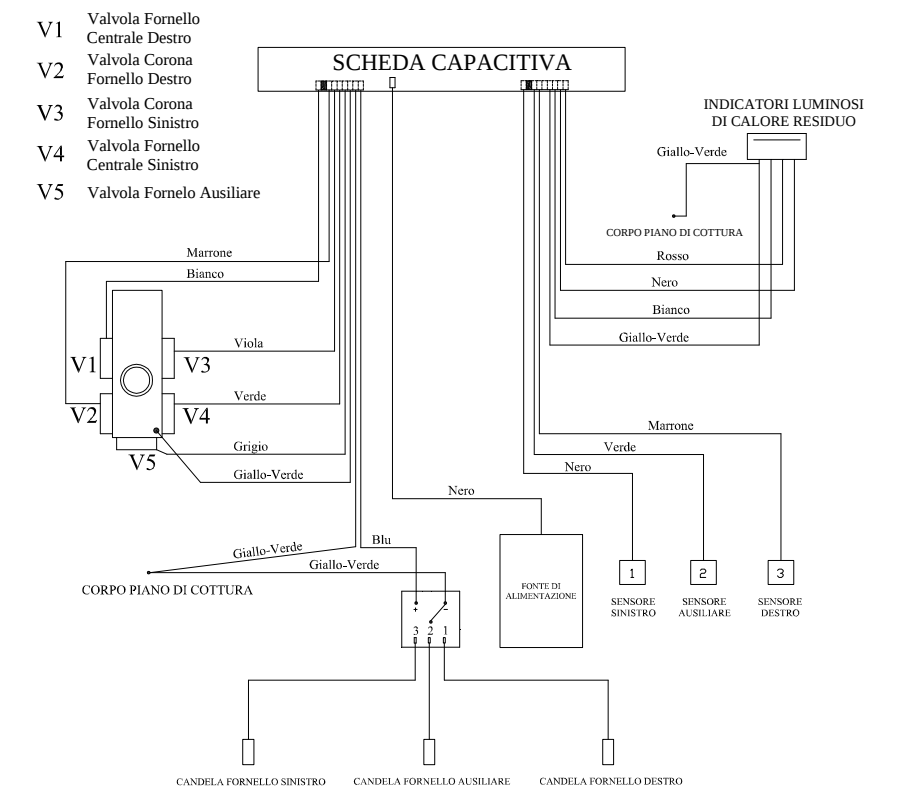


Figura 31

**IMPORTANTE:**

Tutti i nostri ripiani incorporano un dispositivo di sicurezza contro la messa a terra accidentale. È inoltre richiesto obbligatoriamente per gli apparecchi venduti in Belgio.

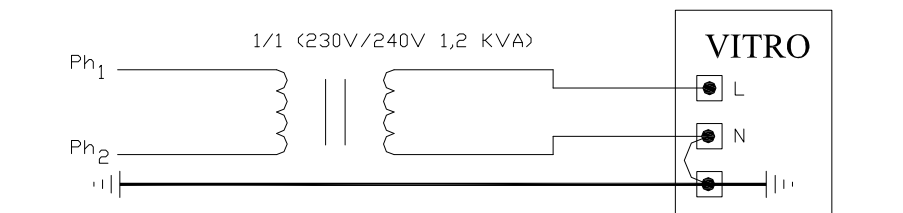


Figura 32

# GLASKERAMIK- GASKOCHPLATTE

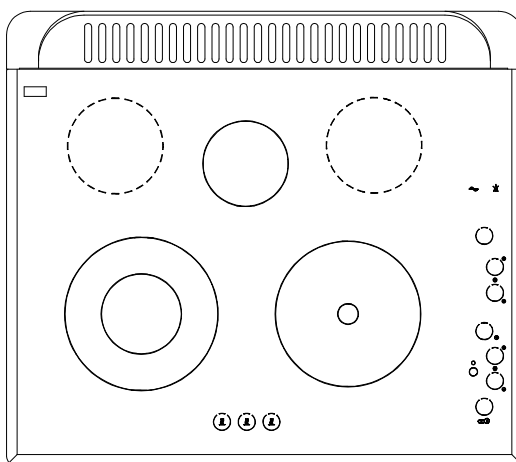
**mit 1 doppelten Gasbrenner mit drei Kochstufen.**

**1 stufenverstellbaren Gasbrenner mit 9 verschiedenen Kochstufen.**

**1 zusätzlichen Gasbrenner mit 1 Kochstufe.**

**5 Kochzonen.**

**Höchste Sicherheit dank vorheriger Analyse durch elektronische Kontrolle bei jedem Einschalten (intelligente Kochplatte).**



## TouchGas

**CE 0099 – N° Cert. 99BN762**

---

---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

---

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| VORSTELLUNG.....                                           | 1  |
| KOCHFELDER .....                                           | 2  |
| BESCHREIBUNG DER SENSOREN.....                             | 2  |
| SENSOREN.....                                              | 3  |
| INBETRIEBNAHME .....                                       | 3  |
| <u>Schnelles Ausschalten</u> .....                         | 3  |
| BESCHREIBUNG DES LINKEN KOCHFELDES .....                   | 3  |
| BESCHREIBUNG DES RECHTEN KOCHFELDES.....                   | 4  |
| BESCHREIBUNG DES ZUSATZKOCHFELDES.....                     | 6  |
| PROGRAMMIERUNG DES AUSSCHALTENS DER KOCHFELDER .....       | 6  |
| ANZEIGER VON RESTHITZE .....                               | 7  |
| GLASKERAMIK-KOCHPLATTE .....                               | 7  |
| GEBRAUCHSANLEITUNG.....                                    | 8  |
| WICHTIGE ANMERKUNGEN NACH UNE-EN 30-1-1 Februar 1999 ..... | 8  |
| TIPPS ZUR BEDIENUNG .....                                  | 8  |
| TIPPS ZU INSTALLATION UND EINBAU.....                      | 10 |
| 1) Allgemeine Anmerkungen .....                            | 10 |
| 2) Installationen.....                                     | 11 |
| ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....                               | 13 |
| GASWECHSEL.....                                            | 14 |
| WICHTIGE ANMERKUNGEN NACH UNE-EN 30-1-1 Februar 1999 ..... | 14 |
| ELEKTRISCHES SCHEMA .....                                  | 16 |

---

---

## VORSTELLUNG

---

---

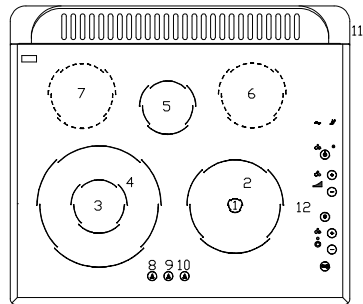
Diese Kochplatte vereint Eleganz, Sauberkeit, Sicherheit und Innovation in Sachen Gassparen.

Das Design des abgefertigten Glases, das zur Säuberung abnehmbare Lüftungsgitter und der digitale Zeitschalter der Kochfelder machen aus diesem Gerät ein Vorzeigestück der Glaskeramik-Kochplatten.

Diese Kochplatte braucht elektrischen Strom nur für Kontrolle, Analyse, Einschalten und Zeitschalter. Im Falle eines Stromausfalles gibt es einen Stromanschluß von 4V., was Unabhängigkeit im Betrieb bedeutet. Das heißt, dass eine Erdung nicht notwendig ist.

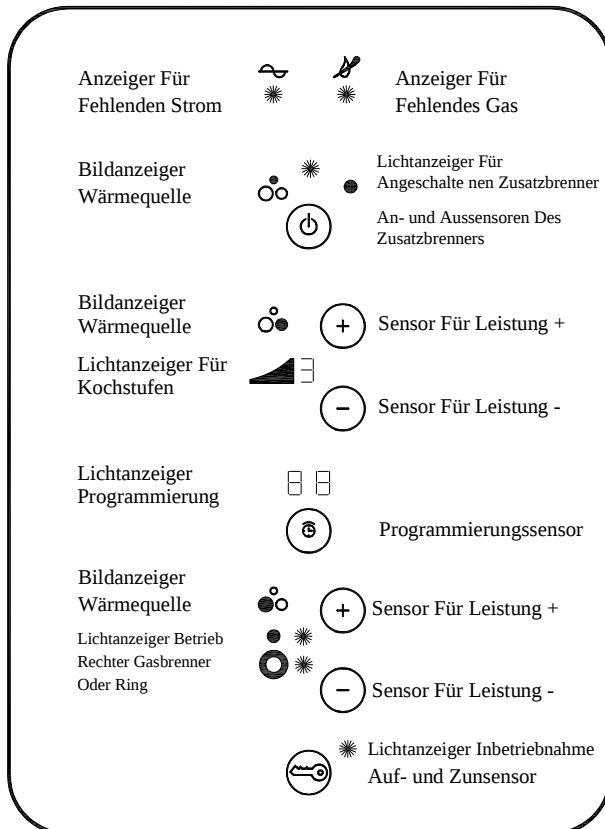
## KOCHFELDER

- 1.- Mittlerer rechter Gasbrenner.
- 2.- Rechter Ring.
- 3.- Mittlerer linker Gasbrenner.
- 4.- Linker Gasbrennring.
- 5.- Zusatzbrenner.
- 6.- Simultane Kochfelder des rechten Gasbrenners.
- 7.- Simultane Kochfelder des linken Gasbrenners.
- 8.- Anzeiger der Resthitze des linken Gasbrenners.
- 9.- Anzeiger der Resthitze des Zusatzbrenners.
- 10.- Anzeiger der Resthitze des rechten Gasbrenners.
- 11.- Abnehmbares Lüftungsgitter.
- 12.- Elektronische Kontrollzone "TouchGas".



Zeichnung 1

## BESCHREIBUNG DER SENSOREN



Zeichnung 2

---

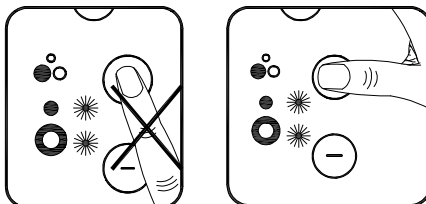
## SENSOREN

---

Die Oberfläche der Kochplatte ist, wie auf der Zeichnung dargestellt, mit den Fingern zu bedienenden Sensoren ausgestattet.

Die Wärmequellen funktionieren, wenn sie mit dem dementsprechenden Sensor aktiviert werden.

Es wird empfohlen, den gewünschten Sensor mit dem rechten Daumen zu bedienen, um das Berühren eines anderen Sensoren zu vermeiden. S. Zeichnung 3.



Zeichnung 3

---

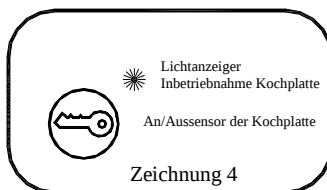
## INBETRIEBNAHME

---

Für die Inbetriebnahme der Kochplatte muß der An-/Ausschlüssel durch zweimaliges Berühren des Sensors angeschaltet werden. Danach erleuchtet der Anzeiger.

20 Sekunden nach dem letzten Bedienen der Kochplatte wird sich der An-/Ausschlüssel automatisch abschalten, während die ausgewählten Kochfelder weiterhin eingeschaltet bleiben.

Sobald die Kochfelder ausgewählt sind und ein weiterer Vorgang durchgeführt werden soll nachdem der Schlüssel ausgeschaltet ist, muß dieser wieder durch die vorher beschriebene Vorgehensweise in Betrieb genommen werden.



Zeichnung 4

### Schnelles Abschalten

Den Ein-/Aussensor berühren bis er aus ist.

### Hinweis:

Vermeiden Sie, die Sensoren mit einem Gefäß zu berühren oder zu bedecken (vor allem wenn die Kochplatte warm ist, dann können die Sensoren beschädigt werden). Wenn dieses geschieht, werden Sie mit einem Hörsignal aufmerksam gemacht und danach schaltet sich die rechte Wärmequelle ab.

---

## BESCHREIBUNG DER LINKEN WÄRMEQUELLE

---

An der linken Vorderseite der Kochplatte befindlich. Sie besteht aus zwei Gasbrennern: Ringbrenner und mittlerer Brenner.

### KOCHSTUFEN:

Die linke Wärmequelle hat drei Kochstufen, dank der Kombination beider Gasbrenner:

### Niedrigste Kochstufe:

Bei dieser Kochstufe ist nur der mittlere Gasbrenner der Wärmequelle eingeschaltet.

Es handelt sich um die ideale Kochstufe um große Gefäße mit Deckel auf dem Kochpunkt zu halten, und auch um kleinere Behälter schnell zum Kochen zu bringen.

### **Mittlere Kochstufe:**

Bei dieser Kochstufe ist nur der äußere Gasbrenner (Ringbrenner) der Wärmequelle eingeschaltet.

Es handelt sich um die ideale Kochstufe um große Gefäße außen zu erwärmen.

### **Höchste Kochstufe:**

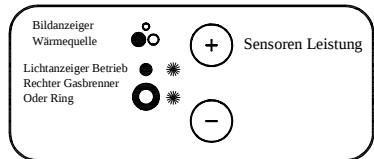
Bei dieser Kochstufe sind beide Gasbrenner der linken Wärmequelle eingeschaltet.

Es handelt sich um die ideale Kochstufe für Frittieren und für Gerichte, die ein schnelles Erhitzen benötigen.

## **EIN- UND AUSSCHALTEN DER WÄRMEQUELLE:**

### **Einschalten der Wärmequelle:**

1. Bedienen Sie den Ein-/Ausschlüssel der Kochplatte.
2. Durch ständige Berührung des Sensors Leistung+ wird der gewählte Gasbrenner eingeschaltet (mittlerer linker Gasbrenner, Ringbrenner oder beide auf einmal). S. Zeichnung 5.



Zeichnung 5

Der Lichtanzeiger An zeigen an, welcher Gasbrenner benutzt wird.

Aber trotzdem funktioniert die ganze Wärmequelle die ersten 10 Sekunden des Einschaltens, ganz egal welcher Gasbrenner ausgewählt wurde.

An den Einschaltelichtern kann man sehen, dass der Gasbrenner in Gang gebracht wurde.

Wenn man während der Benutzung der Wärmequelle die Leistung verändern möchte, muß man die Sensoren Leistung +/- berühren, je nachdem welchen Gasbrenner man benutzen möchte.

### **Ausschalten der Wärmequelle:**

1. Bedienen Sie den Ein-/Ausschlüssel der Kochplatte.
2. Berühren Sie den Sensor Leistung-, bis die Wärmequelle ausgeschaltet ist oder berühren Sie die Sensoren +/- gleichzeitig.

Es müssen mindestens 30 Sekunden vergehen um die Wärmequelle von Neuem einzuschalten (in diesem Zeitraum werden die Reste der vorherigen Brennung vernichtet).

---

## **BESCHREIBUNG DER RECHTEN WÄRMEQUELLE**

---

An der rechten Vorderseite der Kochplatte befindlich. Sie besteht aus zwei Gasbrennern: Ringbrenner und ein kleiner mittlerer Brenner.

Dank der Kombination beider Gasbrenner hat die rechte Wärmequelle 9 durch die Sensoren Leistung +/- wählbare Kochstufen. Die Kochstufen 1 und 9 funktionieren ständig und sind die jeweils niedrigste und höchste Leistungsstufe der Wärmequelle. Die Kochstufen von 2

bis 8 führen mit beiden Gasbrennern der Wärmequelle eine Reihe von Stufen durch. Das kann man an der Nummer der ausgewählten Leistungsstufe erkennen.

### **KOCHSTUFEN:**

#### **Mindestkochstufe:**

**1**

Bei dieser Kochstufe ist nur der kleine mittlere Gasbrenner der Wärmequelle an. Das ist die ideale Kochstufe um Soßen einzukochen und um Speisen warm zu halten.

#### **Sufenweise Leistungskraft:**

**2 al 8**

Bei diesen Kochstufen funktionieren der äußere und der kleine mittlere Gasbrenner der Wärmequelle stufenweise.

Es handelt sich um die idealen Kochstufen für Speisen, die eine Kombination aus sehr heißen und weniger heißen Zeiträumen benötigen. Man kann die Hitzeleistung nach Wunsch wählen.

#### **Höchste Kochstufe:**

**9**

Bei dieser Kochstufe ist nur der äußere Gasbrenner der Wärmequelle an. Es ist die ideale Kochstufe für schnelle Gerichte, die eine hohe Hitzeleistung benötigen.

### **AN- UND AUSSCHALTEN DER WÄRMEQUELLE:**

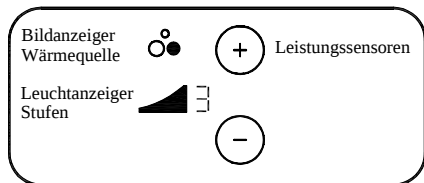
#### **Einschalten der Wärmequelle:**

1. Bedienen Sie den Ein-/Ausschlüssel der Kochplatte.
2. Berühren Sie die Sensoren Leistung+/- der jeweiligen Wärmequelle, und wählen Sie die gewünschte Kochstufe. Aber trotzdem funktioniert die ganze Wärmequelle die ersten 10 Sekunden des Einschaltens, ganz egal welcher Gasbrenner ausgewählt wurde.
3. Wenn eine stufenweise verstellbare Hitzeleistung gewählt wird, vergehen 3 Minuten bis die gewählte Stufe erreicht ist. Anfangs ist nur der äußere Gasbrenner der Wärmequelle in Betrieb.

Man kann am Erleuchten des Lichtanzeigers erkennen, dass der Gasbrenner in Betrieb ist.

#### **Ausschalten der Wärmequelle:**

1. Bedienen Sie den Ein-/Ausschlüssel der Kochplatte.
2. Berühren Sie den Sensor Leistung- bis die Nummern des stufenweise verstellbaren Anzeigers verschwindet oder berühren Sie die Sensoren +/- gleichzeitig. Siehe Zeichnung6.



Zeichnung 6

Es müssen mindestens 30 Sekunden vergehen um die Wärmequelle von Neuem einzuschalten (in diesem Zeitraum werden die Reste der vorherigen Brennung vernichtet).

---

### **BESCHREIBUNG DES ZUSATZBRENNERS**

---

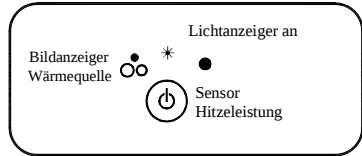
Am hinteren Teil des Kochplatte befindet sich der Zusatzbrenner. Diese Wärmequelle besteht nur aus einem einzigen Gasbrenner.

Der Zusatzbrenner hat eine einzige Kochstufe, geeignet für Gerichte in kleinen Gefäßen.

## **AN- UND AUSSCHALTEN DER WÄRMEQUELLE:**

### **Einschalten der Wärmequelle:**

1. Bedienen Sie den Ein-/Ausschlüssel der Kochplatte.
2. Berühren Sie den Sensor der Hitzeleistung damit sich der Gasbrenner anschaltet. Der Lichtanzeiger geht an.



Zeichnung 7

Man kann am Erleuchten des Lichtanzeigers erkennen, dass der Gasbrenner in Betrieb ist.

### **Ausschalten der Wärmequelle:**

1. Bedienen Sie den Ein-/Ausschlüssel der Kochplatte.
2. Berühren Sie wieder den Sensor der Hitzeleistung damit sich der Gasbrenner abschaltet. Der Lichtanzeiger geht aus.

Es müssen mindestens 30 Sekunden vergehen um die Wärmequelle von Neuem einzuschalten (in diesem Zeitraum werden die Reste der vorherigen Brennung vernichtet).

---

## **PROGRAMMIERUNG DES AUSSCHALTENS DER WÄRMEQUELLEN**

---

Die Glaskeramikkochplatte hat zwei Wärmequellen (links und rechts), dessen Ausschalten man unabhängig voneinander programmieren kann.

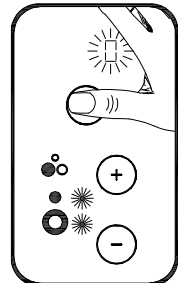
### **Programmierung der Gasbrenner:**

Die Gasbrenner müssen vorher eingeschaltet werden.

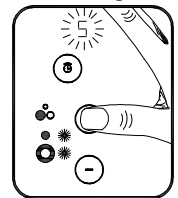
1. Bedienen Sie den Ein-/Ausschlüssel der Kochplatte.
2. Bedienen Sie den Programmierungssensor bis der Display der Programmierung (0) anzeigt und der Anzeiger des gewünschten Gasbrenners leuchtet. Siehe Zeichnung 8.
3. Berühren Sie die Sensoren Leistung +/- der jeweiligen Wärmequelle, bis die Zeit der Programmierung gewählt ist (von 1 bis 99 Minuten). Siehe Zeichnung 9.
4. Berühren Sie wieder den Programmierungssensor um das gewählte Programm zu bestätigen. Der Anzeiger des Gasbrenners blinkt mit dem Symbol (-). Siehe Zeichnung 10.

Hinweis: Wenn nach 20 Sekunden nach der Auswahl der gewünschten Zeit der Sensor nicht berührt wird, wird die Wärmequelle automatisch mit der gewählten Zeit programmiert.

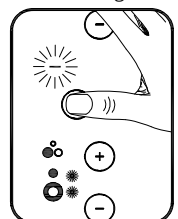
Um einen anderen Gasbrenner zu programmieren, die vorher beschriebenen Schritte wiederholen. Siehe Zeichnungen 8,11 und 12.



Zeichnung 8



Zeichnung 9

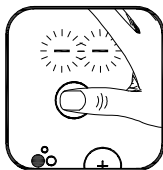


Zeichnung 10

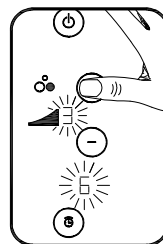
Um die Restzeit des Betriebes der programmierten Wärmequelle zu wissen, den Programmierungssensor berühren.

Bei dieser Kochplatte kann man die Kochstufe und die Zeit einer schon programmierten Wärmequelle verändern.

Um die Programmierung zu löschen, die Zeit auf Null stellen indem man die Sensoren Leistung +/- des jeweiligen Gasbrenners bedient.



Zeichnung 12



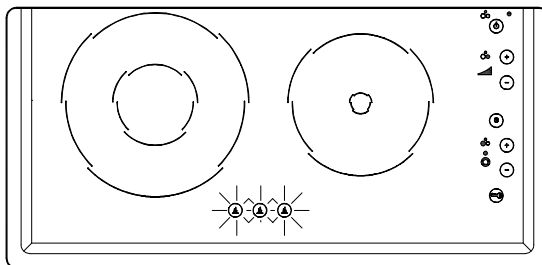
Zeichnung 11

---

## ANZEIGER VON RESTHITZE

---

Alle drei Lichtanzeiger der vorderen Mitte der Kochplatte weisen auf Resthitze an ihrer Oberfläche hin. Diese bleiben an, während noch Verbrennungsgefahr verbleibt. Siehe Zeichnung 13.



Zeichnung 13

Die Platte des Glaskeramikkochfeldes könnte heiß sein, auch wenn die Betriebsanzeige nicht leuchtet.

Hinweis: Diese Leds blinken immer wenn die Batterie leer ist, und erlöschen wenn sie optimal aufgeladen ist. Wenn das Blinken nach 24 Stunden nicht erlöscht obwohl ein korrekter Stromanschluß besteht, rufen Sie bitte den Technischen Kundendienst an.

---

## KOCHPLATTE

---

**!Warnung!.** Das Lüftungsgitter erleichtert das Entweichen der Gasverbrennungsreste und darf nicht bedeckt werden. Dieses Lüftungsgitter kann man zur Säuberung entfernen, allerdings darf die Kochplatte nie benutzt werden, ohne dass es korrekt montiert ist.

Unter der Kochzone befinden sich die Gasbrenner, wo es am Heißesten wird. Die Hitze verteilt sich direkt über die Hitzezone von der Kochfläche aus unter der Platte zum Lüftungsgitter hin. Diese Zone der Kochplatte erreicht genügend Hitze um jene Gerichte weiter zu kochen, die am Ende ihrer Kochfase sind oder gewärmt werden sollen.

---

## GEBRAUCHSANLEITUNG

---

---

### WICHTIGE ANMERKUNGEN NACH UNE-EN 30-1-1 Februar 1999

---

- 1.- Vor der Installation muß nachgeprüft werden, ob die Raumbedingungen (Art und Druck vom Gas) und die Bestimmungen des Geräts übereinstimmen. Seite 88 der Vorschrift.
- 2.- Die Bedingungen des Geräts sind auf dem Ettiket festgehalten. Seite 88 der Vorschrift.
- 3.- Dieses Gerät sollte nicht an eine Entlüftungsanlage für Verbrennungsreste angeschlossen werden. Installation und Anschluß sollen den derzeit gültigen Einbaunormen vorgenommen werden. Es wird vor allem auf die Belüftung geachtet. Seite 88 der Vorschrift.
- 4.- Die Benutzung eines Gasbrenners produziert Hitze und Feuchtigkeit im Raum, wo er benutzt wird. Es ist wichtig, für eine gute Belüftung in der Küche zu sorgen: es ist angebracht die Öffnungen für eine natürliche Belüftung offen zu lassen oder eine Belüftungsanlage einzubauen (Abzugshaube). Seite 91 der Vorschrift.
- 5.- Die längere und intensivere Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung notwendig machen, z. B. ein offenes Fenster oder eine bessere Belüftung indem man die Leistung der Belüftungsanlage –insofern es sie gibt- erhöht. Seite 91 der Vorschrift.
- 6.- Im Schrank unter der Kochplatte dürfen keine Gläser und auch keine brennbaren, leicht explodierende, beizende oder äzende Produkte aufbewart werden. Es dürfen jene Produkte dort nicht aufbewart werden, die die Metallteile und die Wärmeleitungen der Kochplatte beschädigen könnten, sowohl aus Gas als auch elektrisch, und auch die Kontrollteile.
- 7.- Bei dem Einbau eines Ofens unter der Kochplatte muß der gelöcherte Bodendeckel derselben entfernt werden.
- 8.- Bei einem Einbau der Kochplatte zusammen mit einem Gas- oder Elektroofen , muß darauf geachtet werden, dass es sich um durch Fabrikanten autorisierte Modelle handelt, die in einem offiziellen Labor geprübt wurden.

Der vom Fabrikanten empfohlene Diameter der Gefäße:

Rechter Gasbrenner  $\geq 166$  mm.

Linker Gasbrenner  $\geq 176$  mm.

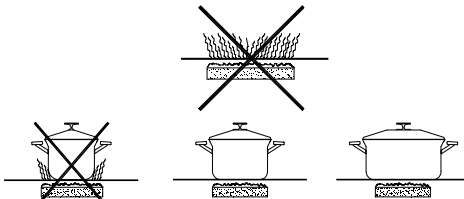
Zusatzgasbrenner  $\geq 98$  mm.

---

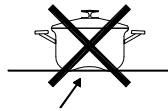
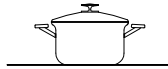
## HINWEISE ZUR BENUTZUNG

---

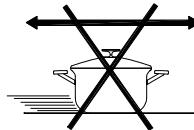
- Dieses Gerät nicht als Heizung benutzen.
- Immer einen der Wärmequelle passenden oder größeren Gefäße benutzen.



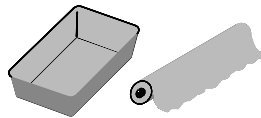
- Es ist wichtig, daß die Kochbehälter einen flachen Boden haben, trocken sind, sauber und frei von harten Rückständen ist, da das Verkratzen der Glasoberfläche zu Folge haben kann. Diese Kratzer können nicht entfernt werden. Töpfe mit einer Mulde im Boden verlängern die Kochzeit und erhöhen somit den Gasverbrauch.



- Um ein Verkratzen zu vermeiden, nicht die Gefäße über die Glasoberfläche ziehen. Stöße mit Kochutensilien und Gefäßen können die Glaskeramik beschädigen.



- Sie dürfen keine Aluminium- oder Plastikbehälter oder solche aus Alufolie auf die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes stellen, wenn dieses heiß ist, da dies Spuren hinterlassen könnte. Die Oberfläche sollte nicht zum Abstellen benutzt werden.



- Die traditionellen Tongefäße sollten nicht benutzt werden, da sie beschädigt werden oder platzen können (benutzen Sie für Glaskeramik-Kochfelder geeignete Tongefäße).

## **SAUBERHALTEN DER KOCHPLATTE**

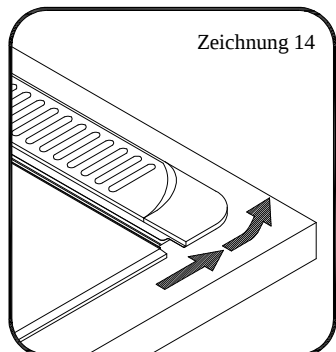
Befolgen Sie mit der noch warmen Kochplatte folgende Schritte:

- A) Reste mit einem Kratzer entfernen.
- B) Ein geeignetes Säuberungsprodukt benutzen.
- C) Mit einem feuchten Nickelscheuerlappen kreisartig säubern.
- D) Zum Schluß mit einem feuchten Lappen säubern.
- E) Wenn Sie zusätzlichen Glanz erreichen wollen, trocknen Sie das Glas mit Küchentüchern

### **Sehr wichtiger Hinweis:**

Wenn während des Kochens auf dem Kochfeld Essen mit hohem Zuckeranteil verteilt wird, muß es sofort gesäubert werden ohne auf ein Abkühlen der Kochplatte zu warten. Ansonsten könnte es ständige Spuren auf dem Glas hinterlassen.

Die Säuberung des Lüftungsgitters muß mit der abgekühlten Kochplatte vorgenommen werden. Das Teil wird abmontiert, indem man leicht nach hinten schiebt und es aus seiner originalen Position abnimmt, wie es auf der Zeichnung 14 zu erkennen ist. Das Teil kann mit einem normalen Spülmittel gesäubert werden.



Zeichnung 14

### 1) Allgemeine Hinweise

Vor dem Einbau des Gerätes bitte diese Anleitung genau lesen.

Versichern Sie sich, dass das Gerät für das zu benutzende Gas geeignet ist, nach den Beschreibungen des Schildes an der Rückseite.

Vermeiden Sie Stöße und heftige Bewegungen vor dem Einbau.

Stöße können die Kochplatte beschädigen.

Beachten Sie bitte die gültigen Normen für den Einbau von gasbetriebenen Geräten in Wohnräumen, gemäß nach Vorschriften für die Benutzung von Elektrogeräten für den Hausgebrauch und Gasinstallation.

Möbel: Einbaumöbel (Hängeschränke oder hohe Schränke).

Die Kochplatte gibt Hitze von sich, die diese Art von Möbeln erhitzen kann, vor allem wenn man unvorsichtigerweise keine Gefäße auf die Kochzonen gestellt hat.

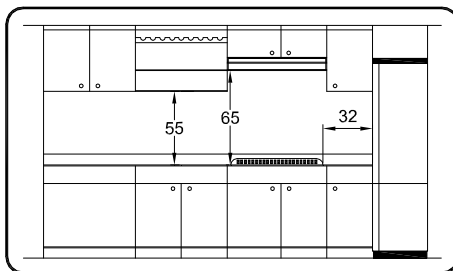
Es wird empfohlen, dass die Wände dieser Schränke (Hängeschränke oder hohe Schränke) mindestens 32 cm. von der Kochplatte entfernt sind. Die Hängeschränke, die von der Abzugshaube aus gehen sollten nicht unter 55 cm. hoch hängen. Die Abzugshaube sollte nicht unter 65 cm. von der Kochplatte aus hängen. Siehe Zeichnung 15.

Wenn man am hinteren Teil der Kochplatte eine über 6 cm. hohe Abschußleiste in Wandhöhe befestigt, sollte diese hitzefest sein (mindestens 160° C), und es sollten sich die ganze Breite der Kochplatte keine Steckdosen an der Wand befinden.

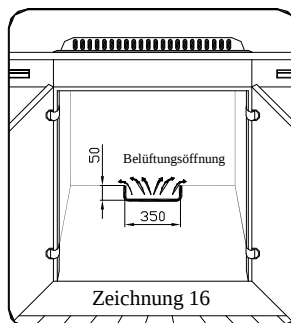
**Der Raum in dem sich die Kochplatte befindet sollte nicht dicht verschlossen sein,** dafür wird in dem unteren Schrank eine mindestens 350 x 50 cm. große Belüftungsöffnung gemacht. Siehe Zeichnung 16.

Diese Öffnung sollte insofern geschützt werden, dass der Luftstrom mit keinem Gegenstand des Schrankes behindert wird.

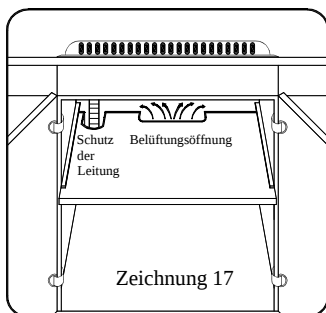
Falls man ein Regalfach unter der Kochplatte befestigen möchte muß man beachten, dass dieses beweglich sein soll und auf keinen Fall mit der Gasinstallation der Kochplatte in Berührung kommen darf. Dafür ist es wichtig zu beachten, dass die notwendigen Öffnungen vorgenommen werden, um die Gasleitungen zu schützen und auch genügend Platz für die Belüftungsöffnung zu lassen. Siehe Zeichnung 17.



Zeichnung 15



Zeichnung 16

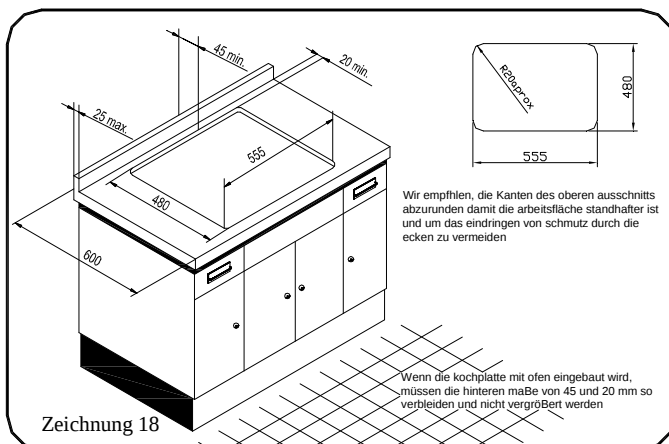


Zeichnung 17

Das Material der Arbeitsfläche, auf der die Kochplatte eingebaut werden soll, muß hitzebeständig sein (mindestens 100° C). Wenn sie Kunststoffbezüge hat, sollte auch der Klebstoff hitzebeständig sein um zu vermeiden, dass die Arbeitsfläche sich verformt oder die beschichtung abblättert. Fragen Sie den Hersteller der Möbel.

## 2) Installaien.

Dimensionen der voraussichtlichen Platzbedingungen der Küchenzeile, für den Einbau einer Glaskeramik-Gaskochplatte. Siehe Zeichnung 18;



Zeichnung 18

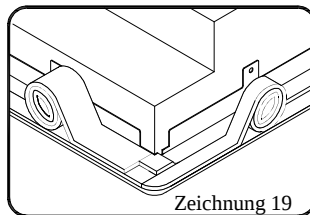
### 2.1) Festigung der Kochplatte imvorgesehenen Platz

Legen Sie die Kochplatte umgekehrt auf einen sauberen Tisch, entfernen Sie den Schutz von beiden Staudichtungen und kleben Sie sie an den äußeren Rahmen der Kochplatte. Zeichnungen 19 und 20.

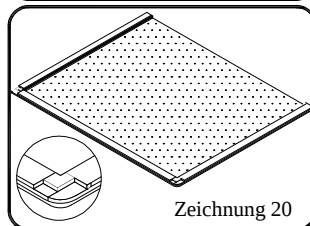
Auf keinen Fall darf Silikon als Staudichtung zwischen der Kochplatte und der Arbeitsfläche benutzt werden. Ansonsten übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Schäden an der Kochplatte.

Je nach Dicke der Arbeitsfläche (A) müssen zuerst beide hintere Verbindungen wie auf den Zeichnungen 21 und 22 eingehakt werden.

Erste Öffnungen für 20mm.



Zeichnung 19



Zeichnung 20

Zweite “ “ 30mm.  
 Dritte “ “ 40mm.  
 Vierte “ “ 50mm..

Dicke.

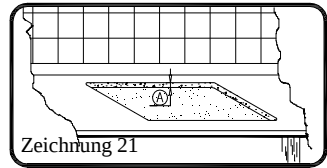
Setzen Sie die Kochplatte in die Öffnung der Arbeitsfläche ein und schieben Sie sie zur Wand hin damit die Verbindungen auf die Unterseite dringen, so auf die Arbeitsfläche legen, dass die Platte vollständig liegt. Somit ist sie hinten fest.

Für die Festigung an der Vorderseite (Siehe Zeichnung 23), an die Kochplatte die beiden Spannwinkel die sich in der Verpackung befinden so anschrauben, dass sie sich an der Arbeitsfläche abstützend die Kochplatte ebnen und halten.

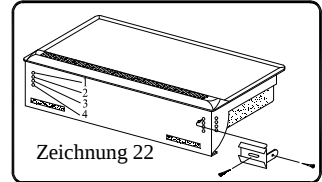
## 2.2) Anschluß an die Gasleitung.

Versichern Sie sich, dass die Kochplatte für das zu benutzende Gas geeignet ist.

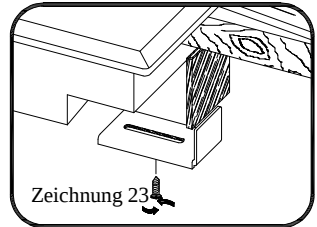
Die Kochplatte ist geeignet für einen Anschluß von  $\frac{1}{2}$  Zoll Gas mit einem metallischen Filter der verhindert, dass die Reste vom Einbau und Schmutz an die Kochplatte kommen. Siehe Zeichnung 24. Diese sollte gemäß gültigen Vorschriften von einem qualifizierten Fachmann angeschlossen werden. Siehe Zeichnung 25. (Harte Verbindung)



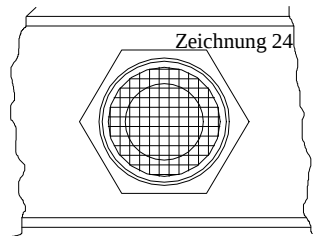
Zeichnung 21



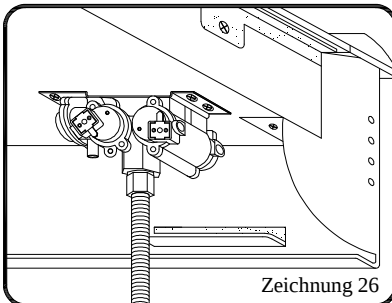
Zeichnung 22



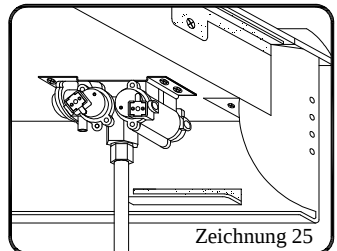
Zeichnung 23



Zeichnung 24



Zeichnung 26

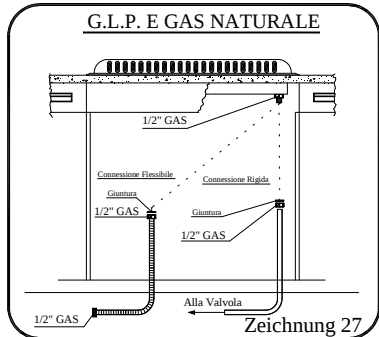
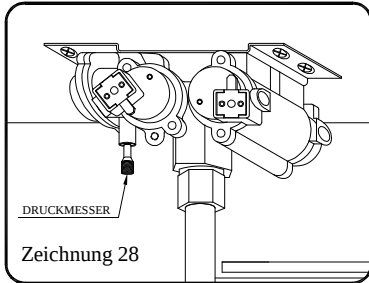


Zeichnung 25

Es ist möglich eine weiche Sicherheitsverbindung aus Metall vorzunehmen, wofür sie genehmigt und anerkannt sein muß. Siehe Zeichnung 26. Alle Kochplatten führen eine weiche Verbingung mit, damit der Einbau leichter ist.

Das flexible Rohr wird so eingebaut, dass es mit keinem beweglichen Teil des Einbauschranks in Berührung kommt (z. B. eine Schublade) und auch nicht an einem Ort eingebaut wird, wo es leicht überladen werden könnte.

Für weiche oder feste Verbindungen siehe Zeichnung 27. Prüfen Sie den Druck der zum Gerät gelangt anhand des Druckmesserstöpsels, und dass er mit der Beschreibung an der Kochplatte übereinstimmt (Zeichnung 28) (wenn er niedriger ist heizt das Gerät weniger und wenn er höher ist kann es Schaden nehmen).

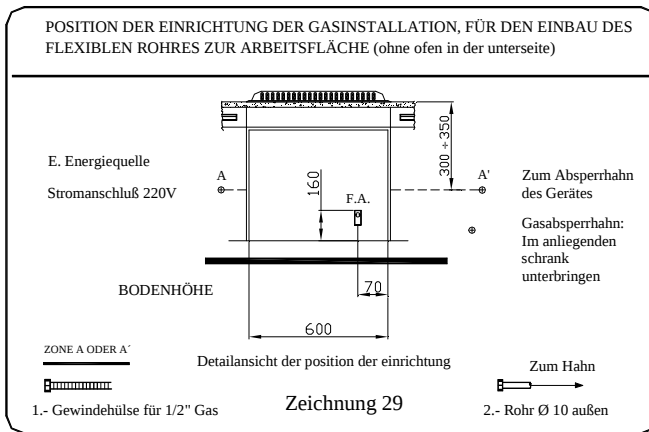


Die Modelle für Propangas einer festen Installation müssen mit einer Regulierung zwischen Wasserhahn und Arbeitsfläche eingebaut werden, wenn ein zu hoher Druck besteht. Position der Einrichtung der Gasinstallation. Siehe Zeichnung 29.

## FÜR DIE BENUTZUNG VON NATURGAS

Bei einer Benutzung von Naturgas muß die Kochplatte 20 Millibar Druck haben und darf auf keinen Fall 23 Millibar übersteigen.

Bei einem sehr hohen Gasdruck muß eine Regulierung für das Gas eingebaut werden, die den angemessenen Druck erreichen kann und der mindestens 1,2 m<sup>3</sup>/h Kapazität hat.



## STROMANSCHLUSS

### Technische Angaben:

Die Kochplatte hat ein System für die Inbetriebnahme und zur Kontrolle, das auf Niederspannungstrom (4 V.) beruht. Sie braucht kein Schutzsystem durch Stromentladung und benötigt deshalb auch keine Erdung.

Für den Betrieb der Kochplatte muß auf einen Stromanschluß von 220 V geachtet werden, der außerhalb von Hitzezonen und entfernt von Gasleitungen liegen sollte, gemäß der Vorschriften für die Installation von Gasgeräten. Am angebrachtesten ist der untere und hintere Teil des Schrankes, sowie auf einer Distanz unter 1'5 m. Der Vorderseite der Kochplatte.

### **Betriebsunabhängigkeit:**

**Diese Kochplatte ist die einzige in Europa mit Betriebsunabhängigkeit dank aufladbarer Batterien, die praktisch keine Energie verbrauchen, und die den Betrieb trotz Stromausfall garantieren.** Somit kann man alles Nötige in Betrieb nehmen und es ist eine perfekte Leistungsfähigkeit aller Sicherheitssysteme garantiert.

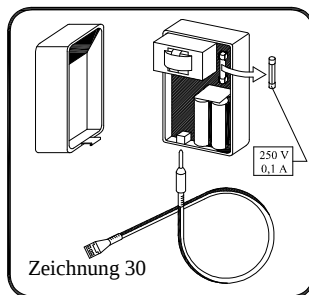
Der Energieanschluß beinhaltet eine Sicherung, die als Schutz wirkt. Die Energie con diesem Anschluß ist ausschließlich für den Bedarf der Kochplatte zuständig.

### **Hinweis:**

**Beachten Sie folgende Anleitung für die Installation des Energieanschluß:**

- 1. Das Kabel vor dem Einbau der der Kochplatte an diese anschließen.**
- 2. Die Energiequelle an das Stromnetz anschließen.**
- 3. Das Kabel an die Energiequelle anschließen.**

**Nie das Kabel an die Energiequelle anschließen, wenn diese nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.**



Für eine Änderung das Kabel aus der Energiequelle ziehen, diese vom Netz trennen und die Quelle durch eine Neue ersetzen. Die Energiequelle von Neuem an das Netz anschließen und das kabel an die Quelle anschließen. Siehe Zeichnung 30.

Für den Kauf einer Energiequelle gehen Sie bitte zu Ihrem Vertreter. Die Energiequelle nie öffnen ohne sie vorher vom Netz zu trennen.

---

## **WECHSEL VON GAS**

---

Das auswechseln von Gas darf **ausschließlich** von einem **offiziellen technischen Dienst** vorgenommen werden.

Der Hersteller gibt bei der Zulieferung von Teilen für die Anpassung an andere Gasarten oder einen anderen Druck an den offiziellen technischen Dienst genügend Erklärungen sowohl zum Auswechseln von Teilen als auch zu Säuberung, Einstellung und Kontrolle des Gerätes, und auch zum Ersetzen von Verplombung nach dem Eingriff.

Der Hersteller liefert mit den Anpassungsteilen ein neues selbstklebendes Schild für das Gerät, auf dem Art und Druck des Gases für die das Gerät angepasst wurden.

---

## **WICHTIGE ANMERKUNGEN NACH UNE-EN 30-1-1 Februar 1999**

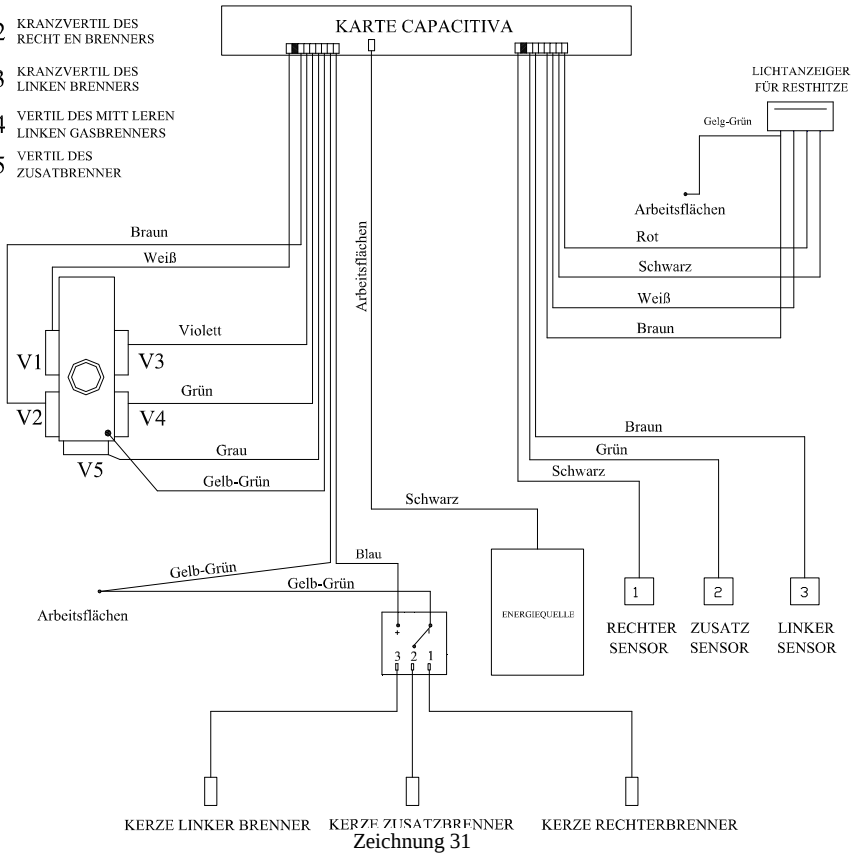
---

- 1.- Vor der Installation muß nachgeprüft werden, ob die Raumbedingungen (Art und Druck vom Gas) und die Bestimmungen des Geräts übereinstimmen. Seite 88 der Vorschrift.

- 2.- Die Bedingungen des Geräts sind auf dem Etikett festgehalten (oder auf dem Schild). Seite 88 der Vorschrift..
- 3.- Dieses Gerät sollte nicht an eine Entlüftungsanlage für Verbrennungsreste angeschlossen werden. Installation und Anschluß sollen den derzeit gültigen Einbaunormen vorgenommen werden. Es wird vor allem auf die Belüftung geachtet. Seite 88 der Vorschrift.
- 4.- Die Benutzung eines Gasbrenners produziert Hitze und Feuchtigkeit im Raum, wo er benutzt wird. Es ist wichtig, für eine gute Belüftung in der Küche zu sorgen: es ist angebracht die Öffnungen für eine natürliche Belüftung offen zu lassen oder eine Belüftungsanlage einzubauen (Abzugshaube). Seite 91 der Vorschrift.
- 5.- Die längere und intensivere Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung notwendig machen, z. B. ein offenes Fenster oder eine bessere Belüftung indem man die Leistung der Belüftungsanlage –insofern es sie gibt- erhöht. Seite 91 der Vorschrift.
- 6.- Im Schrank unter der Kochplatte dürfen keine Gläser und auch keine brennbaren, leicht explodierende, beizende oder ätzende Produkte aufbewahrt werden. Es dürfen jene Produkte dort nicht aufbewahrt werden, die die Metallteile und die Wärmeleitungen der Kochplatte beschädigen könnten, sowohl aus Gas als auch elektrisch, und auch die Kontrollteile.
- 7.- Bei dem Einbau eines Ofens unter der Kochplatte muß der gelöcherte Bodendeckel derselben entfernt werden.
- 8.- Bei einem Einbau der Kochplatte zusammen mit einem Gas- oder Elektroofen , muß darauf geachtet werden, dass es sich um durch Vitrokitchen autorisierte Modelle handelt, die in einem offiziellen Labor geprobt wurden.

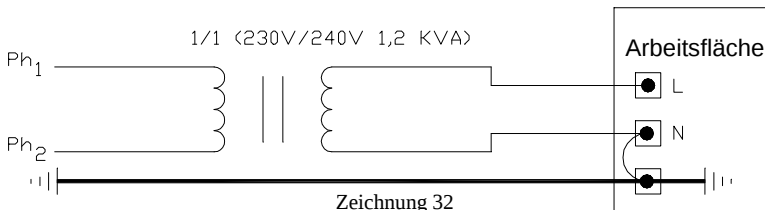
## ELEKTRISCHE TAFEL

- V1 VERTIL DES MITT LEREN  
RECHT EN GASBRENNERS
- V2 KRANZVERTIL DES  
RECHT EN BRENNERS
- V3 KRANZVERTIL DES  
LINKEN BRENNERS
- V4 VERTIL DES MITT LEREN  
LINKEN GASBRENNERS
- V5 VERTIL DES  
ZUSATBRENNER



### WICHTIGER HINWEIS:

Alle unsere Kochplatten haben eine Sicherheitsvorkehrung für eine unabsichtliche Erdung. Außerdem ist das in den in Belgien zum Verkauf angebotenen Geräten Pflicht.



---

---

**MADE IN EU**  
**B-97083430**

---

---