

manuale uso e manutenzione

operating and maintenance

instructions pour l'usage
et la maintenance

instruções de uso e manutenção



E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego di tipo domestico

ATTENZIONE:

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di funzionamento dell'apparecchio badando che non stiano nelle vicinanze e che non tocchino le superfici non ancora completamente raffreddate.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è applicata sotto il piano di cottura.



Dichiarazione di conformità:

si dichiara che i nostri prodotti soddisfano le vigenti direttive europee, ordini e regolamenti, nonché i requisiti indicati nelle norme di riferimento.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE



È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.

Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.

USO DEI BRUCIATORI

La simbologia serigrafata a lato delle manopole, indica la corrispondenza tra manopola e bruciatore.

Accensione automatica con valvolatura

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig. 1) e premere la manopola.

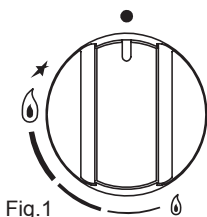


Fig.1

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi.

USO DEI BRUCIATORI

Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola

sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).

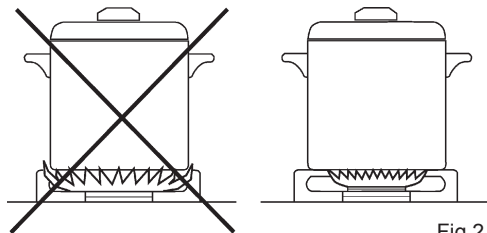


Fig.2

Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.

Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.

In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1).

Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semirapido	1750	16 - 18 cm
Tripla Corona	3800	24 - 26 cm

Avvertenze

- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1) e premere.
- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

PULIZIA

Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

Parti smaltate

Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.

Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

Parti in acciaio inox e alluminio

L'acciaio inox può rimanere macchiato se lasciato a contatto per lungo tempo con acqua calcarea o detersivi aggressivi.

Si consiglia di lavare con acqua saponata e asciugare con panno morbido.

La lucentezza viene mantenuta mediante l'uso periodico di prodotti chimici idonei, reperibili in commercio.

Bruciatori e griglie

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.

Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.

Rubinetti a gas

L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.

In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

AVVERTENZA IMPORTANTE:

LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DEVONO ESSERE ESEGUITE, NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI, ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE ANIMALI O COSE DERIVANTI DALL'INNOSSERVANZA DI TALI DISPOSIZIONI.



INSTALLAZIONE

Montaggio del piano

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee.

L'apparecchio è di tipo "Y", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canevasci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig. 3 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.

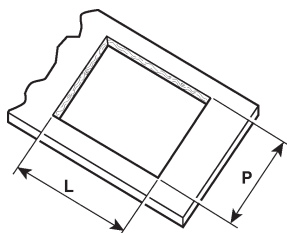


Fig. 3

MODELLO	L (mm)	P (mm)
AT635HIX	560	480

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore lasciando uno spazio di depressione di almeno 10 mm. (fig. 4).

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche. Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre,

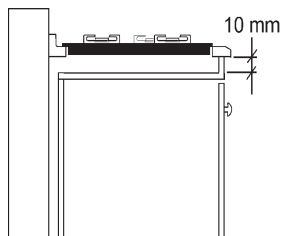


Fig. 4

d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm² e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm².

nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese

Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione. Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano.

Per l'installazione procedere come segue:

- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione S (fig. 5).

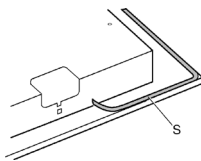


Fig. 5

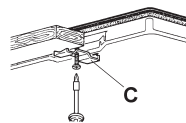


Fig. 6

- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti dei ganci di fissaggio C (fig. 6).

Locale d'installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.

Il locale dove viene installato l'apparecchio deve

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m³.

L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.

La ventilazione può provenire anche da un locale attiguo, in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme vigenti.

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

Collegamento gas

Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio. Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.

L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma vigente o con tubi flessibili in acciaio a

parete continua conformi alla norma vigente. Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi: uno cilindrico A, uno conico B

(fig. 7). Scegliere il raccordo appropriato in base al paese d'installazione.

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio. Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. **La messa a terra è obbligatoria.**

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la

disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione

TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

Sostituzione ugelli

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.

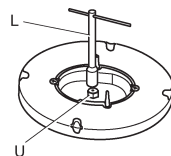


Fig.8

La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche" riportata di seguito.

Procedere quindi come segue:

- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave diritta L svitare l'ugello U (fig.8) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energicamente l'ugello.

Regolazione bruciatori

La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue::

- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite C a taglio nel foro del pannello comandi (fig. 9) e ruotare la vite by-pass V (fig.9/A) fino ad una corretta regolazione del minimo.

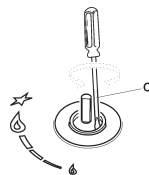


Fig.9

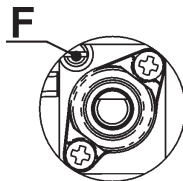


Fig.9/A

Per bruciatori funzionanti a gas G30 la vite by-pass deve essere avvitata completamente.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

MANUTENZIONE

Sostituzione cavo alimentazione

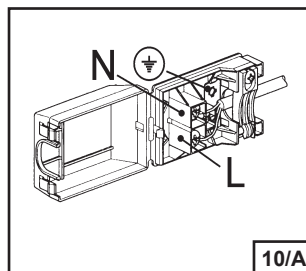
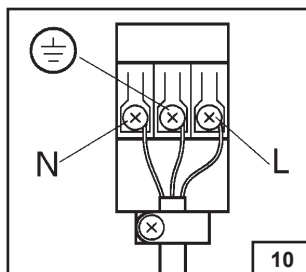
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$.

Il collegamento alla morsetteria va eseguito come illustrato in fig. 10-10/A:

cavetto L marrone (fase)

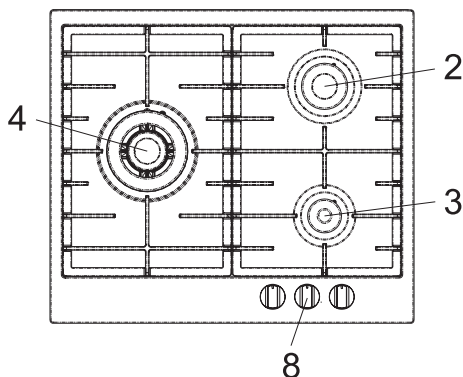
cavetto N blu (neutro)

cavetto verde-giallo  (terra)



MODELLO

AT635HIX



- 2 Bruciatore semirapido di 1750 W
- 3 Bruciatore ausiliario di 1000 W
- 4 Bruciatore tripla corona di 3800 W
- 8 Manopola comando bruciatore

TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	DIAMETRO BY PASS RUBINETTO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		EE _{gas burner} (%) *
N°	DENOMINAZIONE			g/h	L/h			Max.	Min.	
2	SEMIRAPIDO	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUSILIARIO	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLA CORONA	G30 / G31	28 - 30 / 37	277	-	95	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	362	142	Reg.	3800	2100	

Titolo breve o riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità con i requisiti di cui sopra.

La performance di ogni singolo bruciatore viene calcolata secondo la norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

Il rendimento totale del piano di cottura è calcolato in base al regolamento UE 66/2014 Par. 2.2.

L'efficienza viene calcolata solo per i bruciatori con una capacità nominale superiore 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005; Par 4.1)

Informazioni rilevanti per il cliente per minimizzare il consumo di energia durante l'uso.

Consigli per risparmiare:

utilizzare pentole comuni con base piana,

utilizzare pentole con il formato corretto,

utilizzare pentole con il coperchio,

ridurre al minimo la quantità di grasso liquido o, quando si avvia un liquido bollente ridurre l'impostazione.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.



It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.

If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.

This is a Class 3 appliance.

ATTENTION:

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the "installation" paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the "installation" paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

The product label, with the serial number, is stucked under the hob.

**Declaration of conformity:**

declares that our products comply with current European directives, orders and regulations, and the requirements stated in the reference standards.

The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

INSTRUCTIONS FOR THE USER



It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob.

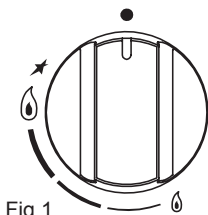


Fig.1

Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that

the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

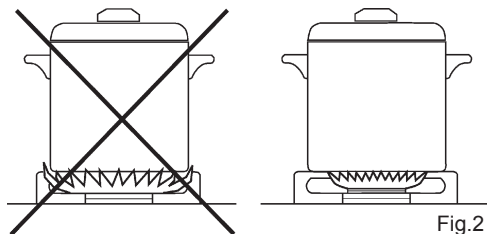


Fig.2

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig.1).

BURNERS	Power W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Triple crown	3800	24 - 26 cm

Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

IMPORTANT NOTICE:



THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE. THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

INSTALLATION

Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The gas hobs are equipped with type X degree protection against overheating. Therefore, the appliance can be installed next to cabinets, provided the height of the cabinet does not exceed that of the hob.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc.

Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

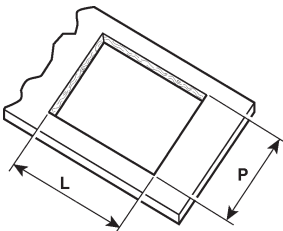


Fig.3

MODEL	L (mm)	P (mm)
AT635HIX	560	480

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

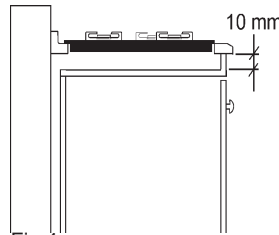


Fig.4

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm².

Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer.

A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).

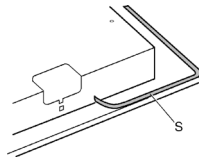


Fig.5

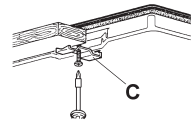


Fig.6

- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6).

Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion. Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

FOR THE U.K. ONLY

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m³ an air vent of 100cm² is required.
- For room volumes between 5 m³ and 10 m³ an air vent of 50 cm² is required.
- If the room is greater than 5 m³ and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

Gas connection

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter “gas transformations and adjustments” for the possible adaptation to different gases.

The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

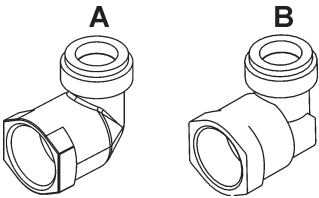


Fig.7

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig.7). Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.

Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. **Grounding is compulsory.**

If the appliance is not equipped with a plug, apply a standardized plug to the power supply cable.

This device must be at a suitable opening distance from the contacts in order to allow the entire disconnection in case of overvoltage category III,

in accordance with installation rules.

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

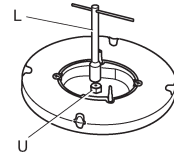


Fig.8

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the “technical characteristics” as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up;
- turn the tap up to the minimum position (small flame);
- remove the knob from the tap rod;
- introduce a flat-tip screwdriver C in the hole of control panel of the tap (fig. 9) and turn the by-pass screw V (fig.9/A) up to a proper adjustment of the lowest flame point.



Fig.9

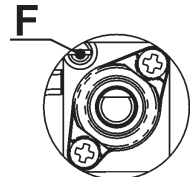


Fig.9/A

As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

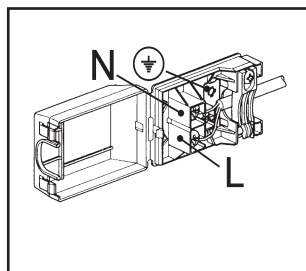
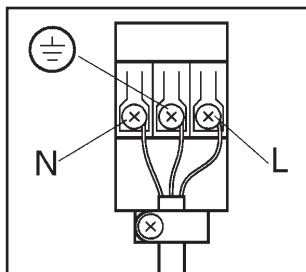
MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm² type H05VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

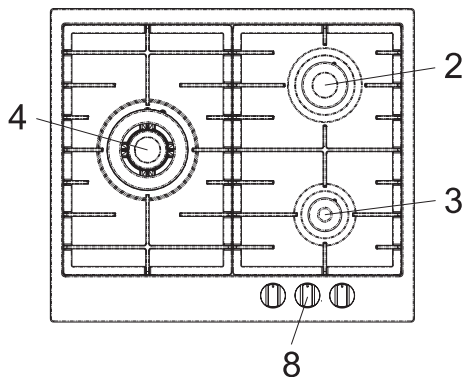
The connection to the terminal board must be effected as shown in fig.10:

brown cable L (phase)
blue cable N (neutral)
green-yellow cable ⊕ (ground)



MODEL

AT635HIX



- | | |
|---------------------------|--------|
| 2 Semi-rapid burner | 1750 W |
| 3 Auxiliary burner | 1000 W |
| 4 Triple ring burner | 3800 W |
| 8 Control knob for burner | |

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	TAPE BY PASS DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		EE _{gas burner} (%) *
N°	DESCRIPTIONS			g/h	L/h			Max.	Min.	
2	SEMI-RAPID	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUXILIARY	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLE CROWN	G30 / G31	28 - 30 / 37	277	-	95	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	362	142	Reg.	3800	2100	

Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005

The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005; Par. 4.1)

Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

Energy Saving Tips: use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid, minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.



Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à la classe 3 et il a été conçu pour un usage uniquement domestique.

ATTENTION:

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée au dessous de la table de cuisson.



Déclaration de conformité:

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux actuelles directives, ordonnances et règlements européens, ainsi que les exigences énoncées dans les normes de référence.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dûs à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

UTILISATION DES BRULEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.

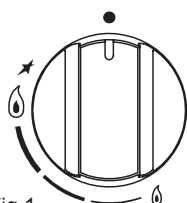


Fig.1

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 6 secondes.

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ciaprès), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig.2).

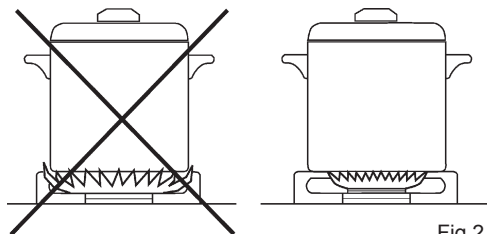


Fig.2

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est

possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig.1).

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Triple couronne	3800	24 - 26 cm

Avvertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig.1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid

Parties émaillées

Les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

Parties en acier inoxydable et aluminium

Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.

Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.

Le brillant se garde en utilisant périodiquement des produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège.

Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

AVERTISSEMENT IMPORTANT

LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.



INSTALLATION

Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig.3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

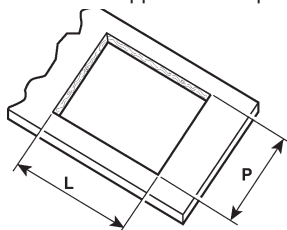


Fig.3

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
AT635HIX	560	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4).

En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur. Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas

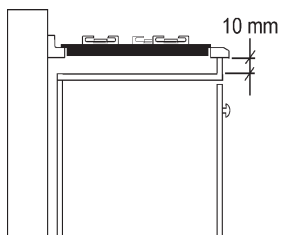


Fig.4

200 m² et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm².

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie.

Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).

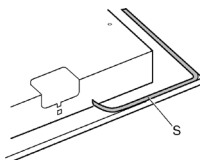


Fig.5

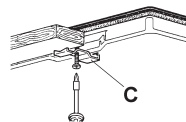


Fig.6

- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis des crochets de fixation C (fig. 6).

Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion, il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

du gaz et pour la ventilation de la pièce; le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m³.

L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm².

Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil. Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.

L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.

Certains modèles sont équipés de systèmes cylindriques A et coniques B pour le raccordement au gaz (fig. 7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.**

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.

Cet appareil doit être placé à une distance raisonnable afin de pouvoir être débranché en cas de survoltage (catégorie III), en accord avec les règles d'installation.

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des injecteurs

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs.

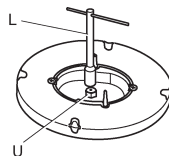


Fig.8

Le choix des injecteurs à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.

Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser l'injecteur U (fig.8) et la remplacer par la injecteurs adéquate.
- Bloquer énergiquement la injecteurs.

Réglage des brûleurs

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou du panneau de commandes (fig. 9) et tourner la vis by-pass V (fig. 9/A) jusqu'au réglage correct du minimum.



Fig.9

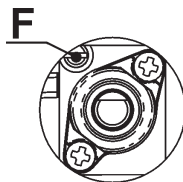


Fig.9/A

Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

ENTRETIEN

Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3x0,75 mm²

Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10:

câble L marron

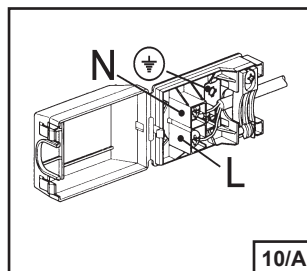
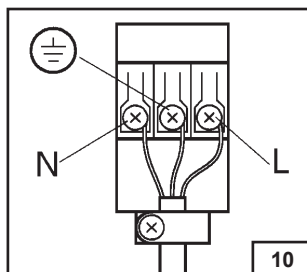
(phase)

câble N bleu

(neutre)

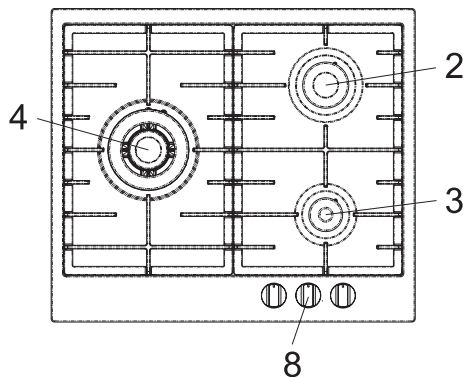
câble ⊕ vert-jaune

(terre)



MODÈLE

AT635HIX



2 Brûleur semi-rapide de

1750 W

3 Brûleur auxiliaire de

1000 W

4 Brûleur triple couronne de

3800 W

8 Bouton commande brûleur

TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEUR		GAZ	PRESSION DE SERVICE mbar	DEBIT		DIAMÈTER INJECTOR 1/100 mm	DIAMÈTER BY PASS ROBINET 1/100 mm	DEBIT CALORIFIQUES (W)		EE _{gas burner} (%) *
N°	DESIGNATION			g/h	L/h			Max.	Min.	
2	SEMI-RAPIDE	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUXILIAIRE	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLE COURONNE	G30 / G31	28 - 30 / 37	277	-	95	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	362	142	Reg.	3800	2100	

Titre abrégé ou références aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus

La performance de chaque brûleur individuel est calculé selon la norme EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005
 Le rendement global de la table de cuisson est calculé selon le Règlement UE 66/2014 Par. 2.2
 L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale est supérieure 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

Information qui est pertinente pour le client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation

L'économie d'énergie: utilisation des pots ayant fond plat, Utilisez des ustensiles avec la taille, de l'utilisation des pots avec couvercle, de minimiser la quantité de graisse liquide ou, lorsque le liquide commence ébullition réduire le réglage.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes possibles, en raison de l'impression ou la copie des erreurs contenues dans ce livret. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à ses produits comme il le juge approprié, sans changer les caractéristiques essentielles de la fonctionnalité et la sécurité.



Antes de instalar e utilizar o aparelho convidamo-lo a ler este manual de instruções. É muito importante conservar o manual junto do aparelho para qualquer futura consulta. Se este equipamento for vendido ou cedido a terceiros, certifique-se que o novo utilizador recebe o livro de instruções também, para que este possa aprender a funcionar com o aparelho. Este manual destina-se a mesas de encastrar da 3 classe.

ATENÇÃO:

- A instalação deve ser executada por pessoal competente e credenciado segundo a regulamentação em vigor.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo as crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas para a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança delas.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para impedir que brinquem com o aparelho.
- Vigiar as crianças durante todo o tempo de funcionamento do aparelho, cuidando para que não estejam na sua vizinhança e que não toquem na superfície antes da mesma estar totalmente arrefecida.
- Antes de alimentar o aparelho, verificar se o mesmo está correctamente regulado para a família de gás disponível (ver parágrafo “instalação”).
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza retirar a ficha do aparelho da tomada eléctrica e deixá-lo arrefecer.
- Assegurar-se de que existe uma boa circulação de ar em torno do aparelho a gás. Uma má ventilação produz carência de oxigénio.
- No caso de uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode ser necessário um arejamento suplementar, por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando a potência de aspiração mecânica, se existir.
- Os produtos da combustão devem ser evacuados para o exterior através de um “pano de chaminé” ou de um ventilador, se tal for permitido (ver parágrafo “instalação”).
- Para eventuais intervenções ou modificações dirigir-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças de substituição originais.

A etiqueta do produto, com o número de série, está colada sobre a mesa de encastrar a gás.



Declaração de conformidade:

Declaramos que nossos produtos cumprem com os actuais directivas europeias, ordens e regulamentos e os requisitos estabelecidos nas normas de referência.

O fabricante declina toda a responsabilidade no caso de eventuais danos em pessoas e bens, provocados por uma instalação incorrecta ou por um uso impróprio, errado ou irracional do aparelho.

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE



É NECESSÁRIO QUE TODAS AS OPERAÇÕES RELACIONADAS COM A INSTALAÇÃO, REGULAÇÃO E ADAPTAÇÃO À FAMÍLIA DE GÁS DISPONÍVEL SEJAM EXECUTADAS POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO SEGUNDO OS REGULAMENTOS EM VIGOR. AS INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS SÃO DESCRITAS NA PARTE DO MANUAL DESTINADA AO INSTALADOR

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

A simbologia serigrafada ao lado do manípulo indica a correspondência entre este e o queimador.

Acendimento automático com válvulas

Rodar o manípulo correspondente no sentido anti-horário até à posição de máximo (chama grande fig. 1) e pressionar o manípulo.

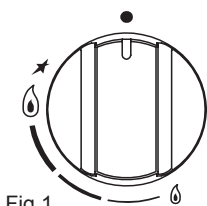


Fig.1

Uma vez aceso o queimador, manter o manípulo pressionado por cerca de 6 segundos.

Utilização do queimador

Para obter o máximo de rendimento sem desperdício de gás, é importante que o diâmetro do recipiente seja adequado à potência do queimador (ver quadro seguinte), de modo a evitar que a chama exceda o fundo do recipiente (ver fig. 2)

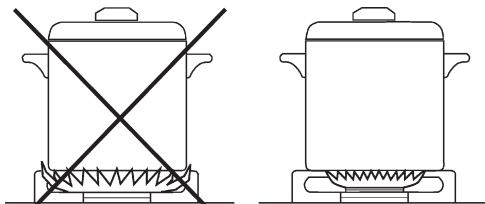


Fig.2

Usar a potência máxima para levar os líquidos rapidamente à ebulição e a reduzida para aquecer a comida ou para manter a ebulição.

Toda a posição de funcionamento deve ser seleccionada entre a posição de máximo e a posição de mínimo e não entre a posição de máximo e o ponto de fecho.

Para interromper a alimentação de gás, rodar o manípulo no sentido horário até à posição de fecho.

Na falta de energia eléctrica é possível acender os queimadores com fósforos, posicionando o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1).

Queimador	Potência (W)	Ø Recipiente
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semi-rápido	1750	16 - 18 cm
Tripla queimador	3800	24 - 26 cm

Advertência

- Verificar sempre se o manípulo está na posição de "fechado" (ver fig. 1) quando o aparelho não está em funcionamento.
- Em caso de desligamento acidental da chama, passados alguns segundos, a válvula automática interromperá automaticamente o fornecimento do gás. Para restabelecer o funcionamento colocar o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1) e pressionar.
- Durante a cocção com gordura ou óleo redobrar a atenção sobre os mesmos pois, quando sobreaquecidos, podem inflamar-se.
- Não utilizar "spray" nas proximidades do aparelho quando este está em funcionamento.
- Não devem ser colocadas, sobre o queimador, recipientes instáveis ou deformadas para evitar acidentes tais como entornar ou transbordar.
- Assegurar-se de que a asa do recipiente está posicionada correctamente.
- Quando se acender o queimador, verificar se a chama está regulada e baixá-la ou apagá-la sempre antes de retirar o recipiente.

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE

LIMPEZA

Antes de qualquer operação, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Não utilizar máquinas de lavar a vapor para limpar o aparelho.

Aconselha-se a actuar sempre com o aparelho frio.

Partes esmaltadas

As partes esmaltadas devem ser lavadas com um pano húmido em saponária ou detergente não abrasivo.

Não use nunca produtos abrasivos ou corrosivos nesta limpeza.

Partes em inox

As partes em inox poderão escurecer, se em contacto com água muito calcária ou detergentes abrasivos por um longo período de tempo.

Devem ser limpas com um pano húmido em saponária e secas com um pano macio.

Para manter o brilho utilizar periodicamente produtos químicos apropriados, que se encontram à venda.

IMPORTANTE

Não deixe nunca derramado na superfície da placa por muito tempo líquidos como sumo de limão ou tomate, água salgada, vinagre, café ou leite, pois podem danificar a superfície da mesma e não será considerada garantia neste caso.

Queimadores e grelhas

Estas peças podem ser retiradas para facilitar a limpeza. Os queimadores devem ser lavados com uma esponja e um produto saponário ou com detergente leve, bem enxutos e colocados nos seus alojamentos. Verificar se os canais dos espalhadores não estão obstruídos.

Verificar se o termopar do dispositivo de segurança e a vela de acendimento estão sempre bem limpos para garantir um funcionamento optimizado.

Torneiras de gás

A eventual lubrificação das torneiras deve ser executada exclusivamente por pessoal especializado.

No caso de endurecimento anormal do funcionamento das torneiras de gás contactar o Serviço de Assistência.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



ADVERTÊNCIA IMPORTANTE: AS OPERAÇÕES A SEGUIR INDICADAS DEVEM SER EFECTUADAS NO RESPEITO PELOS REGULAMENTOS EM VIGOR E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO.

O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS A PESSOAS, ANIMAIS OU BENS, DERIVADOS DA NÃO OBSERVÂNCIA DE TAIS DISPOSIÇÕES

INSTALAÇÃO

Montagem da mesa de encastrar

O aparelho é construído para ser encastrado num móvel resistente ao calor.

As paredes dos móveis devem ser resistentes a uma temperatura de 75 °C acima da temperatura ambiente, segundo a norma europeia EN 60335.

O aparelho é de tipo “Y”, isto é, pode ser instalado com uma só parede lateral a direita ou à esquerda da mesa de trabalho. Evitar a instalação do aparelho na proximidade de materiais inflamáveis, como cortinados, esfregões, etc.

Fazer uma abertura no plano do móvel com as dimensões indicadas na figura 3 respeitando uma distância de, pelo menos, 50 mm do bordo do aparelho até as paredes adjacentes.

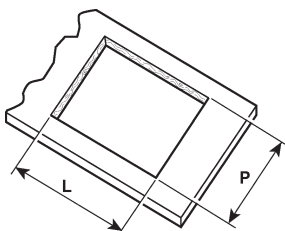


Fig.3

MODELO	L (mm)	P (mm)
AT635HIX	560	480

A eventual presença de uma suspensão sobre a mesa de trabalho, deve prover-se uma distância mínima do topo de 760 mm.

Aconselha-se a isolar o aparelho do móvel que o suporta com um separador deixando um espaço de depressão com, pelo menos, 10 mm. (fig. 4).

No caso de encaixe numa base com forno será necessário tomar as devidas precauções para assegurar uma instalação em conformidade com as normas de prevenção de acidentes em vigor. Dever-se-á prestar particular atenção a que o cabo eléctrico e o tubo de alimentação

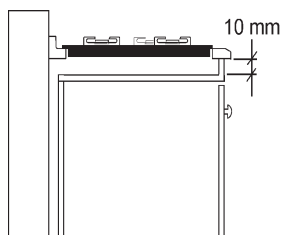


Fig.4

de refrigeração, para consentir um adequado arejamento deverão ser previstas tomadas de ar com superfície de entrada inferior de pelo menos 200 cm² e superfície de saída superior de pelo menos 60 cm².

Ligação do aparelho

Todas as mesas de encastrar são providas de uma guarnição adesiva. Demais, também é fornecida uma série de ganchos a utilizar para a fixação da mesa.

Para a instalação agir da seguinte maneira:

- Retirar as grelhas e queimadores da mesa.
- Virar o aparelho e aplicar o vedante S (fig. 5) ao longo do bordo exterior.

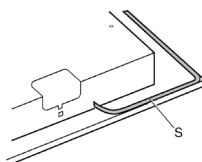


Fig.5

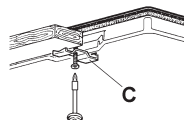


Fig.6

- Inserir e posicionar a mesa de encastrar a gás na abertura efectuada no móvel e bloqueá-la com os parafusos os ganchos de fixação C (fig.6).

Local de instalação

Este aparelho não possui dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.

É necessário, por isso, evacuar estes produtos para o exterior utilizando uma conduta de evacuação ou um ventilador que entre em funcionamento todas as vezes que se utiliza o

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

aparelho.

O local onde se instala o aparelho deve ter um fluxo natural de ar para regular a combustão do gás e para ventilação do local.

O volume de ar necessário não deve ser inferior a 20 m³. O fluxo de ar deve entrar pela abertura permanente feita na parede do local comunicando com o exterior.

A ventilação do local deve respeitar os requisitos da norma em vigor.

A abertura deve ter uma secção mínima de 200cm².

Ligação do gás

Assegurar-se de que o aparelho está preparado para a família de gás disponível, verificando a placa de características existente no aparelho.

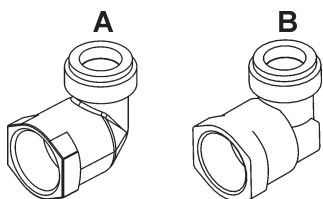


Fig.7 para a eventual adaptação aos diferentes gases.

O aparelho deve ser ligado à rede de gás utilizando tubo metálico rígido ou tubo flexível de aço inox de acordo com as normas aplicáveis.

A ligação de entrada de gás do aparelho é roscada, G1/2, macho, cilíndrica. A ligação deve ser executada de acordo com o indicado na norma em vigor.

A ligação não deve provocar solicitações na rampa de gás.

Terminada a instalação, verificar as eventuais fugas com um produto saponário.

Ligação eléctrica

A ligação à rede eléctrica deve ser executada por pessoal qualificado e credenciado de acordo com os regulamentos em vigor.

A tensão da instalação eléctrica deve corresponder à indicada na placa de características existente no aparelho.

Verificar se a instalação eléctrica possui um eficaz circuito de terra de acordo com os regulamentos em vigor. **A medição da terra é obrigatória.** Se o aparelho estiver desprovido de ficha, montar no cabo de alimentação uma ficha normalizada.

Para a ligação directa à rede, é necessário instalar um dispositivo que garanta a desconexão eléctrica, com uma abertura dos contactos que

permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

TRANSFORMAÇÕES DE GÁS E REGULAÇÕES Substituição dos injectores

Se o aparelho estiver preparado para uma família de gás diferente daquela que está disponível é necessário substituir os injectores dos queimadores.

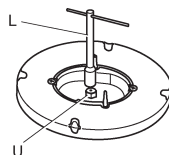


Fig.8

A selecção dos injectores para substituir deve ser feita de acordo com o indicado no quadro "características técnicas" citado a seguir.

Proceder do seguinte modo:

- Retirar a grelha e o queimador.
- Com uma chave recta L desapertar o injector U (ver fig.8) e substituí-lo pelo correspondente.
- Apertar energeticamente o injector.

Regulação do queimador

A regulação do mínimo deve ser sempre correcta e a chama deve permanecer acesa com passagens bruscas do máximo ao mínimo. Si isto se não verificar, é necessário regular o mínimo do seguinte modo:

- Acender o queimador;
- Rodar o manípulo até à posição de mínimo (chama pequena);
- Retirar o manípulo da torneira ou do dispositivo de segurança;
- Introduzir uma chave de fendas no furo F da torneira (ver fig. 9) e rodar o parafuso "by-pass" (ver fig. 9/A) até uma regulação correcta do mínimo.

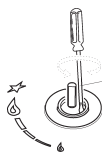


Fig.9

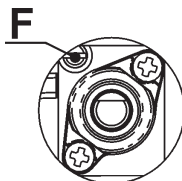


Fig.9/A

Para queimadores que funcionam com gás G30 o parafuso "by-pass" deve ser apertado completamente.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

MANUTENÇÃO

Substituição do cabo de alimentação

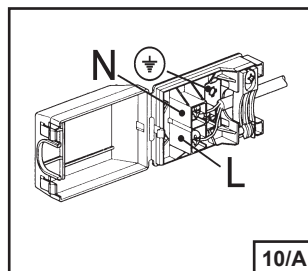
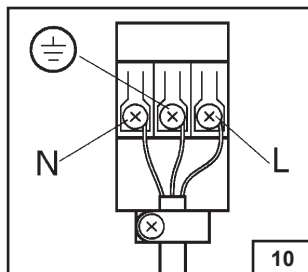
No caso de substituição do cabo de alimentação, deve utilizar-se um cabo do tipo H05VV-F ou H05RR-F com a secção de 3 x 0,75 mm².

A ligação à placa de bornes deve ser feita como se ilustra na figura 10

cabo L castanho (fase)

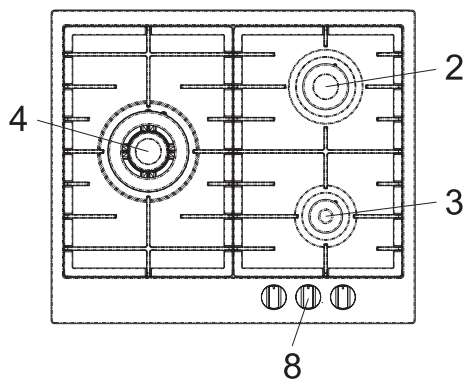
cabo N azul (neutro)

cabo verde-amarelo  (terra)



MODELO

AT635HIX



- | | |
|------------------------------------|-----------|
| 2 Queimador semi-rápido | de 1750 W |
| 3 Queimador Auxiliar | de 1000 W |
| 4 Triplo queimador | de 3800 W |
| 8 Manípulo de comando do queimador | |

QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEIMADORES		FAMÍLIA DE GÁS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO mbar	CAUDAL		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	DIÂMETRO "BY-PASS" TORNEIRA 1/100 mm	POTÊNCIA (W)		EE gas burner (%)*
Nº	TIPO			g/h	L/h			Max.	Min.	
2	SEMI-RÁPIDO	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600	57
		G20	20	-	165	97	Reg.	1750	600	
3	AUXILIAIR	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450	/
		G20	20	-	99	72	Reg.	1000	450	
4	TRIPLO QUEIMADOR	G30 / G31	28 - 30 / 37	277	-	99	60	3800	2100	58.1
		G20	20	-	362	135	Reg.	3800	2100	

Título curto ou referência aos métodos de medição e de cálculo utilizados para comprovar o cumprimento dos requisitos acima

O desempenho de cada queimador é calculada de acordo com a norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005

A eficiência total da placa é calculado de acordo com o regulamento da UE 66/2014 Par. 2.2

A eficiência é calculado apenas para os queimadores com uma capacidade nominal superior a 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

Informação que é relevante para o cliente para minimizar o consumo de energia durante o uso

Energy Saving Tips: potes adianta ter base plana, Utilize painelas com tamanho adequado, utilize potes com tampa, minimizar a quantidade de gordura líquida ou, quando começa líquido em ebulição reduza a definição.

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.

Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.

Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato.

Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.



O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

