



**MODEL: MG 4321 X**  
**MG 4753 X**  
**MG 4643 X**  
**MG 4953 X**

- ES** Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento
- EN** Installation, use and maintenance instructions
- PT** Instruções para instalação, utilização e manutenção



**Estimado Cliente,**

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.

Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

## **EL CONSTRUCTOR**

### **INDICE**

#### **MODELOS QUE INCLUYEN PILAS**

Garantía

Paquete

Instalación y eficiencia

#### **INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO**

Instalación

Utilización

Mantenimiento

#### **INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**

Instalación

Conexión gas

Conexión eléctrica

Características inyectores

**ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.**

## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

### Utilización

#### Quemadores de gas (Fig. 1).

El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido antihorario el puño correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la llama según la necesidad. La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria.

En los modelos con encendido automático actuar sobre el puño como descrito arriba, presionando contemporáneamente el apropiado pulsador. En los modelos con encendido automático/simultáneo (con una mano) es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente.

La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador interesado. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la llama según la necesidad.

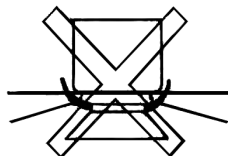
El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoelectrónica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante unos 3/5 segundos. Al soltar la perilla asegurarse que el quemador permanezca encendido. **N.B.:** - se aconseja utilicen sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas

- no dejar ollas vacías con el fuego encendido
- sobre los planos Crystal no usar accesorios de cocción a la parrilla.

Al final de la cocción se aconseja cierran el grifo principal del tubo y/o de la bombona.

GAS

\* con rejilla de reducción



rápido  
semi-rápido  
auxiliar

Φ 18 x 24  
Φ 14 x 18  
Φ 12 x 14

pesciera\*

18 x 30

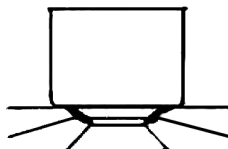


Fig. 1

## MODELOS QUE INCLUYEN PILAS

### Garantía

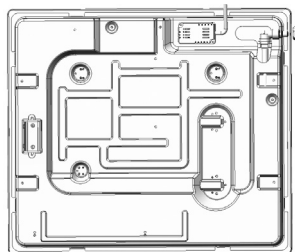
La garantía (servicio de garantía) no cubre las pilas.

El fabricante de la placa de gas está exento de responsabilidad alguna por fallos de las pilas.

### Paquete

Algunos modelos incluyen pilas (tipo D o LR20 o R20S; 1,5 V) para la función de autoencendido. Compartimento (dispositivo) para instalar la pila situado en la parte trasera inferior izquierda de la placa, representado en la figura.

Si la pila no está incluida, hay que comprarla por separado.



### Instalación y eficiencia

Antes de instalar la placa en una encimera, insertar una pila (prestando atención a la orientación de los polos «+» y «-») en el dispositivo especial situado en la parte trasera inferior izquierda de la placa, representado en la figura.



Antes de fijar la placa en una encimera de forma definitiva con sellante especial (relleno) con base adhesiva (incluida), asegurarse de que el autoencendido funciona correctamente. Para ello, presionar cualquier botón y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj de forma que la marca señale hacia el símbolo de la llama. Esperar a que se produzcan chispas seguidas de los característicos sonidos crepitantes.

Si el autoencendido no funciona bien, comprobar si la pila está desgastada y cambiarla.

Si el problema persiste, llamar al Servicio de Atención al Cliente o al de mantenimiento.

### Mantenimiento

#### Gas/Eléctrico

Antes de cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato.

Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.)
- eviten dejar sobre el tablero de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)
- los rompellamas y las tapaderas (partes móviles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté obturado, ni siquiera parcialmente.
- las placas eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se engrasan ligeramente con aceite lubricante cuando estén todavía tibias.
- las rejillas inox de la superficie de cocción después de haber sido calentadas toman una coloración azulada que no daña su calidad. Para que vuelvan a su apariencia original utilicen un producto ligeramente abrasivo.

**N.B.:** - La eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por personal cualificado con el cual se aconseja ponerse en contacto en caso de anomalías de funcionamiento.

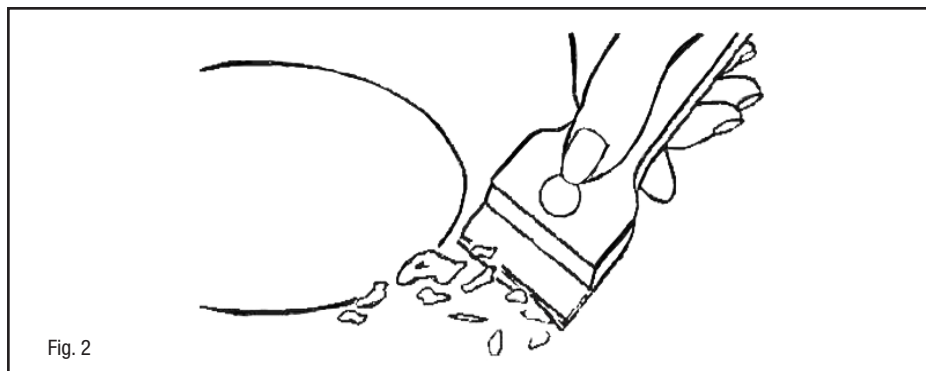
Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

## Mantenimiento vidriocerámico

(Fig. 2) Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Luego limpiar en la zona caliente con Sidel o Stahifix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio.

Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azúcar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción. En ningún caso utilicen e-sponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.

No utilice aparatos de vapor para limpiar el plano de cocción.



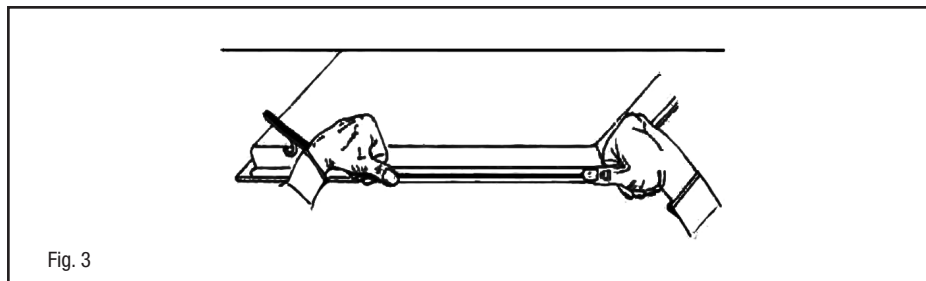
## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

### Instalación

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones de ley vigentes. La cantidad de aire necesaria a la combustión no tiene que ser menos que 2.0 m<sup>3</sup>/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.

### Colocación

El aparato está preparado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura. Antes de introducir el plano predisponer la junta de sellado sobre todo el perímetro del agujero del empotrado.



- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.

Si se quiere una conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm dimensionado para la carga de placa y responder a las normas vigentes (el cable de tierra amarillo/verde no tiene que ser interrumpido por el interruptor). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetadas.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio post venta.

Se prohíbe la utilización de silicona para el sellado. Solo se permite utilizar la junta de estanqueidad suministrada.

Se prohíbe el uso de ollas de barro y difusores.

## CONEXIÓN GAS

(Fig. 4) Conectar el aparato a la bombona o a la instalación según las prescripciones de las normas vigentes comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: "Adaptación a un distinto tipo de gas". Además comprobar que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla "Características inyectores".

### Conexión metálica rígida/semirígida

Efectuar la conexión con rácores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen solicitaciones a los órganos interiores del aparato.

**N.B.:** - Una vez efectuada la instalación controlen, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión.

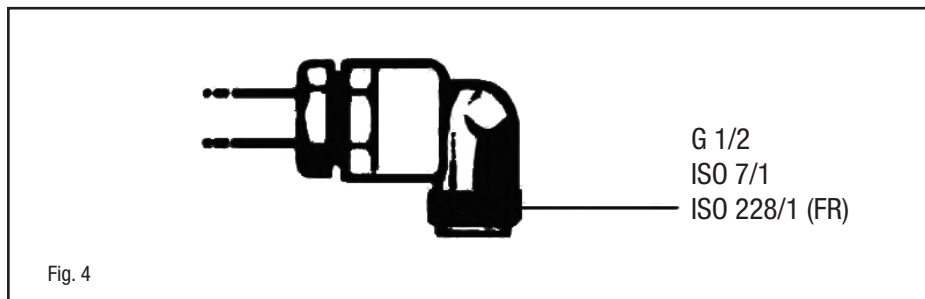
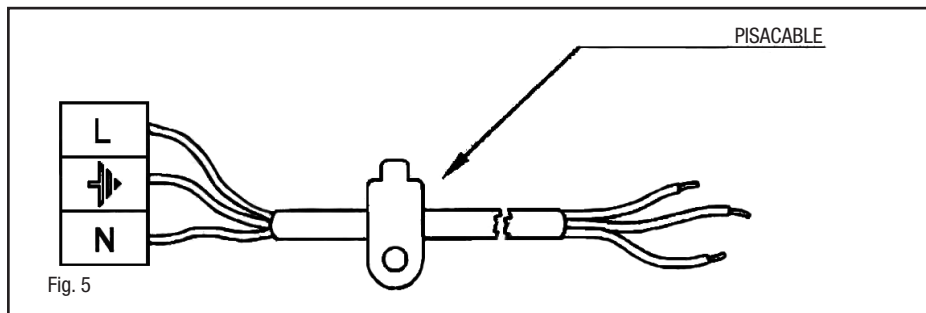


Fig. 4

### Conexión eléctrica

(Fig. 5) Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cuando indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;



- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.

Si se quiere una conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm dimensionado para la carga de placa y responder a las normas vigentes (el cable de tierra amarillo/verde no tiene que ser interrumpido por el interruptor). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

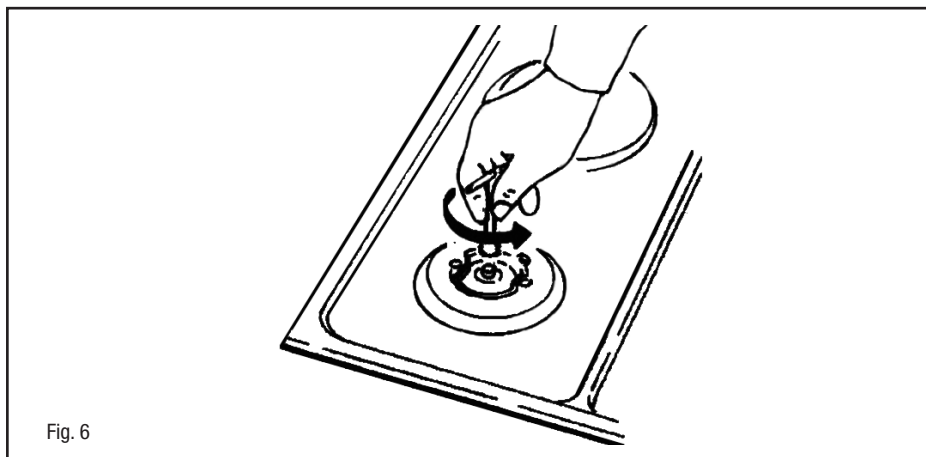
El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetadas.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio post venta.

### Adaptación a un tipo diferente de gas

(Fig. 6) Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig. 6) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (véase tabla “Características inyectores”).



- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 7) después de averio girado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano / propano) atornillar a fondo.

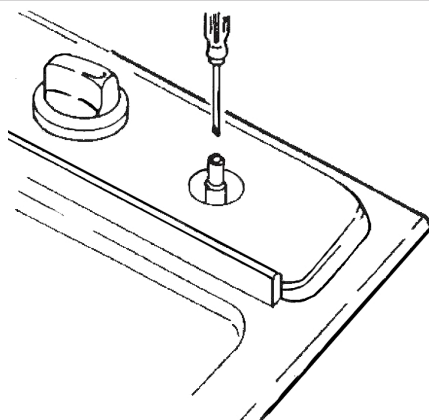


Fig. 7

(cm)				
R	L1	L2	L3	L4
1	6	4	10	70

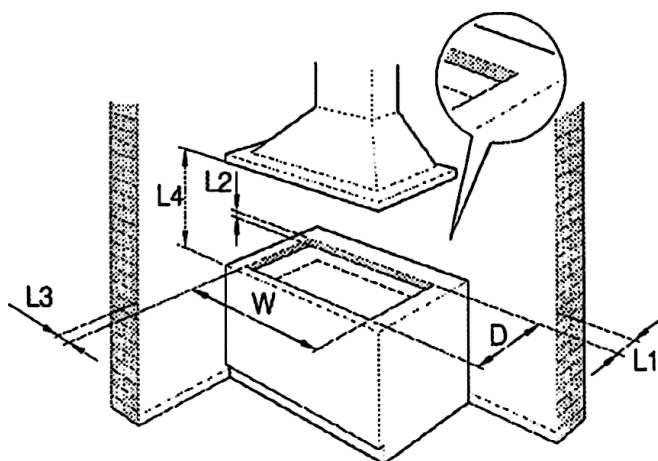


Fig. 8



CARACTERÍSTICAS INYECTORES							
QUEMADORES DE GAS	TIPO	PRESIÓN	INYECTORES	CONSUMO		CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	Kcal/h
Auxiliar	G 20	20	74	-	95	<b>1,00</b>	860
	G30/G31	28	51	73	-	<b>1,00</b>	774
Semirápido	G 20	20	98	-	167	<b>1,75</b>	1617
	G30/G31	28	69	127	-	<b>1,75</b>	1617
Rápido	G 20	20	114/124	-	238/286	<b>2,50/3,00</b>	1720/2064
	G30/G31	28	81/88	182/218	0	<b>2,50/3,00</b>	2064/2471
Fast	G 20	20	124/127	-	286/333	<b>3,00/3,50</b>	2451/2860
	G30/G31	28	88/94	218/255	0	<b>3,00/3,50</b>	2924/3411





**Dear customer,**

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

## **THE MANUFACTURER**

## **INDEX**

### **MODELS INCLUDING BATTERIES**

Warranty

Package

Installation and efficiency

### **INSTRUCTIONS FOR USE**

Installation

Use

Maintenance

### **INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATER**

Installation

Gas connection

Electrical connection

Injectors characteristics

**THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

## INSTRUCTIONS FOR USE

### Installation

All the operations concerned with the installation (electrical connection) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force, for specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

### Use

#### Gas burners (fig. 1).

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction.

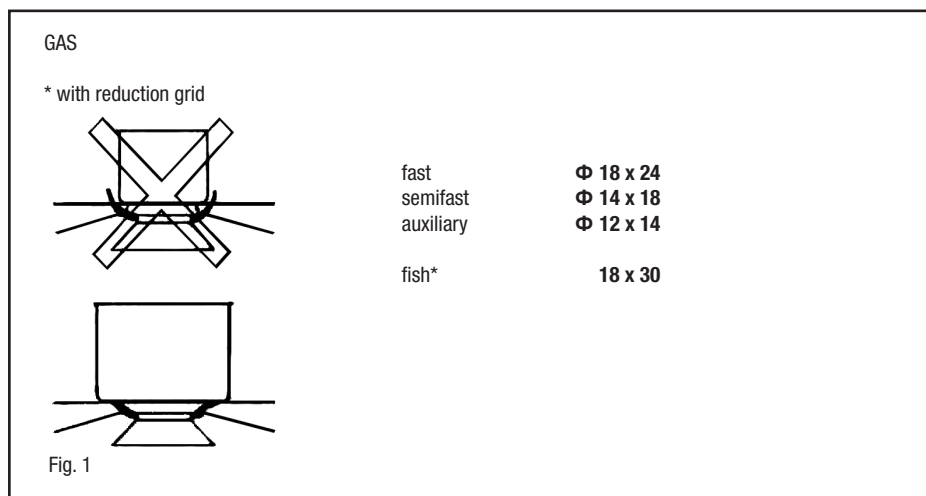
In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric, spark, between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.

For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

**N.B.:** - we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot

- do not leave any empty pots or pans on the fire
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.



## MODELS INCLUDING BATTERIES

### Warranty

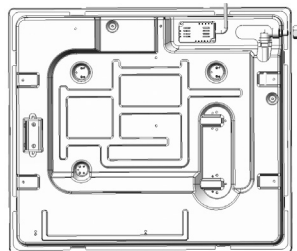
Warranty (warranty service) does not include the battery.

The gas hob manufacturer is exempt of any responsibility for the malfunction of batteries.

### Package

Some models include batteries (D or LR20 or R20S type; 1,5 V) for the autoignition function. Capacity (device) to install the battery located at the bottom back left side of the hob as shown in the picture.

If the battery is not included and should be purchased separately.



### Installation and efficiency

Before installing your hob on a tabletop, first insert a battery (checking “+” and “-”) into a special device located at the bottom back left side of the hob as shown in the picture.



Before final fixation of the hob in a tabletop with special sealer (liner) with adhesive basing (included) make sure autoignition works correctly. In order to do it, push any knob turning it counterclockwise so that its index points at the flame symbol waiting until there are sparks followed by characteristic cracks (clicks).

In case that autoignition doesn't work properly, check if batteries are unloaded and proceed to change it.

If problems aren't solved, call the Customer Service or maintenance.

### Maintenance

#### Gas/Electrical

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system.

For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-based products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.);
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;
- the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.
- the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.

**N.B.:** - Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly.

Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

## Maintenance vitroceramic surface

(Fig.-2) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 2). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a papertowel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 2). This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

Do not use steam cleaning appliances to clean the cooking surface.

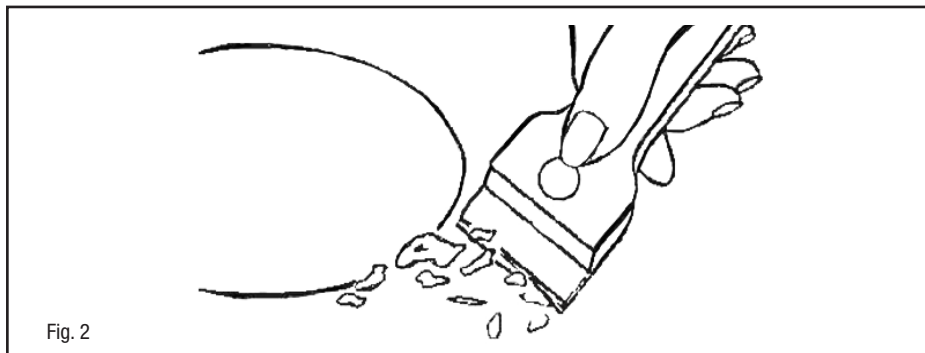


Fig. 2

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power.

See table of burner power.

### Positioning

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

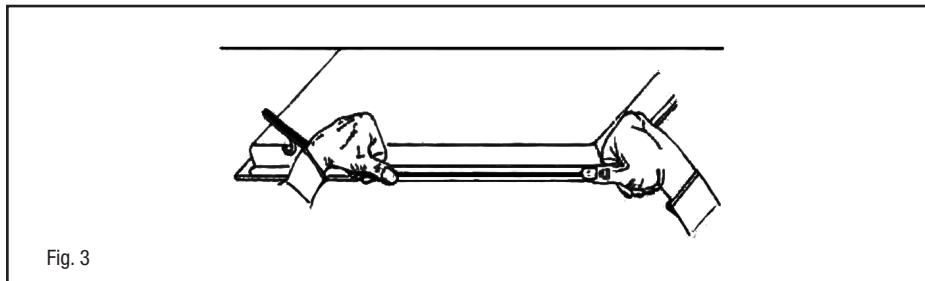


Fig. 3

- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law. Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50 °C of the ambient temperature. Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

If the mains cable becomes damaged, replace it immediately with a cable or special cable set obtained from the manufacturer or from after sales service.

The use of silicone for the sealing is prohibited. It is only permitted to use the seal provided.

The use of clay pots and heat diffusers is prohibited.

## **GAS CONNECTION**

(Fig. 4) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "Injectors characteristics".

### **Rigid/semirigid metal connection**

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.

**N.B.:** - token the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

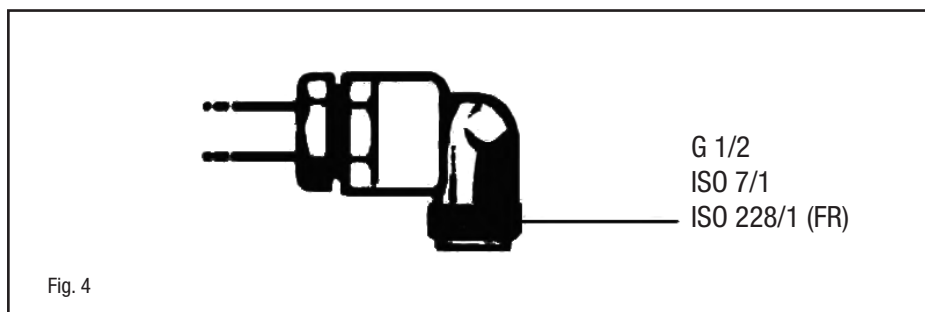
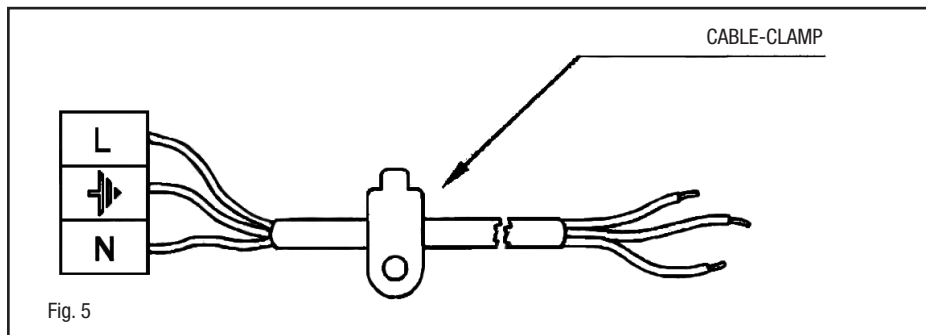


Fig. 4

## **Electrical connection**

(Fig. 5) Prior to carrying out the electric connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;



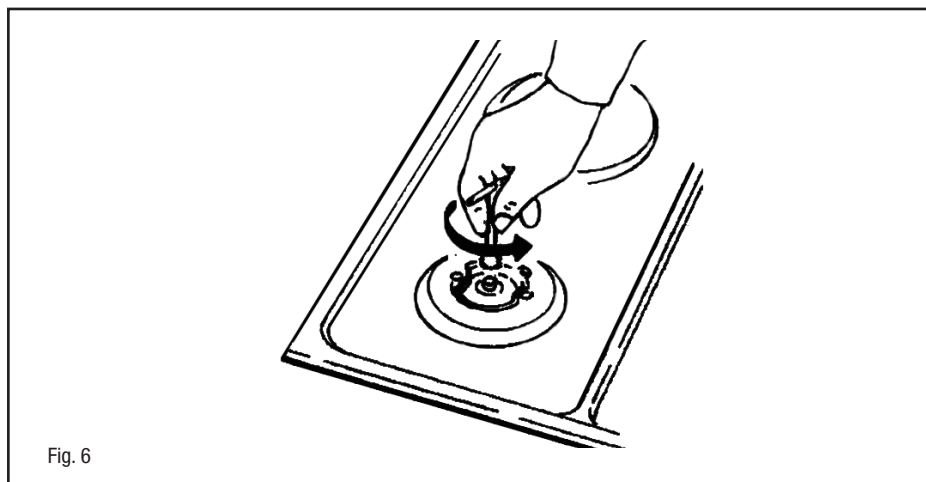
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law. Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50 °C of the ambient temperature. Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

If the mains cable becomes damaged, replace it immediately with a cable or special cable set obtained from the manufacturer or from after sales service.

### Adaptation to various types of gas

(Fig. 6) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

- replace the injectors (Fig. 6) with the corresponding type of gas to be used (see table "Injectors characteristics").



- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 8) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight.

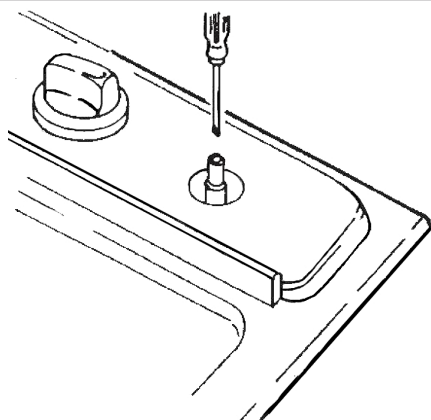


Fig. 7

(cm)				
R	L1	L2	L3	L4
1	6	4	10	70

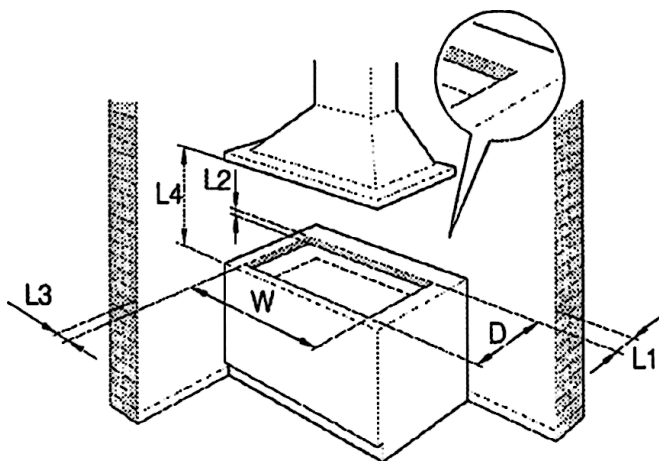


Fig. 8



INJECTORS CHARACTERISTICS							
GAS BURNERS	TYPE	PRESSURE	INJECTORS	CONSUMPTION		THERMAL CAPACITY NOMINAL	
		mbar		g/h	l/h	Kw	Kcal/h
Auxiliar	G 20	20	74	-	95	<b>1.00</b>	860
	G30/G31	28	51	73	-	<b>1.00</b>	774
Semifast	G 20	20	98	-	167	<b>1.75</b>	1617
	G30/G31	28	69	127	-	<b>1.75</b>	1617
Fast	G 20	20	114/124	-	238/286	<b>2,50/3,00</b>	1720/2064
	G30/G31	28	81/88	182/218	0	<b>2,50/3,00</b>	2064/2471
Faster	G 20	20	124/127	-	286/333	<b>3,00/3,50</b>	2451/2860
	G30/G31	28	88/94	218/255	0	<b>3,00/3,50</b>	2924/3411





**Ex.mo. Sr. Cliente,**

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar.

Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.

Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização.

Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

## **O FABRICANTE**

### **ÍNDICE**

#### **MODELOS QUE INCLUEM PILHAS**

Garantia

Embalagem

Instalação e eficiência

#### **INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR**

Instalação

Utilização

Manutenção

#### **INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR**

Instalação

Conexão do gás

Conexão eléctrica

Características dos injectores

**ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.**

## INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

### Instalação

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.

Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

### Utilização

#### Queimador de gás (Fig. 1).

Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido anti-horário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontra-se no teimo da rotação antihorária. Nos modelos com atamento automático, accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, simultaneamente, sobre o correspondente botão de pressão. Nos modelos com acendimento automático/simultâneo (com uma mão), basta seguir o procedimento descrito acima apenas no botão correspondente.

A descarga eléctrica entre a velazinha e o queimador de gás acenderá este último.

Logo que o queimador estiver aceso, solte imediatamente o botão de pressão, regulando a chama segundo a necessidade. O acendimento do queimador nos modelos com dispositivo segurança termo eléctrico, é feito da mesma forma que os casos acima descritos, mantendo carregado o botão na posição de máximo por 3/5 segundos. Ao deixar de novo o manipulador certificar-se que o queimador fique aceso.

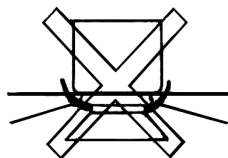
**N.B.:** - Recomenda-se o uso de panelas com diâmetro igual ao dos queimadores evitando que a chama, quando estiver alta, saia por baixo das ditas panelas

- não deixar panelas vazias sobre o lume aceso
- sobre planos Crystal não utilizar acessórios de cozedura à grelha.

Quando terminou de cozinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balão de gás.

GAS

\* com rede de redução



rápido  
semi-rápido  
auxiliar

Φ 18 x 24

Φ 14 x 18

Φ 12 x 14

pesciera\*

18 x 30



Fig. 1

## MODELOS QUE INCLUEM PILHAS

### Garantia

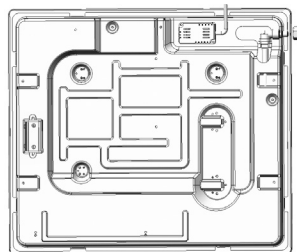
A garantia (serviço de garantia) não cobre as pilhas.

O fabricante da placa a gás está isento de qualquer responsabilidade relativamente a quaisquer falhas das pilhas.

### Embalagem

Alguns modelos incluem pilhas (tipo D ou LR20 ou R20S; 1,5 V) para a função de acendimento automático. Compartimento (dispositivo) para instalar a pilha, situado na parte traseira inferior esquerda da placa, tal como indicado na figura.

Se a pilha não estiver incluída, a mesma deve ser adquirida separadamente.



### Instalação e eficiência

Antes de instalar a placa numa bancada, introduzir uma pilha (respeitando a polaridade “+” e “-”) no compartimento situado na parte traseira inferior esquerda da placa, tal como indicado na figura.



Antes de instalar a placa numa bancada de forma definitiva com vedante especial (enchimento) e base adesiva (incluída), garantir que a função de acendimento automático funciona correctamente. Para tal, pressionar qualquer botão e girá-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de forma a que a marca aponte para o símbolo de chama. Aguardar a produção de faíscas seguidas dos característicos sons crepitantes.

Se a função de acendimento automático não funcionar correctamente, verificar se a pilha está gasta e substituí-la se necessário.

Se o problema persistir, contactar o Serviço de Apoio ao Cliente ou o Serviço de Manutenção.

### Manutenção Gás/Eléctrico

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Para uma maior duração, é indispensável executar periodicamente uma esmerada limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abra-sivos nem corrosivos. Evite de usar produtos com base de cloro (substâncias para branquear, etc);
- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;
- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detergente, tomando grande cuidado com possíveis incrustações. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;
- as chapas eléctricas deverão ser limpas com um pano húmido e e, seguida, ungidas ligeiramente com óleo lubrificante enquanto estiverem ainda mornas.
- as grelhas em aço inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido aquecidas, podem tomar-se de uma cor azulada, o que não deteriora a qualidade. Para lhes dar novamente o aspecto original, use um produto ligeiramente abrasivo.

**N.B.:** - Toda a possível lubrificação das torneiras, deverá ser efectuada por um pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás.

No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituição do dito tubo.

Controlar periodicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

## Manutenção superfície Vidrocerâmica

(Fig. 2) Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpe a zona quente com Sidel ou Stahifix, com papel de cozinha, em seguida, enxague com água e enxugue com um pano limpo. Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástico, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento.

De nenhuma maneira se deverá utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de deterativos químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a placa de cozimento.

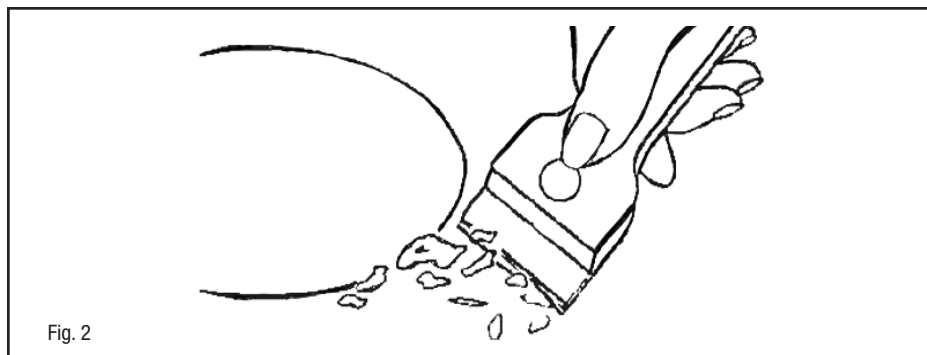


Fig. 2

## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

### Instalação

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomenda-se por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quantidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2.0 m<sup>3</sup>/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

### Posicionamento

O aparelho foi fabricado para poder ser montado num plano de trabalho como ilustrado na figura correspondente. Antes de inserir o plano predispor a junta de selagem sobre todo o perímetro do furo de encastre.

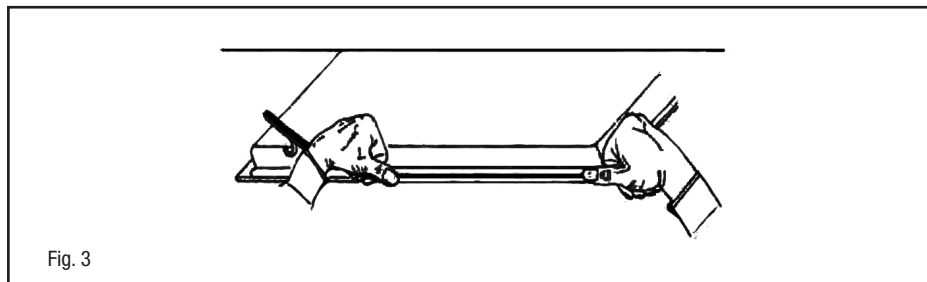


Fig. 3

- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor.

A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

Se desejar uma conexão directa à rede, será necessário interpor um interruptor onipolar com abertura mínima de 3 mm. entre os contactos, cuja dimensão deverá seguir a carga mencionada na chapa, seguindo igualmente as normas em vigor (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo interruptor). À tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, é preciso substituí-lo com outro ou então com o jogo especial fornecido pelo fabricante ou serviço pós-venda.

É proibida a utilização de silicone para efectuar a selagem. Apenas é permitida a utilização da junta estanque fornecida.

É proibida a utilização de painéis de barro e de difusores.

## LIGAÇÃO DO GÁS

(Fig. 4) Ligue o aparelho ao balão do gás ou à instalação segundo as disposições das normas em vigor, assegurando de antemão que o aparelho esteja conforme ao tipo de gás que utilizar. Em caso contrário, veja a “Adaptação a diversos tipos de gás”. Verifique igualmente que a pressão de alimentação seja conforme aos valores descritos sobre a tabela “Características dos injectores”.

### Ligação metálica rígida/semi-rígida

Efectuara ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexíveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.

**N.B.:** - Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

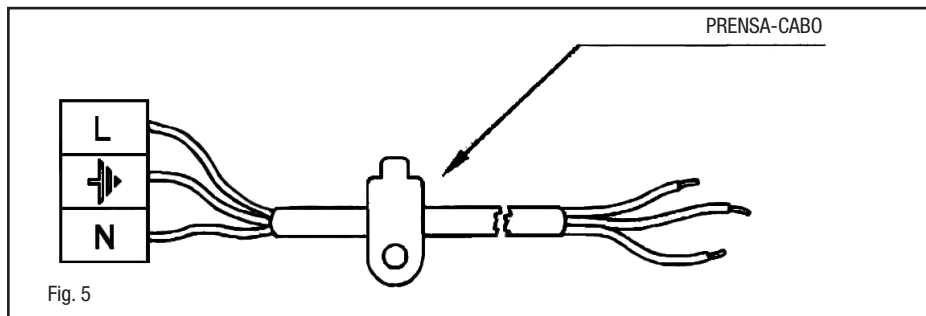


Fig. 4

### Conexão eléctrica

(Fig. 5) Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicada a sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.



- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

Se desejar uma conexão directa à rede, será necessário interpor um interruptor onipolar com abertura mínima de 3 mm. entre os contactos, cuja dimensão deverá seguir a carga mencionada na chapa, seguindo igualmente as normas em vigor (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo interruptor). À tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

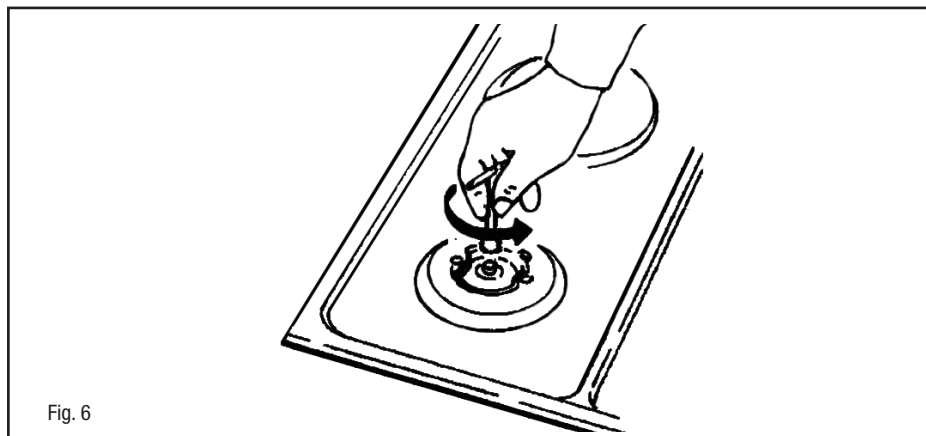
O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, é preciso substituí-lo com outro ou então com o jogo especial fornecido pelo fabricante ou serviço pós-venda.

### Adaptação a diversos tipos de gás

(Fig. 6) No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

- substitua os bicos (Fig. 6) com outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às “Características dos injectores”.



- para a regulação do mínimo agir com urna oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 7) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano / propano) ataraxar a fundo.

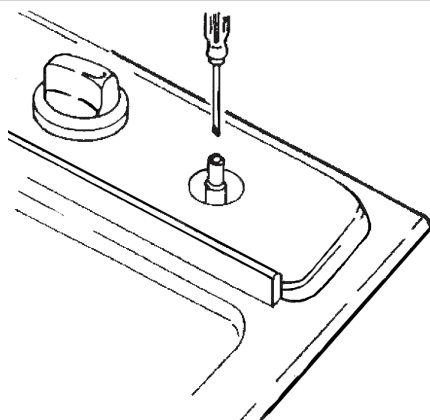


Fig. 7

(cm)				
R	L1	L2	L3	L4
1	6	4	10	70

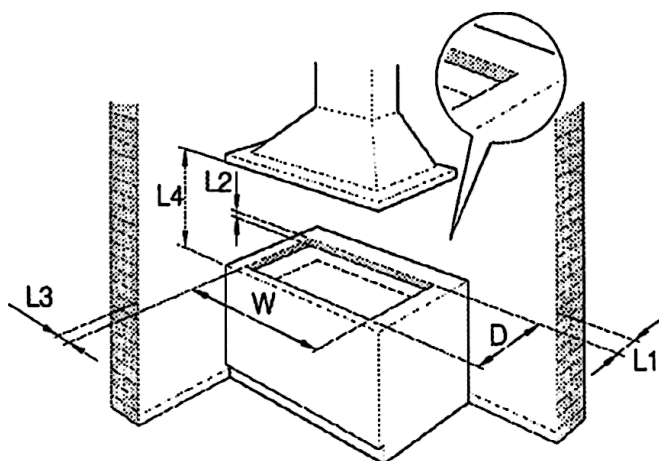


Fig. 8



CARACTERÍSTICAS DOS INJECTORES							
QUEIMADORES DE GAS	TIPO	PRESSÃO	BICOS	CONSUMO		CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	Kcal/h
Auxiliar	G 20	20	74	-	95	<b>1,00</b>	860
	G30/G31	28	51	73	-	<b>1,00</b>	774
Semirápido	G 20	20	98	-	167	<b>1,75</b>	1617
	G30/G31	28	<b>69</b>	127	-	<b>1,75</b>	1617
Rápido	G 20	20	114/124	-	238/286	<b>2,50/3,00</b>	1720/2064
	G30/G31	28	81/88	182/218	0	<b>2,50/3,00</b>	2064/2471
Fast	G 20	20	124/127	-	286/333	<b>3,00/3,50</b>	2451/2860
	G30/G31	28	88/94	218/255	0	<b>3,00/3,50</b>	2924/3411







